

# "Noi facem grâu exclusiv pentru pâine și nu orice pâine, pâine foarte bună!"

- spune prof. univ. Mihai Berca, reprezentant Probstdorfer Saatzucht România

La începutul săptămânii trecute, Probstdorfer Saatzucht România și Nufarm România au organizat a VI-a ediție a "Zilelor tehnologiilor Moderne în Agricultură", eveniment prin care au fost prezentate fermierilor loturi demonstrativ cu soiuri noi de grâu, dar și tehnologiile aferente pentru protecția plantelor. Cu această ocazie, prof. universitar Mihai Berca, reprezentantul firmei Probstdorfer Saatzucht România a acordat un interviu:

- Ce soiuri prezentați la această expoziție?

- Avem 15 soiuri de tip premium. Ce înseamnă soiuri de tip premium? Sunt acele soiuri care în Germania aparțin clasei E. În România ele nu se cultivă ca soiuri românești. Sunt soiuri care formează prin tehnologie și prin genetica lor o cantitate de proteină care depășește în permanență 14,5% proteine. Ce înseamnă 14,5% proteină? Vă puteți imagina că de obicei carnea pe care noi o mâncăm în mod obișnuit are între 12-15% proteină. Așadar, are o cantitate de proteină asemănătoare cărnii.

Spuneți și în prezentarea pe care ați făcut-o că dvs faceți grâu pentru pâine...

Noi facem grâu exclusiv pentru pâine și nu orice pâine, pâine foarte bună, pâine despre care colegii care lucrează în alimentație spun că dacă mănâncă pâine din aceasta, nu mai mănâncă carne. Firește că nu se poate fără carne pentru că e vorba de schimbul de aminoacizi din organism, dar, într-adevăr, pâinea care rezultă din aceste grâne o să vedeți că, de regulă, ea nu se mănâncă albă. În Occident, acolo la ea acasă, în Câmpia Panonică, ea se mănâncă, de regulă, neagră, așa cum se recoltează. La noi, în România, ne-am învățat să mâncăm pâine albă. Are același conținut de proteină, dar are mai puține substanțe celulozice. Nu are aceleași calități pentru traiecul digestiv.

## Pâinea neagră, mai bună pentru sănătatea noastră

Dvs ca specialist ne sfătuiți să consumăm pâinea neagră...

Înfin, fără îndoială. Pâinea neagră este de două-trei ori mai bună pentru funcțiile metabolice ale organismului decât pâinea albă. Dacă pâinea albă este de calitate, din punct de vedere digestiv rezolvă problema, dar dacă nu este de calitate cum este majoritatea pâinii de pe piață, atunci va avea probleme stomacul, blochează funcțiile de digestie pentru o anumită perioadă și avem

simțământul acela de balonare. Cu acest grâu nu se întâmplă treaba aceasta și mai ales dacă îl preparăm sub formă de pâine neagră rezultă un produs excelent pentru sănătate și pentru nutriția noastră.

## Soiurile Probstdorfer, mai rezistente la secetă

- Revenind la soiurile de grâu prezentate, cu ce sunt ele mai speciale decât soiurile altor firme?

- Fiecare firmă are ceva specific în programul ei de ameliorare. Aceste modele de ameliorare îi dau și specificitatea firmei respective. Sunt multe care se aseamănă, sunt multe procese în lume, în momentul de față, pentru că o firmă a mai furat de la o altă firmă ceva...genomul plantei.



Soiurile pe care le-am adus aici au o caracteristică și anume că sunt foarte apropiate de soiurile românești și au și niște diferențe. Aproximarea de soiurile românești vine de la faptul că genetica este produsă într-o zonă cu condiții climatice asemănătoare cu acestea în care ne aflăm acum, adică lipsă de apă și căldură mare, deci toleranță la secetă, dar și un nivel ridicat al producției. Lipsa de apă ne omoară pe toți, nu numai plantele. Ce cuprinde acest genom? Cuprinde trei grupări de gene importante. Una care este luată



din soiurile din zona stepii ruse care a fost cultivat și la noi în țară cu ani de zile în urmă și are o deosebit de mare rezistență la secetă și la iernare. A doua categorie de gene sunt luate din Câmpia Panonică și anume capacitatea mare de a înfrăți și un mare potențial fotosintetic. Sunt soiuri mai înalte, de multe ori trebuie

se bucură pentru că unii amelioratori românești au renunțat la ideea de a folosi o singură sămânță pentru obținerea a două-trei sau patru spice. Noi, în soiurile românești, avem ameliorată condiția un pai egal un spic. Asta înseamnă că oamenii noștri trebuie să aplice 500-600 de boabe pe metru pătrat ca să obțină 500-600 de spice. Noi, la aceste soiuri, avem o înfrățire așa de bună încât vom folosi jumătate din sămânță și asta pentru siguranță pentru că, în Franța, de exemplu, se folosese numai 50 de kg de sămânță la hectar. Noi folosim 150...de trei ori mai mult. Bineînțeles că acolo unde tehnologia este extrem de bine pusă la punct se poate reduce cantitatea de sămânță până la 50-60 kg la hectar. Având însă în vedere variația tehnologică a mașinilor, noi recomandăm 150 kg la hectar, oricum de două ori mai puțin decât se recomandă la soiurile românești. Asta înseamnă pentru fermier un avantaj de pornire pentru că, spre exemplu, anul trecut sămânța a costat pentru 150 kg...225 lei la hectar. Sunt bani pe care îi bagi în pământ fără nicio justificare. Acestea sunt cele trei categorii de avantaje pe care grânele premium le oferă. Mai există și avantajul despre care am vorbit la început...conținutul ridicat de proteină și valoarea nutritivă extrem de mare ceea ce-l face foarte bun pentru panificație. El este folosit un UE pentru mărirea siguranței alimentare și chiar UE recomandă amestecarea acestor soiuri premium cu soiuri de calitate mai proastă pentru ca populația să primească o pâine mai bună. Mai au și un alt avantaj...sunt mai rezistente la boli, în primul rând la fuzarioză.