

«الشوفان ملك» الحليب النباتي

توماس أوربان

تقدّم المتاجر الأمريكية مجموعة كبيرة من أنواع الحليب على رفوفها، وقد أضافت إليها في الفترة الأخيرة نوعاً جديداً يشهد نمواً سريعاً غير مسبوق، بوصفه الخيار المفضل للنباتيين، وهو حليب الشوفان. لم تكن سوق حليب الشوفان موجودة فعلياً قبل خمس سنوات، لكن «جوود فوود إنستيتيوت» يفيد بأن مبيعات هذا الحليب الخالي من الألبان ارتفعت خلال الأشهر الـ 12 الماضية حتى إبريل / نيسان 2019 بنسبة 222%. في الأشهر الأخيرة، بدأت كل من «ستاربكس» و«شوباني» و«نسكويك» تقديم حليب الشوفان المعروف بفوائده الغذائية والبيئية.

ودخلت شركة «أوتلي» السويدية العالمية إلى السوق الأمريكية في 2016، من خلال تقديم حليب الشوفان للمرة الأولى في المقاهي لاستخدامه في مشروبات الكابتشينو واللاتيه. وتمثّل مبيعات حليب الشوفان ما يزيد قليلاً على 1% من مبيعات حليب اللوز في الولايات المتحدة، وفقاً لـ «جوود فوود إنستيتيوت».

يقول بيتر تروبي مدير التسويق في «إلمهرست»، المنتج الأمريكي لحليب الشوفان: «إن حليب اللوز رائع، لكن طعمه مثل اللوز». ويتابع: «ماذا لو لم تكن تريد طعم اللوز في قهوتك، وكنت تبحث فقط عن منتج قشدي لإضافته إلى قهوتك؟».

ويُصنّع الشوفان بصورة المنتج العادي جداً، إلّا أن «أوتلي» نجحت في تحويله إلى منتج عالي الجودة من خلال إطلاقه في سوق القهوة أولاً.

وحالياً بات منتشراً على رفوف السوبر ماركت.

ويؤكد مايك ميسرسميث، رئيس «أوتلي» في أمريكا الشمالية، أن حليب الشوفان يمتلك ميزتين أساسيتين تتناسبان مع تزايد أعداد النباتيين.

فالأولى أنه يتمتع بخصائص غذائية مع سرعات حرارية منخفضة والكثير من الألياف، ويحتوي على بروتين أكثر من حبوب أخرى، ويتسبب بحساسية أقل من الصويا واللوز. والثانية أنه يخفف من التأثيرات المضرة في مواردنا الطبيعية.

يتطلب إنتاج حليب اللوز وحليب البقر، على التوالي، بين 8 أضعاف و15 ضعف كمية المياه اللازمة لصنع حليب الشوفان، بالاستناد إلى دراسة نشرت في مجلة «ساينس».

ترسل «أوتلي» فضلات إنتاجها إلى مزارع الفطر لاستخدامها أسمدة للتربة، في حين تفيد شركة «إلمهرست» أنها لا

تترك أي مخلفات من إنتاجها.

إلى ذلك، يتمتع حليب الشوفان بميزة تفضلية أخرى على منافسيه، وهي تكاليف الإنتاج التي تقل بنحو الثلث عن تكلفة إنتاج حليب اللوز.

(فرانس برس)

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024