



Ing. Karel Žďárský

Farmet přináší na trh technologie pro výrobu kvalitnějších olejů za energetických úspor

Počátkem listopadu poblíž města Novosibirsk v centrální části Sibiře tamní agroholding otevřel velkou lisovnu na řepkové semeno. Staví ji společnost Farmet z České Skalice. Nová lisovna za 1,5 až dva miliony eur, která bude produkovat řepkový olej a několik desítek tun vylisků denně používaných jako krmivo pro brojlerů, je už třetím takovým zařízením, které Farmet u Novosibirsku staví. Po jednání s ruským partnerem majitel společnosti Farmet Karel Žďárský uvedl, že jsou velmi novátorští a chtějí se zbavit závislosti na sójovém krmivu, které se dováží a v této oblasti nepěstuje. Podle jeho slov jim v tom mohou pomoci, protože pěstování řepky je v Česku velmi rozšířeno a Farmet ji umí zpracovávat.

Před pěti roky jsme v Potravinářském obzoru informovali o vyhlášení Manažera roku, jímž se stal právě Ing. Karel Žďárský. Co se od té doby změnilo ve firmě a jaké novinky přinesla především v oblasti lisování olejů nejen pro tyto účely typických komodit, o tom s ním víc v rozhovoru.

►Vaše firma se věnuje především výrobě špičkové techniky pro zemědělské účely jako je setí nebo zapravení potřebné výživy do půdy. Soustředíme se tentokrát ale na neméně významnou část technologií pro lisování olejů a jejich úpravu. Je to technika pro velkoprovozy a nebo i pro malé firmy?

Já bych to rád upřesnil. My se nezaměřujeme na lisování oleje, my se zaměřujeme na efektivní využití olejin, ale i dalších

zemědělských produktů pro výkrm hospodářských zvířat i pro potravinářství. To vyjadřuje i název naší divize OIL and FEED. Nabízíme komplexní řešení, celé technologie zpracování dodávané od projektu až po uvedení do provozu. Máme řešení pro malé farmáře i obrovské agroholdingy.

Naše řešení je pro zemědělce. Jak nejlépe zhodnotit svoji úrodu, než využít ji také jako krmivo pro vlastní chovy. Říká se tomu „Horizontal farming.“ V našem komplexním pohledu se snažíme vyhodnotit celý cyklus a propojení rostlinné a živočišné výroby, eliminovat zbytečné obchodní a transportní náklady, dosahovat úspor a snižovat energetickou náročnost zpracování. Proto podporujeme lokální zpracování přímo u zemědělců. Důležité je, že používáme

pouze ekologické fyzikální principy zpracování vhodné i pro bio produkty. Samozřejmě v podmínkách obrovských vzdáleností a horší dopravní infrastruktury, jako jsou například na Sibiři, jsou tyto aspekty markantně viditelné.

►Jak se stavíte k řepce olejné a jejímu využití konkrétně?

V Česku máme velké zkušenosti s pěstováním řepky olejné, ale i s jejím využitím v krmivářství. My vylisováním semen nejen snížíme obsah oleje na úroveň vhodnou k výkrmu, ale prostřednictvím technologie extruze pomocí tlaku a teploty upravíme (uvaříme) proteiny do podoby optimální pro výkrm konkrétního druhu hospodářských zvířat. Při výkrmu brojlerů (monogastr) je důležitý maximální obsah proteinů

a jejich vysoká rozpustnost. Proto jsme zákazníkov, který se chovem brojlerů zabývá, na míru doplnili technologii o odslupekování semen řepky. Odstraněním slupek, které mají vysoký podíl vlákniny, vznikne bílkovinový koncentrát vhodný pro výkrm monogastrů.

Pro skot (polygastr) je naopak vláknina vhodná a vhodné je vyšší tepelné zpracování s nižší rozpustností proteinů, aby je skot postupně trávil v dlouhém zažívacím traktu. Takto vzniká ekologické krmivo z vlastních plodin, optimalizované pro danou skupinu zvířat vyrobené s minimálními náklady. To je naše poslání.

► Na webových stránkách Farmetu je mimo jiné konstatování, že v průběhu téměř 25leté existence firmy jste zrealizovali více než 350 technologických zařízení na zpracování olejnin, rostlinných olejů a krmných směsí ve více než 20 zemích světa. Co vše tato zařízení splňují?

Důležité je, že dobře slouží našim zákazníkům jak po stránce ekonomické, tak i ekologické a prospívají zdravému chovu zvířat i produkci rostlinných olejů pro lidskou výživu čistě ekologickou cestou. Žádná chemická extrakce, kde se používá k „vymytí oleje“ ropné rozpouštědlo (hexan). My používáme pouze mechanické procesy - lisování pomocí šnekových lisů Farmet.

