

Καναδάς

Γεωργία & Βιομηχανία Τροφίμων και Ποτών

● Καναδική Βιομηχανία ● Κανναβουριού

Ο Καναδάς αποτελεί τον νούμερο ένα παραγωγό και εξαγωγέα κανναβουριού, μιας καλλιέργειας ψυχρού κλίματος που ακμάζει στην επαρχία Σασκάτσουαν και σε άλλες περιοχές του δυτικού Καναδά. Αυτό το ψηλό χόρτο, που κατάγεται από την Μέση Ανατολή και την Νότια Ευρώπη, αποτελεί το βασικό συστατικό της παραγωγής τροφής για τα άγρια πουλιά και τα πουλιά σε κλουβιά. Το κανναβούρι χρησιμοποιείται σχεδόν αποκλειστικά για τροφή πουλιών.

Οι δύο παραδοσιακές και καταγεγραμμένες ποικιλίες κανναβουριού που παράγονται στον Καναδά ονομάζονται Keet και Elias. Ωστόσο, ο Καναδάς ανέπτυξε πρόσφατα ένα νέο είδος λείου (γυμνού) κανναβουριού που δηλώθηκε με το εμπορικό σήμα Canario.

Το Canario αναμένεται τα επόμενα χρόνια να αντικαταστήσει το παραδοσιακό κανναβούρι, καθώς διατηρεί τις υψηλές πρωτεΐνες του κοινού κανναβουριού, ενώ ταυτόχρονα ερεθίζει λιγότερο το δέρμα κατά την επεξεργασία. Αυτό το γεγονός το καθιστά την ιδανική λύση για τις εταιρείες επεξεργασίας και συσκευασίας κανναβουριού. Επίσης θα ενισχύσει την ανταγωνιστικότητα του Καναδά στην αγορά του κανναβουριού, με αύξηση του όγκου των σπόρων ανά κοντέινερ και την εξάλειψη των σταδίων του λαδώματος και του γυαλίσματος κατά την επεξεργασία.

Οι νέες ποικιλίες Canario πληρούν αυστηρές ποιοτικές προδιαγραφές. Με βάση τα εμπορικά κριτήρια πιστοποίησης, οι ποικιλίες Canario πρέπει να είναι λείες σε ποσοστό 97%, προκειμένου να φέρουν το εμπορικό σήμα Canario, που αποτελεί εγγύηση για τις εταιρείες επεξεργασίας.

Καθώς οι πληθυσμοί και τα εισοδήματα αυξάνονται, και καθώς όλο και περισσότεροι άνθρωποι παγκοσμίως επιλέγουν ένα πουλί για κατοικίδιο, η ζήτηση για κανναβούρι αναμένεται να σημειώσει αύξηση.

Οι Καναδοί ερευνητές μελετούν την πιθανότητα επέ-



κτασης της χρήσης του κανναβουριού για ανθρώπινη κατανάλωση. Με τις υψηλές πρωτεΐνες, τα έλαια και τα ακόρεστα λίπη που περιέχει, το κανναβούρι έχει πολλές πιθανότητες να αποτελέσει ανθρώπινη τροφή. Θα μπορούσε να χρησιμοποιηθεί στο πολύσπορο ψωμί και στα καρυκεύματα, και θα μπορούσε να χρησιμοποιηθεί ως υποκατάστατο λίπους λόγω του υψηλού ποσοστού (84%) ακόρεστων ελαίων του εδωδιμου περιεχομένου του. Επιπλέον, το κανναβούρι έχει έντονες αμυλώδεις ιδιότητες, κάτι που το καθιστά κατάλληλο για βιομηχανική χρήση, για παράδειγμα στον κλάδο των καλλυντικών.

Αυτή η εισβολή στις αγορές ανθρώπινης κατανάλωσης και βιομηχανικής χρήσης αναμένεται να αυξήσει κατακόρυφα την ζήτηση για κανναβούρι Καναδικής προέλευσης κατά την επόμενη δεκαετία.

Περισσότερα Στοιχεία

Σχεδόν το 88% της Καναδικής παραγωγής κανναβουριού προορίζεται για εξαγωγές, κυρίως στο Μεξικό και στο Βέλγιο.

Σε διεθνές επίπεδο, ο Καναδάς αντιπροσωπεύει σχεδόν τα τρία τέταρτα του συνόλου της παγκόσμιας παραγωγής κανναβουριού. Η επαρχία Σασκάτσουαν



αποτελεί την πηγή του 85% της συνολικής παραγωγής του Καναδά, ενώ η Μανιτόμπα και η Αλμπέρτα παράγουν το υπόλοιπο ποσοστό.

Λόγω των δυσμενών καιρικών συνθηκών το 2001, η επιφάνεια της συγκομιδής μειώθηκε κατά 14% σε σχέση με το 2000, από 164.000 εκτάρια σε 140.000 εκτάρια. Η σοδειά μειώθηκε κατά 36%, από 1,04 τόνους ανά εκτάριο το 2000 σε 0,66 τόνους ανά εκτάριο το 2001. Παρά την μείωση της παραγωγής, οι εξαγωγές αυξήθηκαν κατά 5% αγγίζοντας τους 165.000 τόνους. Το 2002, οι εκτάσεις συγκομιδής αναμένεται να αγγίξουν τα 215.000 εκτάρια.

Για Αναλυτικές Πληροφορίες

Julie Lalonde
Agriculture and Agri-Food Canada
1341 Baseline Road, Tower 7
Ottawa, Ontario
Canada K1A 0C5
Τηλ: (613) 759-6603
Φαξ: (613) 759-6312
E-mail: lalondejp@agr.gc.ca
Web site: www.agr.gc.ca

Περισσότερα Στοιχεία

Σύνδεσμος Παραγωγών Ειδικών Καλλιεργειών Καναδά
Canadian Special Crops Association
1215 – 220 Portage Avenue
Winnipeg, Manitoba
Canada R3C 0A5
Web site: www.specialcrops.mb.ca
Email: office@specialcrops.mb.ca
Τηλ: (204) 925-3780 / 925-3781
Φαξ: (204) 925-3785

Επίσης περισσότερες πληροφορίες σχετικά με προϊόντα, προμηθευτές και επενδυτικές ευκαιρίες στον Καναδά είναι διαθέσιμες στην ιστοσελίδα του Καναδικού Εμπορίου Αγροτικών Προϊόντων:

<http://ats.agr.ca>

