

Výroba biocukru v hrušovanském cukrovaru



Obdobně jako v minulém roce byl v cukrovaru v Hrušovanech nad Jevišovkou (Moravskoslezské cukrovary, a. s.) vyráběn biocukr s certifikátem „Bioprodukt ekologického zemědělství“. Náročnost jeho výroby je zřejmá z toho, že řepa ekologicky vypěstovaná v Rakousku přichází do závodu nepředčištěná, chemicky neošetřená, s výrazně nižší cukernatostí. K jejímu zpracování se podle Nařízení komise ES o ekologické produkci smí použít pouze pomocné látky schválené pro výrobu biocukru. Prakticky to znamená, že kromě uhličitanu vápenatého, oxidu uhličitého, hydroxidu vápenatého, rostlinných olejů a tří, čtyř dalších definovaných preparátů se ostatní chemické prostředky používané v klasické technologii nesmí používat. Také kontrola dodržování přísných podmínek je podstatně náročnější. Biořepa musí být samozřejmě zpracovávána odděleně od běžné cukrovky, což vlastně představuje dvojitý začátek kampanového provozu. Hrušovanskí cukrovarníci prodělali „křest“ výroby biocukru již během loňské kampaně. Své zkušenosti zúročili i v letošním provozu. Z více než 23 tis. t biořepy s průměrnou cukernatostí 15,39 % bylo ve dnech 20. až 24. října 2009 vyrobeno 2 955 t biocukru. Určen je pro prodejny s ekologickým potravinovým programem nejen u nás a v Rakousku, ale v celé EU.

Josef Lössl