

# Νερό Άρδευσης !!! – Ορθολογική Διαχείριση

- ✘ – “Κάθε πότε πρέπει να ποτίζω;” ... είναι η κλασική ερώτηση.
- “Εμείς κάθε πότε πίνουμε νερό;” .. είναι η σωστή απάντηση.

Κάθε 2 ώρες ? Μήπως κάθε 3 ώρες ? Ή μήπως όταν διψάμε ;;;

Νερό Άρδευσης !!!

...

Έχουμε παρατηρήσει πως οι παραγωγοί μας, στην πλειοψηφία τους – δυστυχώς – δε γνωρίζουν να ποτίσουν. Ακολουθούν κατ' εκτίμηση προγράμματα άρδευσης, όπως πχ κάθε 1 – 2 κλπ ημέρες και από ελάχιστα έως πολλές ώρες !!!

Οι υπερ-αρδεύσεις:

- Μειώνουν την ποιότητα των παραγόμενων προϊόντων. Εντατικές αρδεύσεις μειώνουν την ποιότητα των οπωρολαχανικών ... Πχ στα κολοκυνθοειδή, στις τομάτες, στις φράουλες κλπ ο σακχαρικός τίτλος μειώνεται σταθερά, όσο αυξάνει το νερό στους ιστούς.
- Μειώνουν δραματικά την απόδοση των καλλιέργειών, γιατί οι υπερ-αρδεύσεις αυξάνουν το κόστος παραγωγής, αυξάνουν τα προβλήματα φυτοπροστασίας (όπως μύκητας, περονόσπορος, ασφυξία ρίζας, ριζοκτόνια, φυτοφθορες) και οδηγούν σε κόστος όχι μόνο σε ενέργεια (για την άρδευση) αλλά κι εξαιτίας της εντατικής φυτοπροστασίας. Με λίγα λόγια υπερ-αρδεύουμε και ... κυνηγάμε την ουρά μας.
- Μειώνουν δραματικά τη μετασυλλεκτική συντηρησιμότητα. Έτσι υπερ-αρδευόμενες καλλιέργειες δίνουν προϊόντα που

δεν μπορούν να συντηρηθούν εύκολα στα ράφια των αγορών.

- Εκπλαίνουν τα λιπάσματα, είτε κοκκώδη, είτε κρυσταλλικά, μολύνοντας τον υδροφόρο ορίζοντα κι αυξάνοντας δραματικά το κόστος για τη θρέψη.

Η άποψη της [#FoodCare](#) είναι πως στα οπωροκηπευτικά, περισσότερο από το 70 % της επιτυχίας της καλλιέργειας, είναι οι στοχευμένες αρδεύσεις. Για τον λόγο αυτό εργαζόμαστε μαζί με τους παραγωγούς συνεργάτες μας ώστε ανάλογα με τον τύπο του εδάφους, τις κλιματολογικές συνθήκες αλλά και την καλλιέργειά τους, να μάθουν να αρδεύουν σωστά, μέσα από τη χρήση απλών δεικτών που εξειδικεύονται ανά καλλιέργεια, καθώς και τη χρήση εξειδικευμένης τεχνολογίας,

---

## **Δουλεύοντας μαζί με την Confectis στην ανάπτυξη Gluten Free προϊόντων**



Η [Confectis](#) αποτελεί μία από τις σημαντικότερες εταιρείες στον χώρο που παλαιότερα συνηθίζαμε να λέμε ... “ζαχαρωδών προϊόντων”. Και αυτό γιατί πολλά πλέον έχουν αλλάξει τα τελευταία χρόνια, με την ανάπτυξη προϊόντων που αφαιρούν τη ζάχαρη από πρώτη ύλη ως γλυκαντικό. Η οικογένεια Μουζάκη, με την πολύχρονη εμπειρία της, έχει αναπτύξει ποιοτικά προϊόντα τα οποία συμβαδίζουν απόλυτα με τον σύγχρονο πολιτισμό υγείας των καταναλωτών. Έτσι, μετά την ανάπτυξη των προϊόντων Sugar Free με Stevia, η εταιρεία προχώρησε στο επόμενο βήμα, που

είναι η παραγωγή προϊόντων χωρίς Γλουτένη.

