



## Farme muva za zdravije piliće

Istraživački tim novosadskog PMF-a proučava u Južnoj Africi, u okviru projekta „Flajhaj“ koji finansira EU, veštački uzgoj muva i moguću komercijalnu primenu ove proizvodnje

Autor: Snežana Kovačević (Istr/autor/953/Snezana-Kovacevic) | subota, 03.12.2016. u 10:30



**N**ovi Sad – Muve nisu poželjne ni u jednom domaćinstvu, pogotovo niko ne voli da ih vidi u restoranu, ali deo hrane iz ugostiteljskih lokala u južnoafričkom Kejptaunu ipak završi na „trpezi“ larvi ovih insekata, koje se u tom gradu veštački uzgajaju. Naravno, reč je o ostacima restoranske hrane, koji se dopremaju tamošnjoj kompaniji „Agriprotein“, a larve koje se na taj način uzgajaju dalje se koriste kao hrana za piliće, svinje, ribe, kaže za „Politiku“ dr Nevena Veličković, docentkinja Departmana za biologiju i ekologiju Prirodno-matematičkog fakulteta u Novom Sadu.

Istraživački tim PMF-a, čiji je ona član, a kojim rukovodi prof. dr Ante Vujić, ponovo se sprema na put u Južnu Afriku. Tamo su već boravili, proučavajući ove insekte i njihovu moguću komercijalnu primenu, u okviru projekta „Hajflaj“, koji finansira Evropska unija i traje do 2018. godine. PMF je partner u tom projektu, a u njemu učestvuju i Univerzitet u Helsinkiju (Finska) i Univerzitet Alikante (Španija), španska firma „Bioflajtek“ i pomenuta južnoafrička kompanija.

Dnevno se u Kejptaunu dopremi, po njenim rečima, oko 110 tona organskog otpada iz restorana, što je dovoljno za rast 22 tone larvi.

Farme muva postoje i u Srbiji. Javnost je za njih prvi put čula pre nekoliko godina. One u Batajnici i Sremčici, firme „Altamed“, međutim, koriste životinjski otpad za ishranu larvi koje, kako je tada „Politika“ izvestila, za samo pet dana naprave vrhunsko đubrivo. U ovom slučaju reč je o patentu koje je ovo preduzeće otkupilo od Ruske akademije nauka.

Docentkinja Veličković navodi da su larve muva bogate proteinima i omega 6 masnim kiselinama.

„Takođe je pokazano da, ukoliko se u ishrani životinja koristi hrana dobijena od larvi muva, smanjuje se upotreba antibiotika pri uzgoju životinja i njihovo zdravstveno stanje je bolje“, objašnjava ona.

Ističe da je prilikom ispitivanja kvaliteta ove hrane pokazano da je hranljiva vrednost larvi koje se daju pilićima i svinjama ista kao riblji obrok, dok je bolja od soje.

„Postoji velika ekonomska dobit od korišćenja ovakve hrane, s obzirom na to da je za pripremu tone proteinskog obroka od larvi potrebno oko 50 dolara, dok je za pripremu ribljevog obroka potrebno 2.600 dolara, a za tonu obroka od soje 3.200 dolara“, napominje.

Na drugoj strani sveta, u Španiji, uzgojem osolikih muva (veoma liče na pčele) i muva zunzara bavi se „Bioflajtek“, partnerska kompanija iz projekta. Te vrste se, umesto pčela, objašnjava naša sagovornica, koriste za oprašivanje biljaka koje se gaje u staklenicima – karfiola, kupusa, šargarepe, celera, luka, zelene salate, praziluka, jagode, avokada, manga.

Novosadski fakultet je saopštio, povodom ove međunarodne naučne saradnje na proučavanju uzgoja muva, da je masovna proizvodnja insekata poznata i kao mini-lajvstok (mala farma), koja je još u fazi razvoja, ali da se očekuje brz rast u narednim godinama.

„Najviše obećava tržište stočne hrane, gde se očekuju dobiti od više miliona evra. Trenutno, mini-lajvstok se razvija veštačkim uzgojem orhoptera (zrikavci i skakavci), coleoptera (tvrdokrilci) i diptera (muve), koji predstavljaju najperspektivnije kandidate za razvoj inovativne proizvodnje u industrijskim razmerama u narednih nekoliko godina“, naveo je Prirodno-matematički fakultet.