

Агропром: дела, проблемы, перспективы

# Что такое квиноа и с чем ее едят?

Сюжет про комбайны на новокубанских полях сразу после новогодних праздников облетел все ТВ каналы и инфоленты. Что же за культуру убирали в январе? Оказывается, квиноа. Производственный массив убрали в сентябре, а селекционный материал, родина которого Южная Америка, созревает неравномерно. Поэтому вывести комбайн в поле пришлось в середине января. Научно-производственное объединение «Квиноа-центр» в Новокубанске работает уже не первый год и планомерно движется к своей высокой цели, а именно, не только вырастить и убрать, но и реализовать крупу высокого качества.

Для этого начинают строительство уникального глубокой переработки завода по производству крупы квиноа. Пока едем в хутор Кирова, где, собственно, сейчас и располагается производственная площадка, склады и селекционные наделы, беседуем с управляющим директором «Квиноа-центр» Олегом Евдокимовым. Он рассказывает, что идея вырастить на новокубанской земле этот экзотический продукт принадлежит Дмитрию Дмитриеву. С 2009 года он занимался селекционной работой на собственном участке.

Опыты финансировал из собственных средств. В 2017 году три сорта зарегистрировали в Росреестре семян, разрешенных к выращиванию на территории России. И в настоящий момент Дмитрий Дмитриев является единственным правообладателем и учредителем «Квиноа-центра».

Территория бывшей строительной бригады ЗАО «Новокубанское» отлично подошла для реализации проекта. Первооткрыватели заручились поддержкой и одобрением главы района Александра Гомодина, заместителя главы Екатерины Афоной. И, как отмечает Олег Евдокимов, получили необходимую помощь от всей команды районной администрации при подготовке необходимой документации. В настоящий момент решены важные вопросы с коммуникационными сетями. Готов и проект будущего завода, на который потребуется около миллиона евро.

Пополняется и лист ожидания на приобретение крупных партий готового к реализации продукта квиноа. Пока же собранное за последние годы сырье хранится в складах и ждет технологической обработки, чтобы стать вкусным и полезным продуктом, который поступит в продажу. Длительное хранение на качество продукта не повлияет, поскольку зерно находится в оптимальных условиях и сохраняется от вредителей.

В настоящее время распространение этого продукта на российском рынке сдерживает высокая цена.

«Квиноа-центр» проводит работу для снижения ее, минимизируя издержки, сокращая расходы на логистику, тем самым уменьшая себестоимость продукции, — уточняет Олег Евдокимов. — Планируем в ближайшие два года предложить рынку продукт премиального качества по цене в два раза ниже импортных аналогов.

Компания будет продавать уже готовый продукт, который пользуется высоким спросом у покупателей.

Дальнейшие планы развития компании зависят от реализации совместного с администрацией края инвестиционного соглашения, подписанного на международном форуме в г. Сочи. Проект предусматривает строительство перерабатывающего комплекса семян квиноа в органическую крупу высшего качества. Запланированная мощность — до 7 000 тонн в год.

При условиях реализации нашего инвестиционного проекта мы будем готовы полностью заместить импорт аналогичным по качеству продуктом по более привлекательной для потребителя цене, — резюмирует Олег Евдокимов.

## КОМБАЙН «ЮРА» И УМЕЛЕЦ СЕРГЕЙ

Сергей Тараненко — ученый-селекционер «Квиноа-центра», увлеченный человек, который любит свое дело и работает с полной отдачей. А комбайн «Юра» — его неутомимый помощник, кстати, успевший прославиться на фото и видео, когда в район спешили представители СМИ разных мастей, чтобы рассказать, что за культуру убирают зимой. «Юра» (по аналогии с Гагариным) убрал первым квиноа на кубанской земле. Комбайн старый, импортный, а выглядит новеньким, и в этом заслуга Сергея. Он показывает устройство и рассказывает всю техническую составляющую.

Конечно, комбайн для уборки квиноа не предназначен, но мы его научили! До его приобретения работа по уборке выполнялась немеханическим способом и долго. И процесс крайне трудоёмкий. В перспективе, если площади будут больше, придется задуматься о более энергоэффективной уборочной технике, а пока и «Юра» справляется.

В настоящее время стационарный селекционный участок занимает восемь гектаров. Урожайность квиноа достигает 40 центнеров с гектара. Добиться этого удалось за счет тщательного ухода, ручного труда, орошения.

Как отмечают сотрудники, выращивание квиноа — задача непростая. В период вегетации растения чувствительны к заморозкам, на начальных этапах требовательны к влаге, а также склонны к повреждению вредителями. Однако в «Квиноа-центре» использование «химии» сведено к минимуму.

У нас изначально была поставлена задача производить органическую продукцию, поэтому в основном используется ручной труд, без применения гербицидов. Мы ведем эксперименты с севооборотами, чтобы улучшить структуру наших тяжелых почв, мало подходящих для квиноа, и для профилактики накопления возбудителей болезней в пахотном слое. Контроль полей проводится с помощью аэрофотосъемки и с использованием агродронов, — отмечает Олег Евдокимов.