Τα αλλεργιογόνα και ιδιαίτερα τα προϊόντα “Χωρίς Γλουτένη” ή “Gluten Free”, αποτελούν τη μεγάλη πρόκληση στη βιομηχανία των τροφίμων. Το να παράξεις προϊόντα χωρίς Γλουτένη, δεν είναι ιδιαίτερα εύκολο. Αφενός η σωστή επιλογή των πρώτων υλών, αφετέρου η ορθή πρακτική στην παραγωγή τους, ώστε να μην υπάρχουν επιμολύνσεις από γλουτένη, μέσα από εξειδικευμένα Risk Analysis και επαναλαμβανόμενων μετρήσεων, είναι οι βασικότερες προϋποθέσεις για την παραγωγή τους.

Το να “λέμε” στη Βιομηχανία Τροφίμων, με τον πιο επίσημο τρόπο, κάνοντας δηλαδή “Statement”, πως το προϊόν μας είναι Gluten Free, φέρει σημαντικότερη ευθύνη απέναντι στους καταναλωτές με προβλήματα υγείας που σχετίζονται με τη γλουτένη, καθώς και ευθύνη απέναντι στο εταιρικό Brand. Γιατί εύκολα μπορεί να γίνουν λάθη.

Στην Confectis, με σεβασμό στους καταναλωτές με προβλήματα υγείας που σχετίζονται με τη γλουτένη, αναπτύξαμε προϊόντα συμβατά με Gluten Free Diet. Με τις πλέον σύγχρονες μεθόδους παραγωγής και μέσα από διαδικασίες που τεκμηριώνουν τόσο τις πρώτες ύλες όσο και την παραγωγική διαδικασία, αναπτύχθηκε μια μεγάλη Γκάμα προϊόντων, που συνδυάζει Sugar Free και Gluten Free μαζί.



Τα προϊόντα Gluten Free αποτελούν τρόφιμα τα οποία δεν περιέχουν την πρωτεΐνη της Γλουτένης, η οποία έχει ως κύρια

προέλευσή της τα σιτηρά όπως κριθάρι, σιτάρι, σίκαλη, των υβριδίων τους, καθώς και η βρώμη, η οποία κυρίως εξαιτίας της διασταυρούμενης επιμόλυνσης που μπορεί να έχει από τα υπόλοιπα σιτηρά.

Η γλουτένη προκαλεί προβλήματα υγείας για τα άτομα με δυσανεξία στη γλουτένη, συμπεριλαμβανομένων των ανθρώπων που πάσχουν από [κοιλιοκάκη](#) (CD), από μη κοιλιακή ευαισθησία στη γλουτένη (NCGS), από [ερπητοειδή δερματίτιδα](#) (DH) και η αλλεργία σίτου.

Σε αυτούς τους ασθενείς, η δίαιτα χωρίς γλουτένη έχει αποδειχθεί ως μια αποτελεσματική θεραπεία (Gluten Free Diet ή GFD).

Επιπλέον, τουλάχιστον σε ορισμένες περιπτώσεις, η δίαιτα χωρίς γλουτένη μπορεί να βελτιώσει το γαστρεντερικό, εξαιτίας του συνδρόμου ευερέθιστου εντέρου, της ρευματοειδούς αρθρίτιδας, της σκλήρυνση κατά πλάκας κλπ.

Αρκετές μελέτες δείχνουν ότι περίπου το 79% των ατόμων με κοιλιοκάκη έχουν ελλιπή ανάκτηση του λεπτού εντέρου, παρά μια αυστηρή δίαιτα χωρίς γλουτένη. Αυτό προκαλείται κυρίως από ακούσια κατάποση γλουτένης, εξαιτίας επιμολύνσεων.

Σε κάθε περίπτωση επιβάλλεται η συνεργασία με τους ιατρούς σας οι οποίοι και θα σας επιδείξουν τη βέλτιστη δίαιτα, σε κάθε περίπτωση.

[http://www.foodcare.gr/wp-content/uploads/2017/02/15570031\\_1195532237189596\\_3615138642365775872\\_n.mp4](http://www.foodcare.gr/wp-content/uploads/2017/02/15570031_1195532237189596_3615138642365775872_n.mp4)

---

# Λογότυπο Q-S

ngg\_shortcode\_0\_placeholder