



ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΕΡΕΥΝΩΝ ΤΟ ΓΑΪΔΟΥΡΙΝΟ ΓΑΛΑ

Θεσσαλονίκη 13 Μαρτίου 2011

Δ Ε Λ Τ Ι Ο Τ Υ Π Ο Υ

Πολλαπλές ευεργετικές ιδιότητες φαίνεται ότι έχει το γάλα... γαϊδούρας, που θεωρείται μακράν καλύτερο από το αγελαδινό και το πιο κοντινό στο μητρικό, καθώς είναι σχετικά φτωχό σε ολικά στερεά και πρωτεΐνες και έχει υψηλή περιεκτικότητα σε λακτόζη.

Σύμφωνα με έρευνες, έχει ιδιότητες αντιγήρανσης και αναγεννητικά συστατικά και προλαμβάνει ορισμένες ασθένειες του δέρματος. Ακόμα, περιέχει απαραίτητα λιπαρά οξέα που βοηθούν στην απορρόφηση των βιταμινών, ενώ ακόμα βελτιώνει και τη διαδικασία της επούλωσης. Επίσης τα μεταλλικά άλατα του γαϊδουρινού γάλακτος επιτρέπουν στο δέρμα να καθαρίζεται, εφόσον αφαιρούνται τα νεκρά κύτταρα του δέρματος με στόχο τη δημιουργία νέων ζωντανών κυττάρων.

Το αυξανόμενο ενδιαφέρον για το γάλα γαϊδάρας, τόσο σε επίπεδο παραγωγής, όσο και σε επιστημονικό επίπεδο, πρόκειται να συζητηθεί-

μεταξύ άλλων θεμάτων-στο 2ο Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων, Υγιεινής & Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και Προστασίας του Καταναλωτή, που θα γίνει στο ξενοδοχείο Macedonia Palace, της Θεσσαλονίκης από 18-20 Μαρτίου 2011 και οργανώνεται από την Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία.

Στο συνέδριο, όπου οι ελληνικοί γαϊδάροι θα έχουν την τιμητική τους, θα παρουσιαστούν για πρώτη φορά σε εθνικό επίπεδο τα αποτελέσματα μακροχρόνιας έρευνας σχετικά με την εκτροφή και την υγεία των όνων στην Ελλάδα. Η ερευνητική ομάδα της Κτηνιατρικής Σχολής Θεσσαλονίκης, με συντονιστή τον αναπληρωτή καθηγητή Γεώργιο Αρσένο ασχολείται με τους γαϊδάρους τα τελευταία 10 χρόνια με στόχο την ανάδειξη των δυνατοτήτων της ονοτροφίας, αλλά και την υποστήριξη των γαϊδάρων στον αγώνα τους για επιβίωση αφού «αποτελούν τα απομεινάρια ενός πολιτισμού που χάνεται». Ιδιαίτερη σημασία έχει το γεγονός ότι ο πληθυσμός των ελληνικών όνων είναι πλέον κάτω από τις 13.000, όταν μόλις δεκαπέντε χρόνια πριν ήταν 95.000.

Επίσης είναι αδιευκρίνιστο σε ποιες φυλές ανήκουν τα εναπομείναντα ζώα, ενώ καμία από τις εγχώριες φυλές όνων δεν περιλαμβάνεται στον κατάλογο απειλούμενων φυλών του Οργανισμού Τροφίμων και Γεωργίας (F.A.O), ο οποίος αποτελεί την παγκόσμια βάση αναφοράς. Πέρα από την διατήρηση της βιοποικιλότητας και γενετικής ποικιλότητας των αυτοχθόνων φυλών γαιδάρων, που εκτρέφονται στην Ελλάδα, η έρευνα έρχεται να καλύψει και το ιδιαίτερο ενδιαφέρον για το γαϊδουρινό γάλα σε επίπεδο παραγωγής αλλά και σε επιστημονικό επίπεδο.

Με δεδομένη την ευρωπαϊκή εμπειρία, όπου το γαϊδουρινό γάλα χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή καλλυντικών, αλλά και για ανθρώπινη κατανάλωση, στην έρευνα παρουσιάζονται στοιχεία από την ελληνική πραγματικότητα των υφιστάμενων μονάδων παραγωγής

γαϊδουρινού γάλακτος και αναλύονται οι προοπτικές αυτής της καινοτόμου δραστηριότητας.

