



Selo Slatina se nalazi u Pocerini, 15 km udaljeno od Šapca. Obronci planine Cer koja je oko 35 km udaljena od Šapca (i po kojoj cela oblast nosi ime), bili su upisani u vinogradarsku kartu još za vreme Rimskog carstva. Takođe, pocerski bagremov med spada među najkvalitetnije u svetu. Područje je pogodno i za gajenje jagodičastog i bobičastog voća, kao i ostalog voća, povrća, lekovitog i začinskog bilja. Planina Cer ima i svoje posebno mesto u istoriji. Upravo tu je srpska vojska izvojerala prvu pobedu za zemlje saveznice u 1. Svetskom ratu.

Imajući u vidu pedološko-klimatske specifičnosti oblasti Pocerine, i prepoznaјući prednosti udruživanja poljoprivrednika sa stručnim kadrom iz oblasti nauke, nastala je zemljoradnička zadruga Profi-Agrar 2018 Slatina, kao spoj mladih entuzijasta i iskusnih stručnjaka i poljoprivrednih proizvođača.

Pošto, na tržištu hrane, (kako u Srbiji, tako i u Evropi, Rusiji i svetu), raste potražnja za proizvodima koji su konzervirani bez hemijskih sredstava, zadruga je razvila ideju o proizvodnji sušenog voća, povrća, lekovitog i začinskog bilja. Takvi proizvodi su stalna preporuka zdrave ishrane, jer ne sadrže aditive i dodatni šećer, a takođe su i jednostavnii za skladištenje, pošto ne iziskuju veliki utrošak energije. Zemljoradnička zadruga Profi-Agrar 2018 Slatina se za tu vrstu proizvodnje opredelila i zbog pojave, na tržištu, jedinstvene sušare! Reč je o kondenzacionoj sušari sa zatvorenim sistemom i toplotnom pumpom. Sušara je jedinstvena po tome što sirove proizvode može osušiti na niskim temperaturama (do 60 °C), do veoma niskog procenta vlažnosti (2-4%), sa relativno malim utroškom energije. Tako dobijen proizvod zadržava nutritivna i morfološka svojstva, kao i boju, ukus i miris. Pored toga, zbog niske vlažnosti, osušen proizvod može mlevenjem biti pretvoren u prah.

Prah kao sirovina i baza ima ogroman potencijal u prehrabrenoj proizvodnji i industriji (u velikom broju zemalja postoje direktive o postepenom i tendencije ka potpunom prestanku korišćenja veštačkih aroma).

Na stavljanje akcenta na sušenje i preradu, kao viši stepen proizvodnje voća, povrća, lekovitog i začinskog bilja, pored ekonomskih motiva (relativno niske cene proizvoda u sirovom obliku) uticalo je i to što među zadrugarima osnivačima imamo i dipl. inž. tehnologije prerade voća, povrća i alkoholnih pića kao i dva dipl. inž. zaštite bilja sa dugogodišnjim iskustvom u

kontrolisanoj proizvodnji gore navedenih kultura. Na taj način, kroz saradnju sopstvene savetodavne službe i kooperanata zadruge, zadruga je u situaciji, ne samo da obezbedi potrebne količine sirovine neophodne za rad sušare, već i da ponudi svojim kupcima određene količine kontrolisane proizvodnje sa parcela kooperanata zadruge, i u sirovom obliku.

Zemljoradnička zadruga Profi-Agrar 2018 Slatina u okviru gazdinstva jednog od osnivača, poseduje i registrovan pakeraj voća, povrća i namirnica životinjskog porekla po HACCP standardu. Iako relativno mlada (snovana 2018. godine), prepoznata je od strane kooperanata kao dobra prilika da se udruživanjem rada i truda može ostvariti zdrav ekonomski razvoj. Zadruga je otvorena za saradnju, i prijem novih kooperanata, kojima preko novoformiranog ogranka (poljoprivredne apoteke) može obezbediti sva potrebna agro-tehnička sredstva po povoljnim cenama. Ideja je da se na taj način, udruživanjem i povećanjem količina sredstava neophodnih za sprovođenje agro-tehničkih mera, pojedine troškovi poljoprivredne proizvodnje i da zajedničkim izlaskom na domaće i inostrano tržište ostvari obostrani ekonomski interes!

Potencijal zadruge Profi-Agrar, kao i projekat o proizvodnji sušenog voća, povrća, lekovitog i začinskog bilja prepoznala je i Vlada Republike Srbije, tako što je kroz resorno ministarstvo, upravo ovoj zadrizi dodelila bespovratna sredstva za realizaciju istog.

Tekst: mr Milorad Jeremić, dipl. inž

