

Фабрика за гъби – развиване на бизнес или печалба на дребно

Автор(и): Растителна защита

Дата: 01.02.2016



Международна инвестиция на стойност 55 милиона евро има намерение да оживи трудовия пазар в община Разград като осигури приблизително 500 нови работни места. Икономически стимул в земеделския сектор или сезонна печалба на дребно?

Предстои изграждането на фабрика за производство и преработка на гъби кладници в района на община Разград. Пилотният проект е смесено дружество между български, руски и украински инвеститори, регистрирани в търговския регистър в България. На срещата, състояла се на 22 януари в сградата на Община Разград, присъстваха управителите на българската фирма “Био-Агро-Ресурс плюс” ООД - Младен Станев и Лидия Румянцева, които направиха презентация на инвестиционните си намерения пред кмета д-р Валентин Василев и присъстващите меди.

Планът на фирмата е първо да наеме сградата на бившата жандармерия в града, като към нея се изградят два допълнителни корпуса, в които ще се отглеждат и преработват гъбите. Общата застроена площ ще е 56 декара, като ще се ползват и още 25 декара за паркинг.

Гъбите кладници ще се отглеждат върху пшенична слама с добавки и ще се ползват нови технологии и патент, за да се постигне чиста екологична среда.

За реализиране на продукцията на пазара са осигурени външни пазари. Част от гъбите ще се предлагат сурови, друга - мариновани. А трета - ще бъде дълбоко замразявана с вакуумно изсушаване – по технологията на производство на космическите храни.

Инвеститорите обещават 500 нови работни места в района, предназначени предимно за хора с основно образование. Те смятат, че покрай първоначално обявения брой работни места ще възникнат и съпътстващи други. Специалистите, заети в производството на гъби, ще са около 30-40 човека. Цялата инвестиция е на стойност 55 милиона евро. Все още не знам дали ще има европейско съфинансиране на проекта и в какъв размер ще е то. Както и каква ще бъде подялбата на задълженията между различните инвеститори. И този път дали ще бъде развиване на бизнес или печалба на дребно?

Мярка 112 - Създаване на стопанства на млади фермери

Не беше толкова отдавна, когато проекти за производство на дървесни гъби в Родопите преди 2 години в предишния програмен период бяха на мода. Тяхната цел обаче определено не беше прилагането на правилата и нормите на "Програмата за развитие на селските райони", а още по-малко имаше някакъв икономически ефект върху района или трайна заетост в сектора. По принцип при изграждането на гъбарници има задължителни стъпки, които включват ремонт на сгради (в случай, че не са нови помещенията, където ще се отглеждат гъбите), монтаж на специални стилажи, климатична система, вентилация, осветление както и технология/и за релизиране на продукцията на пазара. Разходите не са малки и изискваха сериозна първоначална инвестиция, която повечето дребни фермери нямаша в наличност. Масово се заразяваха с мицел пънчета на полето, което отговаряше формално на изискванията на наредбата, но не и на целите ѝ. Все пак се взимаха пари по Мярка 112, при привидно изпълнение без никаква икономическа стойност. Продукцията, осъществена при този вид отглеждане се оказа ниска, едва 1-2 кг. гъби на пънче и то не за повече от 2 години. „В един декар се събират около 3000 пънчета и общият добив е колкото от един гъбарник с площ 300 кв. м. за една реколта, чийто технологичен срок на отглеждане е приблизително 3 месеца“, както отбелязва дипл. инж-технолог Величко Спасов, съсобственик на „Мицел“ ООД. Резултатите бяха налице : кандидастване за проекти за кладница, отглеждани обаче не при специфични условия, а на нивата, на дребно, за да се приберат едни пари. Това доведе до редица недоразумения в стартирането и разгръщането на такъв тип земеделски бизнес като гъбопроизводство.

Кладница (*Pleurotus ostreatus*)

Гъба кладница е вид базидиева гъба от род Кладница. Специфичното за тази гъба е, че успява да разгражда горска дървесина, като се размножава сравнително бързо в едри, езиковидни тела. Гъбата е популярна в кулинарията, защото се отглежда и култивира изключително лесно и интензивно. Широко е разпространена както у нас така и по света. Кладницата плододава в периода септември-декември (най-често между септември и октомври) в широколистни гори. Тя се отнася към хищните гъби и може да парализира нематодите с цел извличане на необходимия за развитието ѝ азот. Месото на кладницата е богато на белтъчини, включващи всички незаменими аминокиселини, калий, фосфор и желязо. Друг малко известен факт за тази гъба е, свойството ѝ да пречиства водата от нефтени отпадъци. При отглеждането ѝ **мицелът** (тялото на всички гъби е изградено от мицел. Той може да бъде едноклетъчен или многоклетъчен) образува килимче и то се поставя върху замърсения участък, абсорбирайки нефта. Лесно се разпознава от други дървесни горски гъби. Светложълтата кладница (*P. cornucopioides*) и ветрогоновата гъба (*P. eryngii*) наподобяват кладницата, но се различават по сезон и месторастене. Светложълтата кладница плододава през лятото и ранната есен докато ветрогоновата гъба се среща около корените на полски ветрогон.

Класификация

Царство: *Fungi*

Отдел: *Basidiomycota*

клас: *Homobasidiomycetes*

разред: *Agaricales*

семество: *Pleurotaceae*

род: *Pleurotus*

вид: *P. Ostreatus*

Отглеждане

Гъбата се отглежда през последните години интензивно в цяла Европа. Делът на култивираните ядливи гъби расте и кладницата заедно с други подобни гъби заема приблизително 25% от световния добив. Въпреки сравнително лесните условия за отглеждането ѝ, например върху подходящ субстрат или дървесина, при наличие на благоприятни атмосферни

условия, гъбата изисква определени знания и опит, които водят до максимален и качествен добив. Съществуват няколко сорта за отглеждане, наричани *щамове*, всеки от които има специални качества свързани с отглеждането с цел бизнес.

Сред тях са: Лес – 1, ИНРА 3001, Сомицел 3001, 3004, 3025, 3200, 3210 и

НК 35

Всеки щам определя кога през годината ще има плододаване; има летни и зимни. Мицел на всеки щам се купува от специализирани лаборатории. В България една от големите биотехнологични лаборатории за производство на гъбен мицел, които разполагат с модерна техника и технология, са “Мицел” ООД, Пловдив, където може да се разбере всичко за гъбите: от консултации за отглеждането им, до проектиране на гъбарници, климатични инсталации и подходящи, сертифицирани субтрати за развитие на качествена продукция. www.micel-bg.com

Освен вида субтрат, отговарящ за плододаването, друго важно условие за високи добиви е влажността и температурата, която никога не трябва да падат под нула. Тъй като температурата и влагата трябва да се контролират и регулират, гъбопроизводителите използват гъбарници в неблагоприятно време или до пълното развитие на гъбите.