Είναι γεγονός ότι στη διαθέσιμη επιστημονική βιβλιογραφία παρατηρείται μια έντονη ερευνητική δραστηριότητα με αντικείμενο το γαϊδουρινό γάλα. Μόνο την τελευταία πενταετία έχουν δημοσιευτεί 60 περίπου επιστημονικές εργασίες αποκλειστικά για το γαϊδουρινό γάλα. Οι εργασίες αυτές υποδηλώνουν, ότι μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως εναλλακτική λύση για τα βρέφη που παρουσιάζουν δυσανεξία στο αγελαδινό γάλα και σε επιλεγμένες περιπτώσεις αλλεργίας, αλλά και ως προληπτικό μέτρο για μια σειρά από παθήσεις ενηλίκων ατόμων.

Από τα στοιχεία για τη χημική σύνθεση του γαϊδουρινού γάλακτος και τις αναλύσεις, που έχουν πραγματοποιηθεί, προκύπτει ότι είναι σχετικά φτωχό σε ολικά στερεά (8 έως 10%) και πρωτεΐνες (1,5 έως 1,8%) ενώ έχει υψηλή περιεκτικότητα σε λακτόζη (6 έως 7%).

Η λιποπεριεκτικότητά του κυμαίνεται από 0,28% έως και 1,82% και εξαρτάται από την εποχή του έτους. Η ημερήσια γαλακτοπαραγωγή μιας γαϊδούρας κυμαίνεται από 0.9 έως 1.7 λίτρα, ενώ η μέση ετήσια ποσότητα είναι 489 ± 36 λίτρα με μέση διάρκεια αρμέγματος 295 ± 12 μέρες.

Σε ότι αφορά τα οικονομικά οφέλη για τους παραγωγούς, ο κ. Αρσένος τονίζει στην εισήγησή του προς το συνέδριο, ότι την τελευταία δεκαετία δημιουργήθηκαν σε διάφορες ευρωπαϊκές χώρες (Βέλγιο, Γαλλία, Ιταλία, Γιουγκοσλαβία) εκτροφές όνων, όπου το παραγόμενο γάλα χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή καλλυντικών αλλά και για ανθρώπινη κατανάλωση. Οι ιδιαίτερα υψηλές τιμές πώλησης του παραγόμενου γάλακτος στις εκτροφές των παραπάνω χωρών είναι ενδεικτικό των δυνατοτήτων της συγκεκριμένης δραστηριότητας.

Οι εκτροφές αυτές, που έχουν γίνει πλέον γνωστές στη χώρα μας- αποτελούν κατά τον ίδιο- το κίνητρο και λειτουργούν ως πρόκληση για τους επίδοξους εκτροφείς στην Ελλάδα.

"Θα πρέπει να τονιστεί ότι, όλες οι επιχειρήσεις με γαϊδούρια που έγιναν στο εξωτερικό βασίστηκαν αποκλειστικά στην ιδιωτική πρωτοβουλία και την ευρηματικότητα των δημιουργών τους", υπογραμμίζει ο κ. Αρσένος.

Ωστόσο, σε κάθε περίπτωση, η εκτροφή των γαϊδάρων είναι μια επίπονη διαδικασία και χρειάζεται ιδιαίτερες δεξιότητες. Η δημιουργία μιας μονάδας παραγωγής γαϊδουρινού γάλακτος μπορεί να είναι μια βιώσιμη επιχείρηση κάτω όμως από συγκεκριμένες προϋποθέσεις. Έτσι, θα πρέπει κάθε επίδοξος ονοτρόφος να εξετάσει προσεκτικά τις δυνατότητες του εγχειρήματος.

Σήμερα, εκτρέφονται στην Ελλάδα περίπου 14.600 γαϊδούρια. Στη Θεσσαλία εκτρέφονται 801 γαϊδούρια, σύμφωνα με στοιχεία που υπάρχουν για τους νομούς Τρικάλων, Καρδίτσας και Μαγνησίας, ενώ για το νομό Λάρισας δεν υπάρχουν δηλωμένα ζώα.