



Ideologija i moto pod kojim kompanija ALEKSANDRIJA - FRUŠKA GORA posluje je: „Nikada profit iznad zdravlja ljudi, jer se sve u životu može postići ako je cilj pravi. Profit će, ako je cilj ispravan, sam doći. Profit nikada ne treba da bude cilj.“

ALEKSANDRIJA - FRUŠKA GORA je fabrika funkcionalne, prirodne, visoko kvalitetne, zdravstveno bezbedne i biološki vredne hrane bez glutena, sa dokazima o kontroli kvaliteta proizvoda koji se na tržištu nalaze pod brendom „IN“. Petnaestak univerzitetskih profesora umreženih sa svojim asistentima i saradnicima, čine mrežu stručnjaka odgovornih za kreiranje proizvoda iz pogona u Čurugu, koji trenutno zapošljava 60-tak, sa planom da do kraja iduće godine, uvođenjem novih proizvodnih linija, otvori još 110 radnih mesta. Začetnik cele ideje, i neko ko stoji ispred ovog tima je, Dajana Poleksić doktor biotehničkih nauka, stručnjak za prehrambenu tehnologiju, koja za svoj rad veliku zahvalnosti i podršku duguje prof. dr Vesni Rakić (Institut za prehrambenu tehnologiju i biohemiju, Poljoprivredni fakultet Univerzitet u Beogradu), i svom oca, koji je iako pravne struke, kao veliki zaljubljenik u zdravu hranu, prepoznao i verovao u njen projekat i finansijski ga podržao, što se pokazalo ispravnim.

ALEKSANDRIJA - FRUŠKA GORA je jedini proizvođač zdrave, funkcionalne bezglutenske hrane na teritoriji Srbije. Proizvodna baza zasniva se na starim žitima, kao što su proso, heljda i pirinač, crveni kukuruz, žitarice koje ne sadrže gluten. U preradi ovih žita koriste se posebni mlinovi, koji iz zrna izvlače ono najbolje, bazu za dobar proizvod. U proizvodnji se pored najsavremenije opreme koristi prirodna hemija hrane na bazi čestice brašna, kako bi se napravio održiv proizvod.

- Svi naši proizvodi mogu da se koriste i u veganskoj ishrani, od koje se delimično ograđujem, pogotovo za decu u razvoju i sportiste, osim za osobe sa dijagnozom kancera, odnosno problemom sa hormonima. Osim toga, spanać, prokelj i kelj nikako ne bi trebalo konzumirati u svežem stanju jer pripadaju saponinima, posebnoj grupi glikozida, sa pogubnim dejstvom na rad štitne žlezde. Naši proizvodi ne sadrže nikakve hemikalije, GMO organizme, veštačke arome, boje, konzervanse. Sve je napravljeno prirodno, upotrebom visoke tehnologije. Kvalitet proizvedenog potvrđuje ISO 22000, prvi međunarodni standard za upravljanje bezbednošću hrane (Food safety management systems) koji je u mnogim evropskim zemljama izauzeo mesto HACCP-a u oblasti prehrambene industrije - objašnjava dr Poleksić.

Proizvodni pogon ALEKSANDRIJA - FRUŠKA GORA situiran je u Čurugu, zbog povoljne infrastrukture, silosa od 25.000t (koriste za prijem bezglutenskih žitarica), na desnoj obali reke Tise. Od prvih godina XIX veka do prokopavanja novog toka, iz Čuruga se naveliko trgovalo žitaricama koje su lađama išle do Hrvatske, Mađarske i drugih krajeva Monarhije. Između dva rata u Čurugu su bila dva mlina, dve zemljoradničke zadruge, suvača i devet

vodenica.