## КАКАЯ КРУПА НА ВКУС?

Казалось бы, зачем пробовать что-то новое, подбирать рецепты и устраивать эксперименты у плиты, если доступно все такое знакомое и известное? Но причины есть. И основная из них — это особая биологическая значимость продукта.

Итак, пробуем. Промываем, варим как кашу 20 минут и едим. Квиноа на вкус вполне себе приятная. Для тех, кто опасается новых или экзотических блюд, никакой неожиданности не таит. А считается гипоаллергенной, имеющей низкий гликемический индекс и богатый состав витаминов, минералов, аминокислот. Можно есть и как самостоятельное блюдо, и использовать как гарнир к мясу. Вкус отдаленно напоминает хорошо знакомое пшено и рис. А когда используется как гарнир, приятно оттеняет основное блюдо.

Родина этого уникального продукта, который еще называют «золотом инков» — Перу. А в последние годы, когда увлеченность правильным и здоровым питанием возрастает с каждым днем, квиноа занимает особое место в рационе приверженцев здорового образа жизни. Надо сказать, что и на прилавках наших новокубанских магазинов его можно найти, если задаться целью. Цена, правда, довольно высокая до 300 рублей за пакетик меньше килограмма. Каждый день не позволишь себе такого. Впрочем, и в Европе квиноа стоит не дешево. Примерно три евро пакетик в 300 граммов стоит в Германии. Но, по словам постоянно живущих там людей, крупа эта очень экономичная и при варке увеличивается в три, а то и в четыре раза.

Кстати, любимая многими программа телеканала НТВ «Еда живая и мертвая» с Сергеем Малоземовым уже побывала в Новокубанском «Квиноа-



Олег Евдокимов, директор «Квиноа-центра» отмечает, что ближайшие два года готов предложить рынку продукт премиального качества по цене в два раза ниже импортных аналогов, а пока урожай квиноа хранится на складе в оптимальных условиях.



Сергей Тараненко — ученый-селекционер «Квиноа-центра», увлеченный человек, который любит свое дело и работает с полной отдачей. А комбайн «Юра» — его неутомимый помощник, который убирает урожай квиноа на кубанской земле.

## ИССЛЕДОВАНИЯ ФЕДЕРАЛЬНОГО ИНСТИТУТА МЕДИКАМЕНТОВ И МЕДИЦИНСКОЙ ПРОДУКЦИИ В БОННЕ ОТМЕЧАЮТ ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА КВИНОА:

- укрепляет иммунитет;
- восстанавливает гормональный фон;
- избавляет от головных болей;
- понижает концентрацию холестерина;
- активизирует функционирование поджелудочной железы;
- повышает уровень гемоглобина, предотвращает анемию;
- наполняет энергией;
- выводит из организма токсины;
- ускоряет регенерацию тканей;
- придает прочность костям, служит для профилактики артрита, артроза, остеопороза;
- укрепляет волосы, останавливает их выпадение и ломкость;
- придает коже эластичность;
- предупреждает раковые заболевания, атеросклероз, артериальную гипертензию.

Экзотическая крупа квиноа окажет пользу диабетикам благодаря низкому гликемическому индексу (53 единицы) и способности понижать концентрацию сахара в крови.

Укрепляет нервную систему и оказывает успокаивающее действие на организм, благоприятно действует на психику, нормализует сон. Она активизирует синтез «гормона радости», повышает настроение, избавляет от стрессов.

Квиноа быстро восстанавливает организм и насыщает энергией. Поэтому она рекомендована спортсменам, людям, испытывающим усиленные физические нагрузки, больным, перенесшим операцию.

центре». Каши отведала и даже сравнила с перуанской. Новокубанская ничем не уступает. Привели в ходе программы, показанной в октябре прошедшего года, и альтернативный взгляд, в котором свое мнение высказали люди, кому каша из квиноа по вкусу не пришлась. Говорили, что, дескать, горькая она. Им рекомендовали правильно промывать крупу. Не замачивать, а именно промы-

вать под проточной водой, меняя воду несколько раз.

Пояснения дал и Сергей Тараненко — ученый-селекционер «Квиноа-центра», он рассказал, что горечь дает сапонинная пленка, которая должна быть удалена при переработке. Это технологический процесс обязательно будет учтен при работе завода. А горькая крупа, попавшая на кухню и как следствие — в пищу россиян, видимо, специаль-

ной обработке подвержена не была.

Сотрудники «Квиноа-центра» смотрят далеко вперед и своим проектом реализуют основные отечественные программы, связанные с импортозамещением, инновационной деятельностью, а главное, в Верхнекубанском поселении обещает появиться крупное бюджетобразующее предприятие и новые рабочие места.