

6.Είδη εκτροφής

Η εγκατάσταση εκτροφείων σαλιγκαριών απαιτεί επιστημονική γνώση και τεχνολογική ειδίκευση, αλλά και μακροχρόνιο σχεδιασμό, τόσο επιστημονικό όσο και τεχνολογική έρευνα. Θα πρέπει να είμαστε προσεκτικοί στην αρχή και να μην κάνουμε σημαντικές επ νδύσεις, λόγω του ότι δεν έχουμε στοιχεία παραγωγής σαν χώρα. Σημαντικός παράγοντας είναι το μικροκλίμα κάθε περιοχής, οι βιότοποι, όσο και οι λεπτομέρειες της τεχνογνωσίας.

Πρωτοπόροι στην εκτροφή σαλιγκαριών είναι οι Γάλλοι και οι Ιταλοί.

Υπάρχουν τρεις παράγοντες που επηρεάζουν την εκτροφή σαλιγκαριών:

1. Η παραγωγή, καθαυτή.
2. Η διάθεση.
3. Η πιστοποίηση.

Οι ξένες αγορές θέλουν:

- α. Σταθερή ποσότητα και
- β. Πιστοποιημένο προϊόν.

Οι τιμές επιτυγχάνονται εύκολα αν υπάρξουν οι ανωτέρω όροι.

Τα είδη εκτροφής είναι:

1. Ανοικτή ή εκτατική εκτροφή (η παραδοσιακή μορφή).
2. Κλειστή υπερεντατική εκτροφή.
3. Κλειστή εντατική εκτροφή.

Οι Ιταλοί από παλιά εφαρμόζουν την ανοικτή εκτροφή αλλά και την εντατική. Οι Γάλλοι κυρίως (ομοίως και οι Βέλγοι) την υπερεντατική εκτροφή και την εντατική, διατηρώντας πολλά μυστικά που δεν τα εξωτερικεύουν.

13. Διατροφική αξία των σαλιγκαριών

Το κρέας των σαλιγκαριών αποτελεί μια λιχουδιά για τους γευσιγνώστες. Αποτελεί μια υγιεινή, εύπεπτη, νόστιμη και θρεπτική τροφή. Επίσης συγκεντρώνει αρκετά πλεονεκτήματα σε σχέση με άλλα κρέατα, όπως:

- χαμηλό θερμιδικό περιεχόμενο,
- μικρή περιεκτικότητα σε λίπη,
- υψηλή περιεκτικότητα σε ανόργανα θρεπτικά στοιχεία,
- απαραίτητα αμινοξέα για τον ανθρώπινο οργανισμό,
- ευεργετικά λιπαρά οξέα,
- έχει δέκα φορές λιγότερα βακτηρίδια σε σύγκριση με άλλα κρέατα,
- γίνονται δύσπεπτα όταν δεν είναι καθαρά, δεν καθαρίζονται από το σάλιο και σερβίρονται με σάλτσες πλούσιες σε λίπη,
- με τα αυγά του σαλιγκαριού παρασκευάζεται χαβιάρι άριστης ποιότητας,
- τα οξέα του συντελούν στην μείωση της χοληστερίνης,
- από τα πολύ-ακόρεστα ο λόγος Ω -3 / Ω -6 κυμαίνεται από 0,2 έως 2 που με βάση τις σύγχρονες διατροφικές απόψεις θεωρείται πάρα πολύ καλός και συγκρίσιμος με τα ψάρια (από 0,5 έως 8). Τα Ω 3 λιπαρά οξέα θεωρούνται απαραίτητα και ευεργετικά στη διατροφή και υγεία του ανθρώπου, καθώς ο άνθρωπος δε μπορεί να τα συνθέσει και γι' αυτό πρέπει να τα λάβει με τη διατροφή του (παρεμποδίζουν την αθηροσκλήρωση και τη θρόμβωση, έχουν αντιφλεγμονώδεις επιδράσεις, δρουν προληπτικά σε αλλεργίες και κατάθλιψη).
- ασβέστιο (από 200-700 mg/100gr). Αποτελεί μια πολύ σημαντική ποσότητα.
- σελήνιο (υψηλή περιεκτικότητα 27,4 μ g/100g). Το σελήνιο έχει ισχυρές αντιοξειδωτικές ιδιότητες, προστασία από καρκίνο και καρδιοπάθειες, συμβάλει στη καλή λειτουργία του ανοσοποιητικού συστήματος.

Οι τελευταίες έρευνες αναδεικνύουν το κρέας των σαλιγκαριών ως ένας από τους θετικούς διατροφικούς παράγοντες της Μεσογειακής και ιδιαίτερα της Κρητικής δίαιτας. Οι κρητικοί κοχλιοί ήταν εκλεκτό έδεσμα της Μινωικής αλλά και της σημερινής Κρήτης όπου καταναλώνονται περισσότερα σαλιγκάρια, σαν πηγή πρωτεΐνης, από οποιοδήποτε άλλο μέρος του κόσμου. Η υψηλή βιωσιμότητα των κατοίκων της Κρήτης και τα χαμηλά ποσοστά καρκίνου συσχετίστηκαν και με την συχνή κατανάλωση σαλιγκαριών.

Το σαλιγκάρι χρησιμοποιείται κυρίως για ανθρώπινη κατανάλωση, έχει όμως και φαρμακευτικές ιδιότητες (παραγωγή κολλαγόνου για την περιποίηση του δέρματος των γυναικών-καλλυντικά). Πολλές από τις θεραπευτικές ιδιότητες που αποδίδονται στα σαλιγκάρια, έχουν επιβεβαιωθεί. Το μειωμένο λίπος περιορίζει τις παθήσεις του συκωτιού, την αρτηριοσκλήρωση, τη παχυσαρκία και συμβάλλουν στη σωστή λειτουργία του θυρεοειδούς και του ανοσοποιητικού συστήματος. Είναι καλή πηγή φωσφόρου,

