

Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΗΝ ΒΟΥΒΑΛΟΤΡΟΦΙΑΣ

ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΣΕΡΡΩΝ

του Λεωνίδα Β. Βαρούδη, κτηνιάτρου- ειδικού ζωοτέχνη

Διευθυντή Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής της Περιφερειακής

Κοινότητας Σερρών

Σέρρες 21.1.2017

Εισαγωγή

Κυρίες και Κύριοι αισθάνομαι ιδιαίτερη χαρά για την ευκαιρία που μου δόθηκε να συμμετάσχω με μια εισαγωγική ομιλία σ' αυτή τη ενημερωτική συνάντηση που προτάθηκε από το Κέντρο Γενετικής Βελτίωσης Θεσσαλονίκης του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων προς την υπηρεσία μας ΔΑΟΚ Περιφερειακής Ενότητας Σερρών της Περιφέρειας Κ. Μακεδονίας, την Ελληνική Εταιρεία Πληροφορικής & Επικοινωνιών στη Γεωργία, τα Τρόφιμα και το Περιβάλλον (ΕΠΕΓΕ), τον Κτηνοτροφικό Συνεταιρισμό Βουβαλοτρόφων Ελλάδος και το Επιμελητήριο Σερρών που μας φιλοξενεί για μια ακόμη φορά.

Θέλω ιδιαίτερα να ευχαριστήσω τον Πρόεδρο του Επιμελητηρίου κ. Μέγκλα, τον Αντιπεριφερειάρχη Περιφερειακής Ενότητας Σερρών κ. Μωυσιάδη, και τέλος τον συμφοιτητή και φίλο μου κ. Ρουστέμη για την λαμπρή του πρωτοβουλία.

Η σχέση ομιλούντος με την εκτροφή βουβάλων

Για ευνόητους λόγους θα σας αναφέρω
λίγα λόγια για την εκτροφή του ελληνικού βούβαλου..

ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΒΟΥΒΑΛΙ

Σύμφωνα με την επικρατέστερη άποψη, το Ελληνικό βουβάλι (*Bubalus bubalis*) έχει εισαχθεί από την Ασία όπου ακόμη και σήμερα αποτελεί το κυριότερο εκτρεφόμενο βοοειδές παραγωγής γάλακτος και κρέατος αλλά και ζώο εργασίας των φτωχών.

Στην χώρα μας αναφέρονται μεγάλοι πληθυσμοί βουβάλων τον 13^ο αιώνα. Πιο πρόσφατα το 1950 εκτρέφονταν μόνο στη Μακεδονία και τη Θράκη 70.000 βούβαλοι. Ακολούθησε σταδιακή πτώση ώστε το 1984, που αναφέρθηκα προηγουμένως, κατεγράφησαν μόνον 384 ζώα. Σήμερα στο νομό μας αναφέρονται 2800 ελληνικοί βούβαλοι περίπου.

Στις Σέρρες στις όχθες του ποταμού Στρυμώνα δραστηριοποιούνται μια μικρή ομάδα ανθεκτικών ανθρώπων που εκτρέφουν αποκλειστικά αυτό το παραγωγικό ζώο σε περιοχές δύσκολες που αντιπροσωπεύουν το φυσικό του περιβάλλον.

Στις Σέρρες ιδρύθηκε ο σημερινός Κτηνοτροφικός Συνεταιρισμός Βουβαλοτρόφων Ελλάδος που εκπροσωπούν το σύνολο των βουβαλοτρόφων.

Την δύσκολη πορεία ενίσχυσε από το 2005 το Κέντρο Γενετικής Βελτίωσης Ν. Μεσήμβριας Θεσσαλονίκης του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων με στόχο την διατήρηση μιας ακόμα αυτόχθονης φυλής και με την βοήθεια του καθηγητή μας κ. Ανδρέα Γεωργούδη της Γεωπονικής Σχολής Θεσσαλονίκης.

ΒΟΥΒΑΛΙΣΙΟ ΓΑΛΑ επίσης λίγα στοιχεία

Το βουβαλίσιο γάλα περιέχει 58% περισσότερο ασβέστιο και 40% περισσότερες πρωτεΐνες από το αγελαδινό και το κατσικίσιο, ενώ διατηρεί χαμηλά τα επίπεδα της χοληστερόλης και αποτελεί πρώτη επιλογή για όσους έχουν δυσανεξία στη λακτόζη.

Είναι πλούσιο σε μια μεγάλη ποικιλία από μέταλλα και βιταμίνες που του δίνουν υψηλή διατροφική αξία. Το γάλα αυτό είναι εξαιρετικά πλούσιο σε ασβέστιο. Περιέχει επίσης μεγάλο ποσοστό από Μαγνήσιο, Κάλιο και Φώσφορο ενώ περιέχει και Σίδηρο, Νάτριο, Ψευδάργυρο, Χαλκό και Μαγνήσιο σε μικρότερες ποσότητες.

Το βουβαλίσιο γάλα είναι εξαιρετική πηγή ριβοφλαβίνης και Βιταμίνης B12. Επίσης, σε καλές ποσότητες συναντώνται οι βιταμίνες A και C, όπως και Θειαμίνη.

Για το λόγο αυτό, βοηθάει στον μεταβολισμό διευκολύνοντας τη μετατροπή των υδατανθράκων σε καύσιμα σάκχαρα, ενώ συντελεί και στην ευκολότερη καύση λίπους. Επίσης, όντας πλούσιο σε ριβοφλαβίνη αποτελεί αντιοξειδωτικό, χαλαρώνοντας το ρυθμό γήρανσης του οργανισμού.

