

## **Λούπινα (α'): Καλλιέργεια με παρελθόν και μέλλον**

/ Πεμπτουσία· Ορθοδοξία-Πολιτισμός-Επιστήμες



**«Μια παλιά καλλιέργεια, που σήμερα είναι νέα» λέει για τα λούπινα στην «Παραγωγή» ο γεωπόνος Κάσσανδρος Γάτσιος περιγράφοντας τις δυνατότητες του φυτού. Τα λούπινα μπορούν να αντικαταστήσουν τη**

## **σόγια και να γίνουν η βάση της κτηνοτροφίας.**

Το λούπινο ανήκει στην οικογένεια των ψυχανθών. Υπάρχουν περί τα 300 είδη, και από αυτά καλλιεργούνται το λευκό, το κίτρινο και το κυανό. Είναι ποώδες φυτό, ετήσιο, ορθόκλαδο. Έχει ριζικό σύστημα, που αναπτύσσει διακλαδώσεις, και μια κεντρική κατακόρυφη ρίζα. Τα φύλλα των λούπινων είναι σύνθετα παλαμοειδή, τα δε φυλλάριά τους εκπτύσσονται κυκλικά γύρω από την άκρη του μίσχου. Τα άνθη του μπορεί να έχουν λευκό, κίτρινο, κυανό, μαργαριτώδες χρώμα και εκπτύσσονται επάκρια σε βότρυς. Τα άνθη του φέρουν τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα των ανθέων των ψυχανθών. Τα λούπινα είναι φυτά αυτογόνιμα αλλά μπορούν να σταυρογονιμοποιηθούν με τη βοήθεια των εντόμων.

Τα λευκά λούπινα είναι περισσότερο ευαίσθητα στο ψύχος. Μπορεί να καταστραφούν σε θερμοκρασίες  $-4^{\circ}\text{C}$  έως  $-5^{\circ}\text{C}$ , ενώ αντέχουν περισσότερο στο ασβέστιο του εδάφους μέχρι περιεκτικότητα 5%-10%. Τα κυανά λούπινα είναι τα πιο ανθεκτικά στις χαμηλές θερμοκρασίες, δεν αναπτύσσονται καλά σε αμμώδη εδάφη και προσαρμόζονται καλύτερα στα βαριά. Το κίτρινο λούπινο αντέχει στις χαμηλές θερμοκρασίες, αλλά είναι αυτό που υποφέρει πιο πολύ από την υψηλή



## **Τα πλεονεκτήματα**

Παρά τα πλεονεκτήματα που μπορούν να προσφέρουν στη διατροφή των ανθρώπων, αλλά και των ζώων, σήμερα τα λούπινα καλλιεργούνται συστηματικά σε ελάχιστες περιοχές. Οι παλιές ποικιλίες ήταν πικρές, αλλά τώρα είναι

βελτιωμένες, αντέχουν στο κρύο και κάποιες περισσότερο στο ασβέστιο. Παλαιότερα υπήρχε το εμπόδιο στην εξάπλωση της καλλιέργειας αυτής από τα αλκαλοειδή που περιείχαν οι σπόροι του. Σήμερα, παράγονται σπόροι χωρίς αυτά.

Τα λούπινα είναι πλούσια σε ανόργανα άλατα, όπως είναι το ασβέστιο, ο φωσφόρος, ο σίδηρος, το κάλιο, αλλά και ουσίες όπως είναι η βιταμίνη C, η θειαμίνη, η ριβοφλαβίνη κ.λπ. Σε σύγκριση με άλλους ελαιούχους σπόρους, αλλά και το σιτάρι, φαίνεται ότι το λούπινο είναι φυτό που μπορεί να ανταγωνιστεί τη σόγια λόγω της πολύ υψηλής περιεκτικότητας που έχει σε πρωτεΐνες.

«Τα λούπινα θα μπορούσαν να αντικαταστήσουν τις εισαγωγές σόγιας και να γίνουν η βάση της κτηνοτροφίας» σημειώνει ο κ. Γάτσιος, προσθέτοντας πως έχουν κάθε δυνατότητα να καλλιεργηθούν στη χώρα μας. Στη Γαλλία πειραματικές εργασίες έδειξαν ότι τα λευκά λούπινα μπορούν να αντικαταστήσουν πλήρως τη σόγια στα σιτηρέσια των κουνελιών και των άλλων μηρυκαστικών, μέχρι 75% στα σιτηρέσια των πτηνών και μέχρι 50% στα σιτηρέσια των χοίρων.

Στη διατροφή των ανθρώπων μπορούν να ενταχθούν ως αλεύρι, το οποίο έχει κιτρινωπό χρώμα και πρωτεΐνες έως 50%. Με βάση αυτό το αλεύρι μπορούν να παραχθούν κέικ, μπισκότα, ενώ μπορεί να γίνει ενσωμάτωση στο 33% στο σιτάλευρο για το ψωμί. Στη Γερμανία έφτιαξαν παγωτό από λούπινα, ιδανικό για όσους έχουν δυσανεξία στη λακτόζη και στη γλουτένη.

Σύμφωνα με στοιχεία του Οργανισμού Τροφίμων του ΟΗΕ, καλλιεργούνται περίπου 20 εκατομμύρια στρέμματα με λούπινα σε ολόκληρο τον κόσμο, εκ των οποίων το 60% καλλιεργείται για παραγωγή σπερμάτων και το 40% για βόσκηση, χλωρή λίπανση κ.λπ.

Τρανό παράδειγμα αξιοποίησης του φυτού είναι η μεγαλύτερη παραγωγός χώρα του λούπινου στον κόσμο, η Αυστραλία, η οποία, ενώ πριν από 10 χρόνια δεν καλλιεργούσε καθόλου το λούπινο, τώρα το έχει βάλει σε 10 εκατομμύρια στρέμματα.

Εδώ θα πρέπει να σημειωθεί ότι το 2009 παρήχθησαν στην ΕΕ 140.000 τόνοι λούπινου, ενώ για να καλύψει η ΕΕ τις ανάγκες της σε σόγια εισήγαγε 13,5 εκατομμύρια τόνους σόγιας.

**Παρατήρηση: Το παρόν άρθρο συντάχθηκε από τη δημοσιογράφο Άννα Αραμπατζή και δημοσιεύεται με τη συνεργασία της οικονομικής και αγροτικής εφημερίδας “ΠΑΡΑΓΩΓΗ” (κυκλοφορεί στα περίπτερα κάθε [Σάββατο](#)), <http://www.paragogi.net>**