

«Δράσεις για την βέλτιστη αξιοποίηση του δυναμικού της Χαρουπιάς στην Περιφέρεια Κρήτης»

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΡΗΤΗΣ, ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΡΗΤΗΣ, ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ

Η χαρουπιά (*Ceratonia siliqua*) αποτελεί Μεσογειακό είδος με μεγάλη ιστορία στην Κρήτη, καθώς συνιστούσε σημαντικό στοιχείο της παραδοσιακής διατροφής των κατοίκων της. Τα προϊόντα της χαρουπιάς έχουν σημαντικές χρήσεις στη διατροφή του ανθρώπου, στη κτηνοτροφία, τη φαρμακευτική και τη βιομηχανία τροφίμων, ενώ το ίδιο το φυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως αστικό καλλωπιστικό, για διαμόρφωση τοπίου, προστασία καλλιεργειών από τον άνεμο, πυροπροστασία, προστασία από την «ερημοποίηση». Πρόκειται για ένα ανθεκτικό δέντρο, που λόγω των ελάχιστων αρδευτικών αναγκών του ενδείκνυται για τα ξηρά οικοσυστήματα και ενδείκνυται για το περιβάλλον της Κρήτης.

Η Περιφέρεια Κρήτης, στο πλαίσιο της Στρατηγικής Έξυπνης Εξειδίκευσης και της αναπτυξιακής πολιτικής της για την ενδυνάμωση της περιφερειακής οικονομίας, υλοποιεί δράσεις ενίσχυσης της συνεργασίας μεταξύ της ερευνητικής-ακαδημαϊκής κοινότητας και των επιχειρήσεων. Στο πλαίσιο αυτό και σε σύνδεση με τη νέα δομή του Παρατηρητήριου Καινοτόμου Επιχειρηματικότητας, χρηματοδοτεί και επιβλέπει, από τις 27.7.2021, την υλοποίηση του ερευνητικού έργου «Δράσεις για την βέλτιστη αξιοποίηση του δυναμικού της Χαρουπιάς στην Περιφέρεια Κρήτης», μία συνεργασία του Πανεπιστημίου Κρήτης και του Ελληνικού Μεσογειακού Πανεπιστημίου (ΕΛΜΕΠΑ).

Στόχοι του έργου είναι η ενίσχυση της αλυσίδας αξίας στους τομείς της Βιώσιμης Αγροδιατροφής και της Υγείας-Ευεξίας. Ειδικότερος στόχος είναι η ανάδειξη των ιδιοτήτων της χαρουπιάς με την ανάπτυξη έρευνας στο χαρούπι και προϊόντα του:

