



Επεξεργασία και Εμπορία Καρυδιών: Στάδια Επεξεργασίας, Τεχνολογία και Ευκαιρίες Εμπορίας

www.af4eu.eu



Η καρυδιά είναι ένα πραγματικό πολυλειτουργικό φυτό με ένα ευρύ φάσμα πιθανών χρήσεων: Κάθε μέρος του δέντρου - από φρούτα μέχρι ξυλεία - μπορεί να αξιοποιηθεί.



**Daniel Fischer*, Ahmed
Manzim Ridwan*, Peter Zander***

Ερευνητικό Κέντρο Αγροτικού Τοπίου
Λάιμπνιτς (ZALF), Γερμανία e.V., ομάδα
εργασίας "Αγροτική Οικονομία και
Οικοσυστημικές Υπηρεσίες"

Αρχαιολογικά ευρήματα αποδεικνύουν ότι η καρυδιά (*Juglans regia*) είναι ένα από τα παλαιότερα δέντρα που χρησιμοποιούνται από την ανθρωπότητα. Σήμερα, τα καρύδια είναι δημοφιλή για τις πολυλειτουργικές και ευέλικτες εφαρμογές τους: τα βρώσιμα προϊόντα περιλαμβάνουν αποξηραμένους καρπούς, λάδι, τσάι, λικέρ και γλυκαντικά. Εκτός από τις φαρμακευτικές εφαρμογές, το ξύλο έχει επίσης μεγάλη οικονομική σημασία λόγω της υψηλής αξίας και της ανθεκτικότητάς του. Ωστόσο, μπορούν επίσης να παραχθούν υπολείμματα, τανίνες, χρωστικές ουσίες, εντομοαπωθητικά, βιολογικά παρασιτοκτόνα και ζιζανιοκτόνα, καθώς και λάδι (για χρώματα, γυάλισμα ξύλου και σαπωνοποίηση). Η κατανάλωση καρυδιού στη Γερμανία αυξάνεται, αλλά τα περισσότερα προϊόντα καρυδιού εισάγονται — κυρίως από την Καλιφόρνια. Επιπλέον, η Γερμανία εισάγει περίπου 13.500 τόνους πυρήνων καρυδιού κάθε χρόνο, καθιστώντας τη τον δεύτερο μεγαλύτερο εισαγωγέα στον κόσμο. Παρά την αυξανόμενη ζήτηση και δημοτικότητα, η εμπορική καλλιέργεια καρυδιού στη Γερμανία παραμένει υπανάπτυκτη. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα ένα πολλά υποσχόμενο δυναμικό για τους εγχώριους παραγωγούς. Για να απελευθερωθεί το δυναμικό δημιουργίας αξίας από την παραγωγή καρυδιού στη Γερμανία, θα πρέπει να ληφθούν υπόψη τα ακόλουθα βασικά βήματα επεξεργασίας:

1. Ωμά Καρύδια: 1.1 Συγκομιδή και συλλογή, 1.2 Καθαρισμός και πλύσιμο, 1.3 Ξήρανση (στόχος περιεκτικότητας σε υγρασία 6–12% για την πρόληψη της ανάπτυξης μούχλας και τοξίνες μυκήτων), 1.4 Αποθήκευση σε δροσερό και αεριζόμενο χώρο, 1.5 Διαλογή και επιλογή.
2. Αποφλοιωμένα Καρύδια: 2.1 Αποφλοίωση, 2.3 Διαλογή, 2.4 Ταξινόμηση
3. Ψιλοκομμένα ή Θρυμματισμένα Καρύδια: 3.1 Αποφλοίωση, 3.2 Κοπή, 3.3 Συσκευασία (αεροστεγής / σφραγισμένη σε κενό αέρος)
4. Αλεύρι ή Σιμιγδάλι: 4.1 Άλεση αποφλοιωμένων καρυδιών, 4.2 Κοσκίνισμα (προαιρετικά), 4.3 Συσκευασία (αεροστεγής)
5. Λάδι Καρυδιού: 5.1 Ψυχρή έκθλιψη, 5.2 Διήθηση, 5.3 Εμφιάλωση (σε σκούρα γυάλινα δοχεία για διατήρηση της ποιότητας)

Συμπέρασμα: Η αυξανόμενη ζήτηση για προϊόντα που προέρχονται από καρύδια στη Γερμανία προσφέρει νέες επιχειρηματικές ευκαιρίες και δυνατότητες αγοράς για τους τοπικούς και περιφερειακούς παραγωγούς, ιδίως στον αναπτυσσόμενο αγροδασοπονικό τομέα.



**Funded by
the European Union**

Το έργο χρηματοδοτήθηκε από το πρόγραμμα έρευνας και καινοτομίας HORIZON EUROPE της Ευρωπαϊκής Ένωσης στο πλαίσιο της συμφωνίας επιχορήγησης αριθ. GA 101086563. Οι απόψεις και οι γνώμες που εκφράζονται είναι ωστόσο αποκλειστικά εκείνες του/των συγγραφέα/ων και δεν αντικατοπτρίζουν κατ' ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Ούτε η Ευρωπαϊκή Ένωση ούτε η χορηγούσα αρχή μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνες για αυτά.