Na tržištu je paleta od 111 mlinskih proizvoda, svih vrsta brašna bez glutena, krepera, slatkiša, torti, pasta, testenina i gotovih, zamrznutih jela, do srpskog brenda - vanilica bez glutena. Program zamrznutih žužu pogačica bez glutena i jaja, preporučuje se u ishrani dijabetičara i prevenciju od dijabetesa, pogotovo kod male dece, a sve to na bazi prosa - *Panicum miliaceum L*, stare sorte, koja se smatra Božjim žitom, a na Tibetu jednom od pet svetih stvari (ostale četiri nisu hrana). Njene vrednosti bile su poznate i u antičkim civilizacijama. Neki od ovih proizvoda, dvopek, štapići, su hranljiva baza za humus, maslac, pavlaku i sl. Ideja je bila da se tržištu ponude zdravi, funkcionalni proizvodi, bazirani na heljdi i prosu sa visokim procentom vlakana i vitamina E, koji usporava starenje, bezglutena, koji utiče na bioprihvatljivost kvalitetnih materija iz organizama.

- Kada agresivan protein, kao što je gluten, prođe kroz tanko crevo uništi resice i organizam ne može da prihvati ono što je dobro. To može da se vidi na primeru atipične anemije, gde 90% takvih slučajeva na testu ishrane IgG antitela, pokazuje da su gluten intolerantni i promenom ishrane, njima se gvožđe vraća u normalu. Ovo je problem globalnog karaktera, a za njega smo doznali kada se sa istim susreo naš najbolji teniser Novak Đoković. Međutim, za gluten se znalo još u vreme antičke Grčke. Filozof Areteus iz Kapadokije je celijakičare nazvao koliakose, one koji pate od problema sa crevim. Ljudi su kroz svoju evoluciju imali iste probleme sa glutenom, ali ne u toj meri kao što ih ima danas. Danas je to daleko izraženije jer su se žitarice svele na berzansku robu, kada se kvantitet pretpostavlja kvalitetu. Sve stare sorte koje su bile dobre zamenjene su hibridnim otpornijim i prinostnijim sortama, čiji se rod obezbeđuje neumerenim tretiranjem pesticidima i herbicidima.

- Intolerancija na gluten vezuje se sa pobačajima i sterilitetom, psorijazom, nervnim rastrojstvima, atipičnom anemijom, autizmom... Imam odgovornost da kao naučnik razbijem predrasude i kažem istinu, jer sam kroz svoj naučni rad, kao svetski priznati radnik, pozvana da dam upute šta je to zdrava hrana, a šta nije - kaže dr Poleksić, jedna od onih kojoj je pošlo za rukom da spoji nauku i praksu, i tržištu ponudi proizvode, koji se mogu naći pod brendom „IN“, u velikim sistemima Delez Srbija, Maxi i dr., ali i na jednom od najzahtevnijih svetskih tržišta - u Izraelu.

- Izraelci su drugog dana po otvaranju pogona došli kod nas znajući koliki je benefit da se tako nešto radi u Srbiji, u zemlji koja i dan danas manje zagađena od mnogih drugih. Mi smo u zlatnoj geopolitičkoj poziciji koju moramo da iskoristimo da naša pamet i proizvodnja ostanu ovde, što je i cilj naše porodice. Ja sam imala ponude za inostranstvo, ali kao Beograđanska koja voli svoj grad i svoju zemlju, naučnica, majka dvoje dece, odlučila sam da ostanem ovde. Bilo je teško prvih šest - sedam godina, ali sada ulazimo u fazu kada sve ide uzlaznom putanjom. I kada me pitaju da li je bilo vredno truda, odgovaram potvrdno, jer šta vredi ako od toga što radim nacija nema ništa, pre svega mališani, za šta vezujem svoju ličnu sreću. Tim pre što je najteži deo, započinjanja biznisa završen - objašnjava naša sagovnica i dodaje:

- Za mene je zadovoljstvo bilo kada sam na instagramu videla da Nole svom sinu priprema palačinke od našeg brašna od heljde. Takođe moram da naglasim da prvi put danas, imamo podršku države i svih relevantnih struktura, koje prepoznaju mlade ljude i stručnjake i vide u njima potencijal zemlje i ulažu velike napore da se sačuva ono što vredi.