- 1). Συλλογή επιλεγμένων δειγμάτων φυτικού υλικού χαρουπόδεντρων. Επιλέγονται προικισμένα, χαρουπόδενδρα που χαρακτηρίζονται μορφολογικά, δηλαδή τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους, καλλιεργητικά και ποιοτικά (π.χ. η ποιότητα καρπού, τα καλλωπιστικά χαρακτηριστικά της κόμης κ.α.). Κύριο μέλημα είναι η συλλογή προς μελέτη των διαθέσιμων γενετικών πόρων, δηλαδή φυτών ήδη προσαρμοσμένων στο κλίμα της Κρήτης και ευρύτερα στην περιοχή της Μεσογείου.
- 2). Πολλαπλασιασμός και εγκατάσταση του επιλεγμένου φυτικού υλικού. Η δημιουργία και συντήρηση ενός πρότυπου χαρουπιώνα στο Αγρόκτημα του ΕΛΜΕΠΑ, υπό την εποπτεία του Τμήματος Γεωπονίας, επιτρέπει τη συστηματική και σε βάθος χρόνου μελέτη του φυτικού υλικού από γεωπονικής, φυτοτεχνικής, καλλιεργητικής και βιολογικής πλευράς. Η συλλογή αυτή θα είναι επίσης μελλοντικά χρήσιμη για φυτώρια και καλλιεργητές χαρουπιάς, καθώς θα μπορούν να απευθύνονται σε αυτήν για να εξασφαλίσουν κατάλληλο μητρικό υλικό.
- 3). Γενετικός Χαρακτηρισμός. Η αρχή κάθε περαιτέρω χαρακτηρισμού του δέντρου είναι η δημιουργία μια «τράπεζας» γενετικού υλικού χαρουπόδεντρων (τράπεζα γενετικού υλικού χαρουπιάς). Τα φυτά χαρακτηρίζονται γενετικά, δηλαδή αναλύεται το DNA τους από το Τμήμα Βιολογίας του Πανεπιστημίου Κρήτης. Η μέθοδος θα προσφέρει μεγάλες δυνατότητες ανάπτυξης περαιτέρω επιλογής σε δένδρα χαρουπιάς, βάσει μεγάλων τμημάτων του γενετικού τους υλικού.
- 4). Φυτοχημική ανάλυση. Αφορά την ποιοτική/ποσοτική ταυτοποίηση των συστατικών του καρπού (σάκχαρα, πρωτεΐνες, λιπίδια, πολυφαινόλες, φλαβονοειδή κ.α.), των φύλλων και του φλοιού της χαρουπιάς. Στα συστατικά αναζητούνται βιοδραστικές ιδιότητες, όπως αντιοξειδωτικές, αντιφλεγμονώδεις κ.α., με προοπτική να αξιοποιηθούν στη φαρμακευτική τα συγκεκριμένα μόρια στα οποία οφείλεται η βιοδραστικότητα. Η Περιφέρεια Κρήτης έχει ήδη χρηματοδοτήσει το εμπλεκόμενο Τμήμα Χημείας του Παν. Κρήτης, στα πλαίσια της ΣΑΕΠ 402 «ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΙΚΗΣ ΔΟΜΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗ ΤΩΝ ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΩΝ ΙΔΙΟΤΗΤΩΝ ΤΗΣ ΧΛΩΡΙΔΑΣ ΤΗΣ ΚΡΗΤΗΣ». Υπάρχει συνεργασία με το Ινστιτούτο Βιοεφαρμογών & Επιστημών «ΔΗΜΟΚΡΙΤΟΣ».
- 5). Διατροφική αξιοποίηση του χαρουπιού στη διατροφή του ανθρώπου. Αφορά τη μελέτη και καταγραφή των διατροφικών συνηθειών και προτιμήσεων σε σχέση με τα τρόφιμα από/με χαρούπι, από το Τμήμα Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας του ΕΛΜΕΠΑ. Επίσης, την καταγραφή των προσφερόμενων τροφίμων από/με χαρούπι στην Κρήτη. Γίνονται ενέργειες πληροφόρησης για την αξία του χαρουπιού στην υγιεινή διατροφή. Το χαρουπάλευρο και τα αρτοσκευάσματά του, το χαρουπόμελο, η χαρουμπία, κ.α. αποτελούν χαρακτηριστικά τρόφιμα της κρητικής διατροφής.

Πολύ σημαντικό θέμα επίσης είναι η συνολική ανάδειξη της ιστορίας και της αγροδιατροφικής παράδοσης του χαρουπιού στην Κρήτη ως στοιχείου άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς, επειδή συμβάλει στην αύξηση της παραγωγής και κατανάλωσης των προϊόντων χαρουπιού αλλά και στην ενίσχυση της συλλογικής μνήμης και ταυτότητας των τοπικών κοινωνιών. Η παραδοσιακή γνώση προγραμματίζεται να μεταφερθεί στους νέους μέσα από ποικίλες δράσεις, όπως η διοργάνωση ημερίδων για το χαρούπι και η ενημέρωση για τα παραδοσιακά προϊόντα της κρητικής διατροφής, με πρώτο το χαρούπι και τα προϊόντα του. Υπάρχει σχετική συνεργασία με άλλους φορείς, όπως η «Κοινότητα Καλλιέργειας, Φυσικής και Πολιτιστικής Χρήσης του Χαρουπιού στην Κρήτη» με έδρα το αναγνωρισμένο βιομηχανικό μνημείο «Χαρουπόμυλος» στον Πάνορμο. Τέλος, η δυνατότητα παραγωγής νέων καινοτόμων προϊόντων και η αναβάθμιση της αγοράς του χαρουπιού αναμένεται να ενισχύσει την τοπική οικονομία και να προσφέρει πρόσθετες πηγές τροφίμων σε μια περίοδο διατροφικής κρίσης. Επίσης, πρόσθετες επαγγελματικές ευκαιρίες στους αγρότες παραγωγούς.