

آشنایی با برنج های رنگی

لاله تاجی پور^۱، پیمان دوامی^۲

۱- کارشناس مدیریت بازرگانی شرکت خدمات حمایتی کشاورزی

۲- دانش آموخته دکتری زراعت .

مقدمه

برنج رنگی یک برنج مخصوص محسوب می شود و بازار پستندی کمتری نسبت به برنج معمولی سفید دارد. قیمت برنج های رنگی معمولاً بسیار بالاتر از برنج معمولی بوده و عرضه آن محدود است در حالی که تقاضا برای آن بدلیل آگاهی مصرف کنندگان از مزایای سلامتی رو به افزایش می باشد . در این میان کشور تایلند در کنار تولید انواع برنج های محلی اقدام به تولید برنج رنگی با استانداردهای خاص نموده که از نظر تغذیه ایی می تواند منبع غذایی مطمئن و خوبی برای مصرف کنندگان بشمار آید. با این وجود، محدوده بازار فروش برنج رنگی کوچک است و برنج های رنگی غالباً توسط کشاورزان و یا گروه های خاصی از کشاورزان به فروش می رسند.

برنج یکی از غلات بسیار مهم از نظر زراعی واز دیدگاه تغذیه ایی بخصوص در کشور های آسیایی و جایگاه ویژه ایی در سبد غذایی مردم دارد ومعمولاً به عنوان برنج سفید مصرف می شود. با این حال، برخی از انواع برنج وجود دارد که حاوی رنگدانه هایی مانند سیاه ، بنفش و قرمز در پریکارپ یا سبوس هسته برنج هستند. برنج رنگی (یا برنج رنگدانه ای) معمولاً تنها پوسته و مقدار کمی از لایه بیرونی است حاوی برخی از رنگدانه ها است در حالی که جنین به طور معمول سفید است. تیپ های مختلف برنج رنگی از قرمز تیره ، بنفش تیره ، آبی تیره ، قهوه ای قرمز ، بنفش سیاه ، گرفته تا قرمز بنفش تیره بسته به میزان آنتوسیانین ها متغیر است. آنتوسیانین ها، گروهی از فلاونوئیدهای محلول در آب مایل به قرمزوبنفش ، به عنوان اصلی ترین مؤلفه های برنج رنگی تلقی می شوند. برنج رنگی حاوی انواع فلاونوئید، تانن، فنلیک، استرول، توکوفرول، اسیدهای آمینه وروغن های پایه گیاهی است که با توجه به داشتن رادیکال های آزاد، ظرفیت های آنتی اکسیدانی و سایر مزایای سلامتی در آنها وجود دارد. در بسیاری از مطالعات صورت گرفته فعالیت آنتی اکسیدانی، ضد سرطانی ، ضد التهابی، ضد آلرژی، ضد تحریک کننده و هیپوگلیسمی در برنج رنگدانه شده مشخص شده است .علاوه بر این، برنج رنگی منبع خوبی از مواد معدنی، فیبرها، ویتامین و سایر مواد شیمیایی گیاهی هستند. به عنوان مثال، برنج بنفش تیره سرشار از پروتئین، چربی و فیبر خام است درحالی که برنج قرمزسرشار از آهن و روی بوده که فواید خوبی برای سلامتی دارد.کمبود ریز مغذی در کشورهای مصرف کننده برنج به ویژه فقدان آهن، روی و ویتامین A رواج فراوانی یافته است. برنج رنگی ، پتانسیل هایی خوبی برای حل این مشکل دارند.

چشم انداز تجارت برنج رنگی

برنج رنگی به عنوان ماده غذایی کاربردی در کشور تایلند مورد استفاده قرار گرفته و میگیرد. عموم مصرف کنندگان در جنوب شرقی آسیا و همچنین مصرف کنندگان تایلندی مرتباً برنج دانه بلند معطر و نرم را ترجیح می دهند. با این حال، برنج رنگی (مخصوصاً توده ها و گونه های محلی) به دلیل سخت بودن بافت اغلب از برنج سفید خوش طعم تر است. با این حال، به دلیل فواید سلامتی برنج رنگی تقاضا برای برنج رنگی افزایش یافته. برنج رنگی عموماً توسط مصرف کنندگان آگاه و قدیمی مصرف می شود. تقاضای سالانه داخلی (کشور تایلند) برنج رنگی حدود ۶۰۰۰۰-۷۰۰۰۰ تن با سرعت رشد سالانه ۲-۳٪ است علت این تقاضای رو به رشد، ارزش غذایی بالا و به دنبال آن دلایل سلامتی و مقابله با بیماری هاست. طی بررسی صورت گرفته در میان سالمندان ۶۰ ساله و مسن تر، بیشتر از برنج های سفید شده به دلیل نرم بودن آن مصرف می کنند، و در برخی موارد از برنج های رنگی یا قهوه ای مخلوط با برنج سفید استفاده می شود.



