

Ο Περλίτης στην Υδροπονία



Η τεχνική της υδροπονίας ήταν γνωστή αρχικά τόσο στους Βαβυλώνιους (Κρεμαστοί Κήποι της Βαβυλώνας - ένα από τα επτά θαύματα του αρχαίου κόσμου), όσο και στους Αζτέκους το 500 π.Χ. Σήμερα παγκοσμίως ένα αρκετά μεγάλο ποσοστό κηπευτικών και λαχανικών, παράγονται με τη μέθοδο αυτή. Η ανάγκη για παραγωγή ποιοτικών προϊόντων γίνεται δύο και μεγαλύτερη. Ο καταναλωτής ζητάει πλέον νόστιμα προϊόντα, με καλό άρωμα και γεύση, καλό χρωματισμό και ομοιομορφία σχήματος. Το σημαντικό είναι να παράγονται ποιοτικά και ασφαλή προϊόντα με παράλληλη εξασφάλιση υψηλών ποσοτήτων. Όλα τα παραπάνω μπορούν να επιτευχθούν με την υδροπονική καλλιέργεια.

Μία άλλη θετική διάσταση της υδροπονίας είναι η ανακύκλωση του θρεπτικού διαλύματος, που σημαίνει πως όλες οι εκροές των λιπασμάτων αντί να απομακρυνθούν και να χαθούν στο έδαφος, ανακυκλώνονται και ξαναχρησιμοποιούνται στη λίπανση, εφόσον διορθωθούν. Έτσι προστατεύεται το περιβάλλον.

Ανακυκλώνοντας λοιπόν το καθαρό νερό και αξιοποιώντας τη φυσική ηλιοφάνεια, χρησιμοποιώντας σύγχρονη τεχνολογία σε συνδυασμό με βιολογική φυτοπροστασία των φυτών, οι αγρότες οι οποίοι ασχολούνται με υδροπονικές καλλιέργειες, αυξάνουν την συγκομιδή τους έχοντας ταχύτατη ανάπτυξη φυτών μέσα σε ένα ελεγχόμενο καθαρό περιβάλλον. Παράγοντα φρέσκα αγροτικά προϊόντα εξαιρετικής ποιότητας, πλούσια σε βιταμίνες και ανόργανα άλατα όλο το χρόνο, χωρίς φυτοφάρμακα και ορμόνες. Είναι εγγυημένα, απόλυτα ελεγμένα και ασφαλή για τους καταναλωτές.

Η υδροπονία αποτελεί την τεχνολογία επιλογής για τις αναπτυσσόμενες χώρες όσον αφορά την παραγωγή τροφίμων σε περιορισμένο χώρο ή σε περιοχές με άσχημες εδαφολογικές συνθήκες (έρημοι, βραχώδη όρη κ.α.), καθώς και σε περιοχές με έντονα φαινόμενα λειψυδρίας.