Το φρέσκο γάλα είναι ιδιαίτερα υγιεινό και μπορεί να καταναλωθεί από άτομα οποιασδήποτε ηλικίας, ειδικά συνιστάται ως τροφή αδύνατων και ασθενών ανθρώπων.

Από το γάλα του βουβάλου παράγεται ποικιλία προϊόντων, όπως γιαούρτι, διάφορα είδη τυριών, παγωτό και συμπυκνωμένο γάλα. Είναι ιδιαίτερα κατάλληλο για επεξεργασία επειδή έχει μεγαλύτερη πυκνότητα και προσφέρεται για τυροκόμηση, ακόμη και σε οικογενειακής μορφής εκμεταλλεύσεις.

Από το γάλα αυτό γίνεται εξαιρετικής ποιότητας και γεύσης παγωτό, γιαούρτι, κρέμα και βούτυρο, ενώ αποτελεί βασικό συστατικό για την παρασκευή του εκλεκτού επιδορπίου καζάν ντιπί και του σερραϊκού λουκουμιού, του ακανέ.

ΒΟΥΒΑΛΙΣΙΟ ΚΡΕΑΣ

λίγα στοιχεία

Το κρέας του βουβάλου, όπως και το γάλα, έχει υψηλότερη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη από τα αντίστοιχα προϊόντα που προέρχονται από τα κοινά βοοειδή. Ενώ όμως, η περιεκτικότητα σε λίπος του γάλακτος βουβάλου είναι κατά πολύ υψηλότερη σε σύγκριση με το γάλα αγελάδας, η περιεκτικότητα του κρέατος βουβάλου σε λίπος είναι χαμηλότερη σε σύγκριση με το κρέας των κοινών βοοειδών.

Το κρέας των βουβαλιών συγκριτικά με το μόσχων έχει:

Σκουρότερο χρώμα.

Λιγότερο ενδομυϊκό λίπος (1-2% λιγότερο μαρμαρώδες).

Λευκότερο χρώμα λίπους.

Παρόμοια οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Τον κυριότερο παραπροϊόν των βουβάλων θεωρείται το δέρμα τους.

Το κρέας του βουβαλιού μαγειρεύεται με πολλούς τρόπους. Ιδιαίτερα δημοφιλή είναι τα λουκάνικα, ο καβουρμάς, η καπνιστή μπριζόλα, το σαλάμι, το καπνιστό φιλέτο, κεμπάπ, μπιφτέκι, μπούτι καπνιστό και άλλα αλλαντικά καθώς και το κοκκινιστό ή αν προτιμάτε το λεμονάτο.

Το κρέας του βούβαλου θεωρείται ιδανικό για όσους προσέχουν τη διατροφή τους, αφού τα 100 γρ. έχουν μόλις 130 θερμίδες, όταν η αντίστοιχη ποσότητα του βοδινού έχει 260-300 θερμίδες, του αρνιού 241 και της γαλοπούλας 323, ενώ ο σίδηρός του είναι στο 2-3% όταν στο μοσχάρι φτάνει μόλις στο 0,3%.

Και φτάνουμε τέλος στην απάντηση του ουσιαστικού ερωτήματος που τίθεται ως τίτλος της παρουσίασης:

ΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΒΟΥΒΑΛΟΤΡΟΦΙΑΣ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΣΕΡΡΩΝ;

Έγκειται κατά τη δική μας άποψη στην...

1.. παραγωγή του βουβαλίσσιου κρέατος και γάλακτος με τις εξαιρετικές ιδιότητες, διαιτητικές και θεραπευτικές,

2.. μεταποίηση κρέατος και γάλακτος από τις μεταποιητικές βιοτεχνίες του νομού και γιατί όχι αύριο από τις δυο γαλακτοβιομηχανίες Κρι Κρι και Σεργάλ,

3.. ενίσχυση της συνολικής εικόνας του νομού για την ανάπτυξη του αγροτουρισμού, ιδιαίτερα στην περιοχή κοντά στη λίμνη Κερκίνη όπου έχουν αναπτυχθεί τα τελευταία χρόνια πολλές μικρές ξενοδοχειακές μονάδες,

4.. στον τρόπο εκτροφής του βουβάλου που είναι καθαρά εκτατικός και τούτο σημαίνει ότι: α) έχει χαμηλό κόστος παραγωγής προϊόντων, β) έχει χαμηλό κόστος σταυλικών εγκαταστάσεων, γ) παράγονται προϊόντα που βρίσκονται πολύ κοντά στην πιστοποιησή τους ως βιολογικά,

5..στις αξιοσημείωτες ετήσιες ενισχύσεις προς τους βουβαλοτρόφους για την διασφάλιση της διατήρησης και ανάπτυξης του ελληνικού βουβάλου από πλευράς πολιτείας (335 Euro/κεφαλή), και τέλος

6..στο γεγονός της εντυπωσιακά δυναμικής εισόδου των προϊόντων γάλακτος και κρέατος βουβάλου στην πανελλαδικής εμβέλειας αγορά που απετέλεσε παράδειγμα προς μίμηση και για τους λοιπούς κλάδους της κτηνοτροφίας και γεωργίας μας.

Ευχαριστώ που με ακούσατε.