

Nuo seno lietuvių mėgstama beržų sula išgyvena renesansą - vietos ūkininkai skaičiuoja gerokai augančią paklausą, o kartu ir išaugsiančias pajamas.

Ekologiškos ir natūralios mitybos tendencijos padiktavo verslo kryptį ir Lietuvos maisto pramonei - produktų gamyboje naudoti beržų sulą, išgautą išskirtinai tik iš Lietuvoje augančių beržų. Ūkininkas Ritas Kvietkus sako šiemet turintis užsakymą išgauti 50 tonų beržų sulos ledų gamybai - tai didžiausias jo ūkyje užsakytas kiekis. Produktai su Lietuvos ūkyje išgauta ekologiška beržų sula, planuojama, keliaus ir už Atlanto - į saulėtąją Kaliforniją.

Beržų sulą maisto pramonė Lietuvoje naudoja jau ilgą laiką, tačiau daugeliu atveju ji vežama iš kaimyninių šalių ir dažniausiai nėra ekologiška.

„Tie maisto pramonės gamintojai, kurie naudoja beržų sulą gamyboje, dažniausiai vežasi ją iš Baltarusijos. Ten politika yra reprezentuoti šalį su beržų sula, todėl iš kiekvieno girininko yra reikalaujama išgauti iki 10 tonų beržų sulos per metus. Tačiau ta sula nėra ekologiška dėl netoliese buvusios Černobylio katastrofos. Todėl nieko keisto, kad kartu su natūralaus ir ekologiško maisto paklausa, auga paklausa ir ekologiškai lietuviškai sulai, o kartu atsigręžiama ir į vietinius ūkininkus“, – teigia R. Kvietkus.

Šiemet tikėtasi, kad beržų sula pradės bėgti anksčiau, tačiau šiaurės Lietuvoje ji pradėjo bėgti tik praėjusią savaitę. Tokios prognozės buvo dėl šilto rudens ir miške nesusidariusio įšalo, kurio atitirpimo paprastai laukiama. Ūkininkas R. Kvietkus teigia, kad beržų sula turėtų bėgti apie tris savaites.

„Šiemet planuojame prileisti apie 70-80 tonų sulos. Vidutiniškai yra skaičiuojama, kad iš beržo per sezoną turi išbėgti 100-120 litrų“, – teigia ūkininkas.

Sunku transportuoti šviežią

R. Kvietkus pabrėžia, kad šiandien rinkoje didėja naudingų ir natūralių medžiagų poreikis, auga funkcinio maisto populiarumas. Tačiau vietiniams ūkininkams patenkinti šviežios sulos paklausą rinkoje yra sudėtinga, nes atsiranda daug transportavimo ir sandėliavimo iššūkių.

„Maisto veterinarijos kontrolės institucijos neleidžia sulos fasuoti miške, todėl užtrunka jos išvežimas iš miško ir pristatymas galutiniam klientui. Be to, šviežios beržų sulos realizacija yra tik 48 valandos. Todėl yra tik keletas variantų ją išsaugoti kartu su maistingomis savybėmis – rauginti arba šaldyti. Šaldyta beržų sula išlaiko savo naudingąsias savybes, o

prie nulio laipsnių temperatūros ji gali būti laikoma nuo 3 iki 6 mėnesių“, – sako ūkininkas.

Didžiausią kiekį iš planuojamo ūkininko beržų sulos derliaus – 50 tonų – R. Kvietkus planuoja parduoti vienai didžiausių Lietuvos ledų gamintojų „Vikedai“, šią vasarą rinkai pristatysiančiai išskirtinę inovaciją – ekologiškus beržų sulos ledus. Ūkininkui tai didžiausias iki šiol verslo įmonei parduotas beržų sulos kiekis. Anot R. Kvietkaus, iš jo derliaus pirmą kartą Lietuvoje bus sukurtas tokio formato masiniam vartojimui skirtas produktas su beržų sula.

Iš sulos gamins ledus

„Vikedos“, gaminančios „DADU“ prekės ženklo ledus, vadovas Algirdas Gauronskis teigia, kad žengti į tokį segmentą ir pasitelkti gamyboje beržų sulą – ištis rizikingas žingsnis. Planuojama per itin trumpą laiką pagaminti 2 mln. vienetų beržų sulos ledų, kuriuose net 80 proc. sudėties sudarys ekologiška beržų sula.

„Planuodami šį produktą, labai daug investavome į produkto kūrimą ir technologinius procesus. Pirmiausiai sprendėme rebusą, kur sulą laikyti tuo momentu, kai ji yra surinkta ir dar nepagaminta, kadangi ji šviežia gali būti laikoma labai trumpą laiką. Galiausiai, bendradarbiaudami su ūkininku, sulai laikyti nupirkome specialius tonos dydžio kontenerius“, – teigia įmonės vadovas.

Kitas didžiulis iššūkis, anot A. Gauronskio – produkto sudėtis. Panašaus formato ledų rinkoje yra, tačiau tai paprastai tėra sušaldytas vandens, sulčių, cukraus bei stabilizatorių mišinys. Todėl įmonei kilo daug iššūkių, siekiant išsaugoti beržų sulos savybes ir sukurti patrauklią formą, nepridedant sveikatai nepalankių priedų. Dažnu atveju norimą produkto konsistenciją ir purumą nulemia pridėtas cukrus, kurio šįkart buvo išvengta. Įmonės technologai, bendradarbiaudami su amerikiečių UCLA universitetu Kalifornijoje, rado sprendimą ir cukrų pakeitė agavų inulinu bei ryžių sirupu.

Sunku nuspėti paklausą

„Vikedos“ atstovas teigia, kad nuspėti šio produkto paklausą – labai sudėtinga. Beržų sulos ledų gamyba labai specifinė, kadangi reikia beveik idealiai nuspėti, kiek produkto reikės, dar net nepradėjus juo prekiauti. Sulą rinkti galima tik vieną kartą metuose ir labai trumpą laiką, tad įmonė turi pagaminti tiek produkcijos, kad nepritrūktų, bet ne per daug, kad nepatirtų nuostolių. Todėl A. Gauronskis tikisi, kad suplanuotą pasiūlą pavyks sėkmingai realizuoti.

„Mūsų noras yra kaip įmanoma didesnę dalį beržų sulos ledų eksportuoti, nes Vakarų šalyse ekologiškumas yra labai vertinamas. Lietuvos rinka taip pat yra viena svarbiausių, tačiau ji yra labai konkurencinga, todėl mes patys dar bijome drąsiai prognozuoti, kaip sureaguos į naująjį produktą“, – teigia įmonės vadovas.

Planuojama, kad beržų sulos ledai bus ne tik Lietuvos, bet ir Latvijos bei Estijos parduotuvėse, taip pat iškeliaus ir į Kaliforniją. Šiuo metu vyksta derybos dėl bandomųjų partijų į kitas Vakarų Europos šalis bei Skandinaviją.



Get real time update about this post category directly on your device, subscribe now.

[Subscribe](#)