K tomu jsme vyvinuli celou řadu šnekových lisů Farmet s naprosto jedinečnými parametry pokrývající téměř libovolné výkonové parametry zpracování olejnin od 10kg za hodinu po desítky tun za hodinu.

► Vzhledem k odlišným vlastnostem jednotlivých olejnatých semen, zvláště díky odlišnému obsahu oleje, je třeba technologii optimalizovat vždy pro konkrétní druh, nebo skupinu semen. O jaké jde technické rozdíly?

Samotné lisy jsou vždy optimalizovány pro konkrétní použití zvláště dle obsahu oleje. Zároveň se ale snažíme nabízet zákazníkům možnost zpracovat na dodané technologii různé druhy olejnin.

To řešíme různým řazením jednotlivých stupňů zpracování (předlis, dolis) a různými druhy předúpravy před samotným lisováním. To je velmi důležité. Kvalita a parametry lisování jsou výrazně ovlivněny teplotou, vlhkostí, strukturou, obsahem



Lisovna Tomsk

slupek (vlákniny) atd. To vše v technologii ovlivňujeme, měříme a regulujeme pro dosažení optimálních parametrů.

► Olej lze získat mimo běžnou slunečnici, řepku nebo i olivy z tak zajímavých rostlin jako je kupříkladu ostropestřec, technické konopí, klíčky kukuřice nebo semínka z hroznového vína. I to je jisté v případě techniky a jejich nuancí záležitostí vašeho vývojového střediska. Co vše se odlišuje při zpracování těchto jednotlivých komodit?

Rozdílné jsou možnosti jak získat a upravit dané semínko do optimálního stavu pro lisování.

Rozdílné jsou ale i požadavky zákazníků. U některých speciálních olejů je požadavek pracovat za nízké teploty, tepelně nepoškodit stabilitu oleje i za cenu nižšího výkonu, jindy je požadavek pracovat v ochranné atmosféře, protože obecně kyslík snižuje stabilitu a kvalitu rostlinných olejů.

Jiný přístup je požadován i z pohledu vysoké ceny takových speciálních olejů.

► Na co jste zejména pyšní a máte do budoucna ještě nějaké další nápady z hlediska vývoje technologií právě na získávání olejů?

Nevím, jestli jsem pyšný, ale jsem strašně moc rád, že stále více lidí (spotřebitelů) i farmářů přemýšlí o zdraví a ekologičnosti svého počinání. Proto celosvětově roste zájem o bio produkty a technologie šetrné a energeticky úsporné. My se touto oblastí dlouhodobě zabýváme. Máme i patentován jedinečný způsob rekuperace tepla při extruzi a lisování olejnin. Pustili jsme se

i do nové ekologické, plně fyzikální technologie rafinace rostlinných olejů pro menší lokální zpracování. Je důležité, že stále přibývá zákazníků, kteří jsou ochotni si trochu připlatit za regionální ekologický produkt.

Do nové technologie rafinace (rafinace oleje je proces úpravy surového rostlinného oleje do stavu vhodného pro použití v teplé kuchyni) jsme přenesli všechny nové poznatky a technologické možnosti. V procesu se kombinuje teplota, použití vakua a stripování parou. My jsme se zaměřili na dosažení vyššího stupně vakua, což nám umožňuje snížit tepelné namáhání oleje a snížit spotřebu páry. To přináší kvalitnější olej a energetické úspory. Zároveň jsme vytvořili smysluplné řešení i pro menší výkony. Něco jako minipivovar. Vybudovali jsme v naší zkušebně testovací rafinační jednotku, kde můžeme optimalizovat proces rafinace v malých šaržích (50 – 100kg) a předvést ho našim zákazníkům. Věřím, že takovýto přístup má svoji budoucnost.

► Jaký olej je u vás doma v kuchyni favoritem a upotřebíte i zmiňované specifické oleje?

Doma preferujeme pro teplou kuchyni řepkový olej. Má vynikající složení a vlastnosti. Rád používám dýňový olej – nejlépe do dýňové polévky. Moc rád vyzkouším i oleje, které dostávám od našich zákazníků. Moc se mi líbí, jak vytvářejí regionální značky, charakteristické chuti (oleje ochucené kořením atd.) a přírodní neupravené oleje z rozličných semen. Mají pro mne nejen zajímavou chuť a aroma, ale i příběh.

Eugenie Línková



Řada lisů Farmet