

Στο πλαίσιο ερευνητικού προγράμματος του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας

Παρήγαγαν βιολογικές τσιπούρες

ΧΙΛΙΕΣ βιολογικές τσιπούρες, 300 γραμμαρίων, η καθεμιά παρήγαγε το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας στο πλαίσιο ερευνητικού προγράμματος που ολοκληρώθηκε τον περασμένο Σεπτέμβριο. Χθες στη Σχολή Γεωπονικών Επιστημών πραγματοποιήθηκε ημερίδα, όπου ανακοινώθηκαν τα αποτελέσματα της όλης πρωτοβουλίας. Υπεύθυνη του προγράμματος ήταν η Επίκουρη Καθηγήτρια του Τμήματος Γεωπονίας Ζωικής Παραγωγής και Υδάτινου Περιβάλλοντος κ. Έλενα Μεντέ.

Το Πανεπιστήμιο συνεργάστηκε με την εταιρεία "Μπιτσάκος Α.Ε." η οποία παρείχε τις εγκαταστάσεις για την υδατοκαλλιέργεια και λειτουργεί στη Λάρυμνα νομού Φθιώτιδας καθώς και την εταιρεία "Ζωονομή ΑΒΕΕ" που έδωσε την τροφή των ψαριών και λειτουργεί στην Κόρινθο.

Πρόκειται ουσιαστικά για το πρώτο πρότυπο πειραματικό



έργο Ακαδημαϊκού ιδρύματος με στόχο την παραγωγή βιολογικής τσιπούρας. Η ερευνητική προσπάθεια του Πανεπιστημίου είχε τη στήριξη της Ευρωπαϊκής Ένωσης καθώς και του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Το ερευνητικό έργο ξεκίνησε να υλοποιείται τον Ιούνιο του 2007 και ολοκληρώθηκε τον περασμένο Σεπτέμβριο.

Η κ. Μεντέ τόνισε πως "αντικείμενο του ερευνητικού έργου ήταν η εκτροφή βιολογικής τσιπούρας, ώστε να σχεδιαστούν προδιαγραφές βιολογικής υδατοκαλλιέργειας

τσιπούρας στην Ελλάδα. Τα τελευταία χρόνια υπάρχει αυξημένη ζήτηση για προϊόντα τα οποία παράγονται με βιολογικές μεθόδους που είναι αποτέλεσμα του ενδιαφέροντος που δείχνουν οι καταναλωτές για ζητήματα υγείας, υποβάθμισης του περιβάλλοντος και υπεραλίευσης. Η βιολογική υδατοκαλλιέργεια αποτελεί ένα τομέα που αναπτύσσεται με γρήγορους ρυθμούς και ενδιαφέρουσες προοπτικές στην Ευρώπη. Ωστόσο χρειάζεται περαιτέρω ουστηματική έρε-

να, προκειμένου η βιολογική υδατοκαλλιέργεια να αποτελέσει έναν επιτυχημένο μελλοντικό τομέα της ανάπτυξης των υδατοκαλλιεργειών".

Τα βήματα που ακολουθούνται για την παραγωγή της βιολογικής τσιπούρας, είναι τα εξής: 1) Διατροφή της τσιπούρας με βιολογική τροφή που είναι παρόμοια με την τροφή τους στο φυσικό περιβάλλον. Το ιχθυάλευρο και το ιχθυέλαιο προέρχονται από περιοχές αλιείας που φέρουν πιστοποίηση με την έννοια της αειφόρου διαχείρισης. 2) μείωση στους ιχθυοκλωβούς. 3) απαγόρευση χρήσης αντιβιοτικών και χημικών ουσιών, 4) θαλάσσιο περιβάλλον με άριστη ποιότητα και καθαρότητα υδάτων.

"Ασχοληθήκαμε με την τσιπούρα, επειδή είναι ένα είδος που ήδη καλλιεργείται, οπότε θελήσαμε να κάνουμε κάτι καινοτόμο επιστημονικά, ό-

πως είναι η βιολογική παραγωγή της. Να σημειώσουμε πως η βιολογική τσιπούρα σε σχέση με την κανονική τσιπούρα διαθέτει ένα πλαίσιο πιστοποίησης. Είναι ελεγμένη δηλαδή για κάποια πράγματα και γι' αυτό είναι πιστοποιημένη, όπως στην πυκνότητα, την τροφή. Τελικά μέσα σε ένα χρόνο παρήγαμε χίλια κομμάτια βιολογικής τσιπούρας. Συνεχίζουμε να κάνουμε κάποιες αναλύσεις, ενώ για τη συνέχεια των βιολογικών ψαριών θα δούμε" είπε η κ. Μεντέ. Χθες στο αμφιθέατρο της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών πραγματοποιήθηκε ημερίδα, όπου παρουσιάστηκε το ερευνητικό έργο με τη βιολογική τσιπούρα. Στη συνέχεια οι σύγνεδροι αλλά και οι φοιτητές είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν τρώγοντας βιολογική τσιπούρα που άλλωστε αποτελεί και προϊόν του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.

Φώτης Σπανάς