

**J**auno uzņēmumu *ASNS Ingredient* iniciējuši divi Latvijas lauksaimnieku kooperatīvi – VAKS un LATRAPs. Vaicāts par sadarbību šajā projektā, VAKS valdes priekšsēdētājs Indulis Jansons atbild vienkārši: “Labā iespēja Latvijas lauksaimniekiem būt pasaules tirgū ar inovatīvu produktu.” SIA *ASNS Ingredient* vadītājs Raivis Zabis teic, ka tad, ja ir globāls mērķis, ko var īstenot šeit, ir tikai normāli un pareizi, ka nozares spēlētāji apvieno savu pieredzi un zināšanas, lai radītu kaut ko paliekošu. Ideja par šādu projektu radās aptuveni pirms gada. “Lai saprastu, vai mēs to varam un kas mums sanāk, ir veikti pietiekami lieli priekšdarbi – esam pārbaudījuši tehnoloģisko procesu gan laboratoriski, gan uz rūpnieciskām iekārtām reālā ražošanas ciklā, iegūstot vēlamās gala rezultātus, ko dodam testēt lielajām pārtikas grupām. Process ir sācies. Ja viss notiks, kā plānots, 2022. gada otrajā pusē varētu palaist pirmo zirņu proteīna ražošanas līniju. Ši būs pirmā šāda veida ražotne Austrumeiropā. Tuvākais līdzinieks ir neliels uzņēmums Dānijā, kas arī atrodas attīstības stadijā,” saka R. Zabis.

### **Pabarot augošo populāciju**

Paredzēts, ka projekts tiks realizēts divās kārtās – pirmā līnija varēs apstrādāt 69 tūkstošus tonnu zirņu, bet abas kopā – 138 tūkstošus tonnu zirņu. Pirmo kārtu plānots pabeigt 2022. gada otrajā pusē, bet 2024. gada nogalē vajadzētu būt pabeigtaī visai rūpnīcai. Pirmajā gadā iecerēts pārstrādāt 10 tūkstošus tonnu zirņu.

“Lai neražotu zaudējumus, pēc iespējas ātrāk jāiet uz pilnu jaudu,” uzsver I. Jansons. 99% no saražotā plānots eksportēt. R. Zabis pieļauj, ka ar laiku vietējā tirgū varētu palikt līdz 5% saražotā.

“Jā, Latvija ir zaļa valsts, mums ir pieejama labas kvalitātes pārtika, bet jāpaskatās plašāk – pasaulē iedzīvotāju skaits aug, un, ja, saskaņā ar prognozēm, 2050. gadā populācija sasniegs desmit miljardus, viņus visus vajadzēs pabarot. Te ir jautājums – vai spēsim to izdarīt tā kā tagad. Visdrīzāk – nē. Tāpēc šis projekts ir vairāk vērst uz to, ka mums ir jābūt vieniem no pirmajiem, kas spēj dot globālajam tirgum inovatīvu produktu no izejvielām, ko varam šeit izaudzēt. Nevienam no tirgus netiek stumts ārā – tā vietā tiek piedāvāts produkts, kas atbilst nākotnes tendencēm,” norāda R. Zabis. Lai gan augu valsts produktu ražošana ir jauna nozare, Latvijā vairāki uzņēmumi

ražo šādu pārtiku – *Tukuma piens* piedāvā auzu pienu un vegāniskos desertus, *Orkla* sortimentā ir vegāniskā majonēze un citi produkti, *The Beginnings* ražo dažādus saldumus, *Pupuchi* – kraukšķīgās pupas, *Kotiņi* – zirņu miltus.

### **Pieprasījums aug**

“Latvija ir pateicīga valsts, lai nodarbotos ar lauksaimniecību, un vēl vairāk – mums ir zeme un piemērots klimats. Mazā iedzīvotāju skaita dēļ tirgus ir neliels un pārstrāde niecīga, salīdzinot ar to, ko varam izaudzēt, turklāt, eksportējot izejvielas, jāreķinās ar cenu svārstībām. Visi, kas strādā izejvielu tirgū, zina, ka to cenas var nokrist par 100 vai 200%, lai gan mazumtirdzniecībā cenas visu laiku ir gandrīz vienādas. Jo tālāk pārstrādes ķēdē uzņēmums darbojas, jo stabilākas ir cenas,” teic I. Jansons. R. Zabis uzsver, ka šī ir jauna, strauji augoša pārtikas industrijas apakšnozare, kas ļauj aizstāt esošo graudu izejvielu eksportu ar augstas pievienotās vērtības produktu groza – proteīna izolāta, cietes, šķiedrvielas – ražošanu. “Augu proteīna izmantošana tālākā pārstrādē ir jauns virziens pārtikas nozarē. Skandināvijā augu proteīna pārtikas tehnoloģiju virziens ir attīstīts, bet Baltijas reģionā šī joma ir tikai pašos pirmsākumos,” saka R. Zabis.

Uzņēmuma galvenais produkts ir zirņu proteīnu izolāts, pēc kā pašreiz ir ļoti liels pieprasījums. Tas pārsniedz piedāvājumu, jo pagaidām nav daudz kompāniju pasaulē, kas to ražo. “Tirgū ir liels pieprasījums pēc zirņu izolāta, un visi tirgus apskati rāda, ka šāda situācija turpināsies, jo tiek prognozēts, ka ap 2050. gadu sabiedrība ēdīs vienlīdz daudz dzīvnieku un augu izcelsmes olbaltumvielu produktu,” saka R. Zabis. Piemēram, no 10 tūkstošiem tonnu dzelteno zirņu var saražot 1200 tonnas izolāta. Savukārt no tā var saražot vismaz desmitreiz lielāku daudzumu alternatīvā piena, burgeru un citu produktu. Tāpat uzņēmums ražos zirņu cieti, ko var izmantot gan pārtikas ražošanā, gan arī biopolimēru un papīra iepakojuma nozarē. Produktu vidū būs arī šķiedrvielas, ko izmanto pārtikas ražošanā, piemēram, kā piedeva gan gaļas pārstrādē, gan maizes cepšanā un konditorejā, un raugs. “Tuvāko 20 gadu laikā šis ir augošs tirgus, kas saistīts ar to, ka mainās patērētāju vēlnes un izpratne par to, ko un kā viņi ēd. Ja kādreiz runājām par vegāniem un veģetāriešiem, šodien vairāk pieminam fleksitāriešus.



VIDEOKLIS

## **Straujāk augošā tendence**

**Jānis Garančs,**  
SIA *Aloja-Starkelsen*  
ģenerāldirektors

Nenoliedzami šobrīd galvenā Eiropas pārtikas rūpniecības attīstības prioritāte ir ilgtspējība, kur bez energoefektivitātes pārstrādē un bioloģiskām lauksaimniecības metodēm ļoti nozīmīga loma ir augu izcelsmes pārtikas produktu attīstībai. Šodien tā vairs nav tikai dažu zaļi domājošu vai dzīvnieku mīlētāju iedomāta vēlme mainīt cilvēku ēšanas paradumus, bet jau nozīmīga un visstraujāk augošā pārtikas rūpniecības tendence. Augu izcelsmes pārtikas ražotāji jau šodien, bet nākotnē noteikti vēl ievērojami vairāk pieprasīs jaunas izejvielas, kā augu izcelsmes olbaltumvielas un šķiedrvielas, un Latvijas ražotājiem šeit ir ļoti labas attīstības iespējas. Arī mēs Alojā paralēli kartupeļu cietes ražošanai esam uzsākuši bioloģisko pelēko zirņu pārstrādi.