لهستان بازار قارچ روسیه را از ما گرفت/ کرونا سرانه مصرف قارچ را ۳۰ درصد افزایش داد



دبیر انجمن صنفی پرورش‌دهندگان قارچ خوراکی ایران خاطر نشان کرد: مصرف سرانه قارچ در روسیه بسیار بالا است و کشور لهستان بعد از شناسایی این بازار ظرفیت تولید خود را از ۵ هزار تن به ۳۰۰ هزار تن رساند و توانست بخش قابل توجهی از بازار روسیه را از آن خود کند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی(اگروفودنیوز)، به نقل از ایلنا؛ نیما باغبانی گفت: سرمایه‌گذاری در صنعت قارچ مزیت مطلق است چراکه در دربازه زمانی کوتاه اصل سرمایه برگشت می‌شود.

این فعال اقتصادی ادامه داد: درحال حاضر نزدیک به ۳ هزار واحد تولیدی دارای پروانه بهره‌برداری در صنعت قارچ خوراکی فعالیت دارند. این تعداد موفق به اخذ جواز تاسیس و پروانه بهره‌برداری از نظام مهندسی کشاورزی و سازمان جهاد کشاورزی استان‌ها شده‌اند.

وی با اشاره به فعالیت پرورش‌دهندگان قارچ خانگی، بیان کرد: پرورش قارچ، در راستای اجرای طرح اشتغال پایدار مطرح شد و بسیاری در پشت‌بام‌های خانه‌های خود سالن‌های پرورش قارچ احداث کردند. البته این نکته را در نظر داشته باشید که ظرفیت تولید واحدهای خانگی

محدود است این واحدها به‌صورت خودمختار فعالیت دارند و نظارتی برعملکرد آنها وجود ندارد.

باغبانی ادامه داد: واحدهای پرورش قارچ، برای حفظ و نگهداری سالن و جلوگیری از شیوع بیماری باید مجهز به سیستم‌های به‌روز باشند. اما از آنجایی که بسیاری از واحدهای پرورش قارچ خانگی مجهز به چنین امکاناتی نیستند از این‌رو در تولید از سموم زیادی استفاده می‌کنند.

به گفته این فعال اقتصادی، برخی صادرکنندگان غیررسمی بعد از خرید و جمع‌آوری قارچ در سطح بازار آن را لب مرز می‌آورند و خود اقدام به صادرات آن می‌کنند. در این شیوه صادرات این امکان وجود دارد که قارچ‌های تولید شده در مشاغل خانگی که دارای سموم بالایی هستند وارد پروسه صادرات شوند. بعد از آنالیز سلامت قارچ‌ها در کشور مقصد متوجه می‌شوند که در تولید آن از سم زیادی استفاده شده است و این چنین برخی بی‌تدبیری‌ها به صادرات این محصول لطمه وارد کرده است.

باغبانی امکان نظارت بر تولید و پرورش قارچ خانگی را غیرممکن عنوان کرد و افزود: با افزایش هزینه‌های تولید و بالا رفتن سرمایه در گردش بسیاری از این واحدهای خانگی تولید را متوقف کردند.

به گفته وی، قارچ به واسطه خواص دارویی و داشتن ویتامین C بالا می‌تواند در تقویت سیستم ایمنی بدن بسیار موثر باشد.

این فعال اقتصادی بااشاره به میزان تولید قارچ در سال‌های اخیر، گفت: ۱۵۰ هزار تن قارچ در سال ۹۸ تولید کردیم. البته با شیوع بیماری کرونا بسیاری از صنوف به مشکل برخورد کردند اما تولیدکنندگان قارچ توانستند این تهدید را به فرصت تبدیل کنند و با تبلیغ مزایای غذایی و بهداشتی این محصول سرانه مصرف را در این ایام ۲۵ تا ۳۰ درصد افزایش دهند.

وی با اشاره به توسعه سرمایه‌گذاری در این صنعت، گفت: افزایش مصرف بسیاری از سرمایه‌گذاران را راغب کرد که سرمایه خود را به صنعت سرازیر کنند و پرورش‌دهندگان قدیمی نیز واحدهای خود را توسعه بخشیدند در چنین شرایطی ظرفیت اسمی واحدهای پروانه‌دار ما به حدود ۱۸۰ هزار تن در پایان سال ۹۹ رسید.

باغبانی ادامه داد: در ۳ ماه نخست ۱۴۰۰ تولیدکنندگان قارچ با مشکلاتی چون عدم تامین مواد اولیه رویش قارچ مواجه شدند درنتیجه

میزان تولید روند کاهشی به خود گرفت. البته در حال حاضر این مشکل حل شده است و روند تولید به خوبی دنبال می‌شود.

این فعال اقتصادی با بیان اینکه قارچ تولیدشده در کشور مصرف می‌شود، خاطر نشان کرد: ۵ تا ۸ هزار تن از تولیدات ما به صادرات اختصاص داده می‌شود. البته این رقم صادرات در فصل گرما به صفر می‌رسد چراکه امکان حمل محصول با ماشین‌های یخچال‌دار مقدور نیست.

به گفته وی، کشورهای حوزه خلیج فارس و روسیه جزو بازارهای صادراتی ما محسوب می‌شوند. این کشورها خواهان قارچ ایران هستند چراکه تولیدکنندگان ایرانی از آخرین تکنولوژی و دانش فنی برای تولید استفاده می‌کنند از این‌رو قارچ ایران کیفیت بالایی دارد و کاملا ارگانیک است.

باغبانی با اشاره به بالا بودن هزینه حمل و نقل قارچ به کشور روسیه، خاطر نشان کرد: ایران رتبه ششم تولید قارچ در دنیا را دارد اما ما نتوانسیتم بازارهای زیادی را از آن خود کنیم. مصرف سرانه قارچ در روسیه بسیار بالا است و کشور لهستان بعد از شناسایی این بازار ظرفیت تولید خود را از ۵ هزار تن به ۳۰۰ هزار تن رساند و توانست بخش قابل توجهی از بازار روسیه را از آن خود کند.

وی با اشاره به بالا رفتن میزان مصرف قارچ در فصل سرما، بیان کرد: در فصول گرم سال میزان مصرف کاهش می‌یابد زیرا ماندگاری محصول در گرما کاهش پیدا می‌کند. حداکثر باید ظرف ۴۸ ساعت محصول از درب واحد پرورش‌دهنده به واحدهای فروش برسد وگرنه محصول خاصیت بازارپسندی خود را از دست می‌دهد.

این فعال اقتصادی با اشاره به کوتاه بودن ماندگاری قارچ، تصریح کرد: پژوهش‌ها و مطالعات زیادی برای افزایش ماندگاری این محصول انجام شده است اما تا به امروز گشایش‌هایی در این زمینه صورت نگرفته است. اگر دولت یارانه برای محصولات سریع الفساد کشاورزی تصویب کند تولیدکنندگان قارچ می‌توانند حداکثر ۲۰۰ هزار تن به تولید فعلی اضافه کنند.

به گفته باغبانی، در کشور قارچ به‌صورت تازه‌خوری مصرف می‌شود درحالی‌که این محصول در کشورهای دیگر بعد از فرآوری تبدیل به کنسرو، سپس مصرف می‌شود.

سرویس خبری: صنعت غذا

منبع: ایلنا