شکل ۱- انواع برنج های رنگی

بازار برنج رنگی در عرصه داخلی کشور تایلند داخلی و کشور های بین المللی از جمله چین ، سنگاپور ، هنگ کنگ ، ایالات متحده ، کشورهای اروپایی و استرالیا در حال گسترش است. از سال ۲۰۰۸ تا ۲۰۱۷، صادرات برنج رنگی از تایلند از ۶۰۱۹ تن به ۱۲۱۲۶ تن افزایش یافته است . متوسط قیمت برنج رنگی نیز از ۹۰۷ دلار در هر تن به ۱۲۴۵ دلار در هر تن افزایش یافته است. از برنج رنگی همچنین برای تهیه محصولات با ارزش بالاتر مانند مواد آرایشی، مواد غذایی فرآوری شده یعنی نودل، کیک و مکمل های غذایی فرآوری می شود که باعث می شود تقاضا برای برنج رنگی در آینده بیشتر متمایز شود. قیمت گذاری برنج های رنگی بسته به کیفیتی که اغلب با استانداردهای تولید از جمله روش های بهینه کشاورزی (GAP)، دارای نشانگرهای ارگانیک و موقعیت جغرافیایی (GI) متمایز می شود.

در چندین کشور بزرگ مصرف کننده برنج ، به ویژه کشورهای عضو ASEAN ، به دلیل افزایش درآمد سرانه، شهرنشینی و آگاهی بهداشتی مصرف کنندگان ، واردات برنج از جمله برنج رنگی افزایش یافته است. سرانه مصرف برنج در اروپا از ۴٫۷ کیلوگرم در سال ۲۰۰۵ به ۵٫۵ کیلوگرم در سال ۲۰۱۶ افزایش یافته است و دلیل آن تنوع پذیری رژیم غذایی مصرف کنندگان است که می تواند باعث واردات برنج بیشتر شود. در فرانسه ترویج رژیم های غذایی سالم و استفاده از برنج های قهوه ای و رنگی به طور منظم به مصرف کنندگان پیشنهاد می شود. برنج به طور کلی برای مصرف کنندگان حساس به گلوتن نیز مفید است.

نتیجه گیری

اگرچه برنج رنگی محبوبیت بیشتری پیدا می کند و پتانسیل هایی برای تبلیغ آن به بازارهای صادراتی وجود دارد، اما محصولاتی که استانداردها را رعایت می کنند اعتماد به نفس بیشتری به مصرف کنندگان می بخشد و قیمت های بالاتری را تحقق می بخشند. با رشد بازار برنج های رنگی، امکاناتی برای کشاورزان و تولید کنندگان برنج وجود دارد که می توانند سهم بازار را به عنوان متقاضیان جدید بدست آورند. توسعه انواع برنج رنگی جدید که مطابق با سلیقه مصرف کنندگان باشد و محصولات در حال توسعه برای پاسخگویی به تقاضای آنها باشد، باعث افزایش بازار برنج رنگی می شود. آموزش کشاورزان در مورد الزامات استاندارد برنج رنگی و کمک به آنها برای رعایت استانداردهای کیفیت از جمله فراهم کردن آنها به بذر انواع برنج رنگی و همچنین انتقال دانش از تکنولوژی تولید به عنوان مثال عملکرد بهینه کشاورزی (GAP) باعث می شود که آنها در بازار رقابتی تر شوند. علیرغم مزایای سلامتی برنج های رنگی در مورد کاهش بازار برنج رنگی و محل مصرف کنندگان بالقوه اطلاعات کمی وجود دارد. بنابراین، درک الویت های مصرف کنندگان به ویژه در بازارهای صادراتی برای ارتقاء مناسب صنعت برنج رنگی مورد نیاز است.

منابع

۱- مرکز فناوری غذاوکود، منطقه آسیا و اقیانوس آرام. استاندارد و بازار برنج های رنگی، ۲۰۲۰.