

15.12.2020 r.

Co z podłożem po uprawie

Czym jest podłoże po zakończonej uprawie i jak je wykorzystać to zagadnienie, które z jednej strony wydaje się jednoznaczne z drugiej nie w zależności od tego, kto się o nim wypowiada. Ostatnio można znaleźć informacje na ten temat w unijnym portalu HORIZON. Artykuł nosi tytuł: Uprawa pieczarek wytwarza trzy razy więcej wagowo odpadów. Będą one obecnie przetwarzane na burgery i nawozy.

Pierwsze zagadnienie to pytanie czym są te odpady i czy są nimi na pewno. Uprawa pieczarki generuje zużyte podłoże z okrywą oraz resztki uszkodzonych grzybów, zdeformowanych, nie mieszczące się w wymaganej jakości i chore owocniki oraz korzenie. Czym one są? Moim zdaniem jest to biomasa, będąca efektem kontrolowanego procesu kompostowania słomy, obornika końskiego, pomiotu kurzego gipsu oraz użytego odkwaszonego torfu. Pieczarkarstwo nie produkuje odpadów a jedynie je przetwarza w procesie kompostowania. Pieczarkarstwo jako takie powinno być traktowane także jako sektor utylizujący produkty odpadowe powstałe w innych procesach wytwarzania żywności.

Jak jest obecnie wykorzystywane podłoże po produkcji pieczarek? Co do zasady podłoże i grzyby nie nadające się do sprzedaży czy ich części są wykorzystywane rolniczo i mogą być dodatkowym dochodem producentów pieczarek. W Unii ich cena waha się w granicach 10 -50 EU za tonę.

Jakie zastrzeżenia wnosi się do takiego wykorzystania? Mianowicie konieczność ich składowania, bo tylko okresowo można worywać je w glebę. To oznacza składowanie tego materiału w przyzmach a one psują krajobraz. To główny powód dla którego poszukuje się innych sposobów wykorzystania.

Jak proponuje się wykorzystywać produkty po zakończonej uprawie pieczarki? Odpady owocników to cenne źródło chityny, węglowodanów i białek. BioDetection Systems z Amsterdam, Niderlandy w ramach projektu Funguschain proponuje wykorzystanie ekstraktów z odpadowych pieczarek do produkcji kosmetyków, bioplastiku oraz żywności. Wyekstrahowane białko może być dodawane do żywności w tym do wegetariańskich burgerów. Sproszkowane owocniki mogą być wprowadzane jako element żywności funkcjonalnej do wszelkich produktów żywnościowych. W kosmetykach wyekstrahowana chityna może być używana jako naturalny konserwant.

Prowadzi się dalej badania nad wykorzystaniem produktów pozostających z produkcji pieczarek do wytwarzania kompostów i w biogazowniach.

Jako nawozy proponuje się zużyte podłoże poddawać suszeniu i wzbogacaniu w potrzebne składniki oraz poddać procesowi peletyzacji. Taki kierunek może być interesujący, przykładowo w Hiszpanii, gdzie można łatwo suszyć podłoże w naturalny sposób. W warunkach Polski produkcja nawozów wymaga stosownej certyfikacji i raczej nie należy spodziewać się zainteresowania tym sposobem wykorzystania.

Inne sposoby wykorzystywania to spalanie oraz jako istotny składnik okrywy bez torfu.

W Warunkach krajowych podłoże i odpady pieczarek pozostaną biomasą wykorzystywaną w rolnictwie i trzeba przeciwstawiać się zakusom urzędników do traktowania ich jako odpad. Nic nie upoważnia do takiego stanowiska.

Spośród wszystkich innych pomysłów przetwarzania kluczowym elementem jest koszt, czyli rentowność takiej działalności.

Aktualności: Obecnie występują duże utrudnienia w zbycie pieczarek ze powodu ograniczenia możliwości zakupów wielu krajach Unii.