

„Черното злато“ на Кипър се завръща в нови храни и напитки

Университет, изследователски институт, фермери, производители от хранително-вкусовата индустрия осъществяват заедно амбициозен проект за възраждане на старата слава на острова със съвременни иновативни продукти

За Великден на пазара в Кипър се очаква да се появят три нови алкохолни напитки от... рожков. Първият тест от дегустацията на новия ликьор и питието, подобно на ракия, вече е завършен, като е дал много положителни резултати. Нов вид хляб, направен от брашно от рожков, също ще заеме място на щандовете в магазините. На път са и детски храни, в които като подсладител се използва рожков.

Новият асортимент е част от проекта „Черно злато“, който се осъществява от Университета на Кипър – най-голямото висше учебно заведение на острова, съвместно с Института за селскостопански изследвания и Министерството на земеделието, развитието на селските райони и околната среда. „Черно злато“ наричат в Кипър от векове рожкова с неговите тъмнокафяво-черни шушулки и сладки плодове в тях. Сега това е името на проекта, обединил учени, фермери и преработващи предприятия от хранително-вкусовата индустрия, които искат да съживят традицията на производството на хранителни продукти от дървото, да възобновят търговския интерес към тях и да възродят мястото на рожкова в производството и експорта на страната.

Когато традициите стават иновации

До края на март ще бъдат засадени общо 40 000 рожкови дръвчета на площ от около 200 хектара, което ще бъде най-голямата градина от рожков в Кипър, предвижда амбициозният проект. Неговият старт бе даден официално в края на ноември 2017 г., когато близо до Пафос на западното крайбрежие на острова бяха засадени първите 6000 дръвчета на земя, предоставена от държавата.

„Идеята е да съчетаем високи технологии и традиционно земеделие, наука и практика, с оглед намирането на нови приложения на рожков, например в производството на храни. Този проект представлява модел за трансфер на академични знания в икономиката и обществото на страната, което в крайна сметка е мисията на науката“, подчерта при представянето на проекта ректорът на Университета на Кипър проф. Константинос Христофидис.

На топлия средиземноморски остров отглеждането на рожков – типичен вид растителност в крайбрежния и полупланински кипърски пейзаж, има традиции от повече от 3500 години. През вековете преработката на плодовете на дългите тъмни шушулки и производството на хранителни продукти или съставки за тях са били традиционен поминък на острова и основен източник на доходи в редица селски райони. През 60-те години на миналия век средногодишният добив на рожковите шушулки е стигал 53 000 тона, с рекордните 62 000 тона през 1968 г. Рожковата продукция е доминирала износа на острова и е нареждала Кипър на трето място в света, след Испания и Италия, като кипърският рожков е бил смятан за най-добрия поради високото му съдържание на захар.

Тази процъфтяваща индустрия обаче запада след 1974 г., когато след турската инвазия и окупацията на северната част на острова Република Кипър губи значителни площи с рожкови дървета. През 1975-1985 г. производството спада до 20 000 тона средногодишно. Отглеждането и преработката на рожков губи позиции и в следващите десетилетия, когато страната се трансформира от селскостопански производител в международен център за фи-



„Черното злато“ на Кипър наричат тъмните шушулки и зърна на рожков.

нансови услуги. Според статистическите данни през последните години производството му е едва малко над 9000 тона.

От научната лаборатория – в производството

Съживяването на сектора, както и по-активното използване на този висококачествен и ценен природен продукт в хранително-вкусовата индустрия е целта на новия университетски проект „Черно злато“. Участниците в него разчитат на новите 40 000 дървета, които след 3-4 години могат да произвеждат до 10 000 тона рожкови годишно, за да върнат старата слава на рожкова в Кипър, като намерят и нови приложения на оригиналния плод.

Затова, освен огромната градина, Университетът на Кипър разкрива и изследователски център, също наречен „Черно злато“, който ще работи специално върху създаването и производството на нови модерни рожкови продукти, съобщи ректорът при старта на програмата.

Седем изследователски предложения за нови храни и напитки вече са в проучвателна процедура. Най-напреднала е работата по трите алкохолни напитки от рожков, чието пускане на пазара се осъществява заедно с кипърска винарска фирма. Бизнес сътрудничество ще се търси и с местни пивоварни за възможно производството на бира с използването на рожков. Специално

внимание учените обръщат на детските храни, като една от основните цели на Университета на Кипър е да се създаде високотехнологичен завод за производство на бебешки храни на базата на рожков заради неговото благоприятно въздействие върху здравето на децата.

Университетът на Кипър вече преговаря с местни и международни компании с оглед сключване на споразумения за производство на тези иновативни продукти от рожков и популяризирането им на външните пазари.



Първите 6000 дръвчета от бъдещата 40-хилядна градина от рожков бяха засадани в края на ноември миналата година.



Сироп и мед от рожков са традиционни продукти на кипърския пазар.

В търсенето – значителен ръст

Заради ценните хранителни качества на рожкова и разнообразното му приложение,



Специални фестивали на острова са посветени на рожкова и традиционните кипърски сладкарски изделия от него.

той се смята за „продукт с нарастващото търсене в световен мащаб“, според световни консултанти в бизнеса. Пазарът на рожков ще се разшири значително вследствие на ръста на използване в хранително-вкусовата промишленост, специално в хлебопроизводството, зърнените храни и млечните продукти, посочва в доклада си от ноември миналата година Global Market Insights, глобален доставчик на проучвания и консултантски услуги със седалище в Делаяуър,

САЩ. Хранително-вкусовата промишленост се радва на над 7,5% комбиниран годишен темп на растеж (CAGR) през последните 7 години, което на свой ред увеличава потреблението. Основният фактор за растежа е увеличаването на търсенето на здравословни, нискокалорични хлебни и сладкарски изделия, в които рожковът се използва като подсладител, желиращ, уплътняващ и стабилизиращ агент, заместител на какао на прах и кафе, алтернатива на шоколада, брашно, подчертава Global Market Insights.

Силен ръст на пазара на рожков в световен мащаб в следващите 10 години, до 2027 г., прогнозира в своя „Глобален анализ на индустрията и оценка на възможностите 2017-2027 г.“ и консултантската компания Future Market Insights, която е със седалище в Лондон и обслужва клиенти в над 150 страни с пазарна информация и анализи. Според нея причина за това развитие ще е нарастването на търсенето на хлебни изделия и увеличаването на възможностите в хлебопроизводството и сладкарската промишленост.

Европа има динамичен растеж на световния пазар на рожков с нарастващото търсене в хлебопекарната и сладкарската промишленост, като Испания, Италия, Португалия и Гърция са основните производители на природния подсладител, сочат пазарните анализатори. Северна Америка се стреми към европейската тенденция с употребата на рожков най-вече в зърнените закуски.

**Бранислава Бобанац,
Никозия, Кипър**