

O alternativă la tradiționalele compoturi

Deshidratarea fructelor și legumelor prin "metoda Savu"

În condițiile în care industria autohtonă de conserve de legume și fructe s-a prăbușit continuu în ultimii 15 ani, producând numai 8% din cantitatea procesată înainte de 1989, un inventator bucureștean vine cu o soluție alternativă: deshidratarea acestor materii prime.



GRUP USCĂTOARE CU FLUX ORIZONTAL TANGENTIAL ȘI ALTERNATIV CU FLUX TRANSVERSAL
-amplasat pe trei laturi-

Uscătoarele inventatorului bucureștean sunt utilizate cu succes în industria mobilei

Industria lemnului, primul beneficiar

Constantin Savu dispune de o tehnologie brevetată de deshidratare a legumelor și fructelor, cu consumuri energetice pe unitate de produs și cu un ciclu de uscare pe șarjă de cel puțin trei ori mai mic decât al uscătoarelor din import. De asemenea, uscătoarele inginerului Savu, care are și un centru privat de cercetare-proiectare, sunt de trei ori mai ieftine decât cele importate. Tehnologia sa a fost premiată la mai multe concursuri naționale și internaționale de invenție, obținând șase brevete, și a fost prezentată și în cadrul unui reportaj pe CNN.

Până în momentul de față, uscătoarele oferite de centrul de cercetare Miraco din București au fost utilizate comercial numai în industria lemnului. Mai multe fabrici de profil din țară, cum ar fi Start Construct Alba Iulia, Timotei SRL (producă-

tor de mobilier bisericesc) sau Mobimar SA, din Marghita, județul Bihor. Aceste întreprinderi le utilizează la uscarea rapidă și cu costuri minime a chereștelei. De exemplu, cei de la Mobimar spun că cheltuielile de punere în funcțiune a uscătorului s-au ridicat la 16.000 de dolari, comparativ cu 34.000 de dolari, cât ar fi costat o instalație similară din import. În scurt timp, uscătoarele vor fi utilizate și la producerea creței, aflându-se în derulare o investiție la întreprinderea Cretarom Cluj-Napoca.

De la țelină la fructe de pădure

Inventatorul își propune acum să utilizeze tehnologia sa de uscare la deshidratarea legumelor și fructelor, costurile fiind simțitor mai mici decât în cazul procesării acestora în

fabricile de conserve tradiționale.

De exemplu, compoturile, pasta de tomate, mazărea sau nectarul pot fi îmbuteliate la momentul consumului, în lunile de iarnă, în funcție de comenzi, prin rehidratare. Se elimină, astfel, problema acută a imobilizării, încă din timpul verii, a unor fonduri, corespunzătoare manoperei, borcanelor, etichetelor, capacelor și cele legate de spațiile de păstrare condiționate pentru prevenirea fermentării.

În cazul în care acest procedeu va fi pus în practică pe scară largă, beneficiile ar putea fi substanțiale, deoarece costurile de producție sunt de 2,96 euro/kg produs finit (inclusiv salariile și dările către stat). Aceasta în condițiile în care, în hipermarketuri, prețul mediu de comercializare a unui kilogram de legume sau fructe deshidratate se situează la 5,7 euro.

Tehnologia poate fi aplicată în

cazul tuturor legumelor și fructelor, de la morcovi și țelină, cartofi, tomate, până la căpșuni, trecând prin praz și mărar. De asemenea, pot fi adaptate uscătoare mixte pentru zona de munte, care să fie utilizate atât pentru fructe de pădure și plante medicinale, cât și pentru chereștea. Surplusul de energie termică se poate utiliza la încălzirea unor instituții publice, la un preț pe kcal de cinci ori mai mic decât în cazul centralelor convenționale.

Proiect-pilot la Ogrezeni

Pentru a convinge autoritățile că tehnologia sa este viabilă din punct de vedere economic, inginerul Savu a început, în comuna Ogrezeni, la 40 km de București, implementarea unui proiect-pilot.

Până în prezent, la Ogrezeni a fost investită suma de 68 de euro, însă până la 250.000 de euro este cale lungă. Ingerul Savu a contactat, fără succes însă, cel puțin până acum, Agenția SAPARD, în scopul obținerii unei finanțări necesare finalizării investiției. Acest lucru s-ar putea face și din fondurile proprii ale centrului de cercetare, însă ar mai dura încă cel puțin patru ani de zile, având în vedere lichiditățile reduse.

Recent, Constantin Savu a apelat și la ministrul Agriculturii, Gheorghe Flutur, căruia i-a trimis un memoriu în acest sens.

Adrian Bărbulescu

O valoare neașteptat de mică

385 de dolari - salariul mediu brut în industria software