

Berba graška u Podravini pri kraju: Podravka očekuje više od 500 tona domaće sirovine

Berba graška u Podravini bliži se kraju – započela je 1. lipnja, a njezin završetak očekuje se do kraja ovog tjedna ako vremenski uvjeti budu povoljni. Na Podravkinim poljima u Koprivnici i okolici grašak se bere danonoćno, u optimalnom trenutku zrelosti, dok se u Tvornici voća i povrća u Varaždinu odmah prerađuje kako bi zadržao najvišu kvalitetu.

Ove godine graškom je zasijano ukupno 102 hektara poljoprivrednih površina, u vlasništvu Podravke i njezinih kooperanata. Očekuje se da će ukupan urod biti veći od 500 tona. Berba se odvija specijaliziranim kombajnom koji izravno odvaja zrno od mahuna i stabljika, čime se dodatno čuva kvaliteta sirovine. U nešto više od sat vremena ubere se oko šest tona graška, koji se potom odmah prevozi u tvornicu na preradu, pa njegov put od polja do gotovog proizvoda traje svega nekoliko sati.

Grašak je kultura čiji ciklus od sjetve do berbe traje samo tri mjeseca. Ključ uspješne proizvodnje je kontinuirano praćenje usjeva u svim fazama razvoja te, osobito uoči berbe, dobra koordinacija agronoma, proizvodnje i logistike. Takva povezanost omogućuje pravovremenu berbu i učinkovitu organizaciju transporta i prerade u optimalnom trenutku. Idealna zrelost određuje se mjerenjem tvrdoće zrna – kako na polju, tako i u laboratoriju – jer grašak može izgubiti optimalna svojstva već unutar jednog dana.

Na uspješnost proizvodnje značajno utječu i vremenske prilike. Kako bi se ublažio sve izraženiji utjecaj klimatskih promjena te povećala otpornost proizvodnje, Podravka je, u skladu sa svojom Strategijom održivog poslovanja, uložila u sustav navodnjavanja kišnim krilima. Uvođenje navodnjavanja na poljima graška već od iduće sezone stvorit će preduvjete za još stabilniju i pouzdaniju proizvodnju.

Podravka je samodostatna u proizvodnji graška, cikle i rajčice. Tom popisu trebala bi se ove sezone pridružiti i paprika, zahvaljujući proširenju suradnje s kooperantima. Time se potrebe za ključnim sirovinama osiguravaju na domaćem tržištu, pa potrošači i ove godine mogu očekivati visokokvalitetne proizvode od sirovina uzgojenih i prerađenih u Hrvatskoj.