

## Cukr z pouště

Zeller, F.: Zucker aus der Wüste. Die Zuckerrübenzeitung 59, 2023, 4, s.36 – 37, 5, s. 40 – 41

V Egyptě se uskutečňuje projekt nejmodernějšího a největšího řepného cukrovaru na světě – Canal Sugar. V poušti, asi 250 km jižně od Káhiry a 30 km západně od Nilu, se staví cukrovar, který by měl po dokončení vyrábět 900 000 tun bílého cukru. Investice ve výši 1 miliardy USD zahrnuje vedle výstavby cukrovaru i přeměnu 200 – 300 000 ha pouště na zemědělskou půdu. Cukrová řepa bude ve finále na ploše 90 – 100 000 ha, zbytek je na střídání plodin. Je to opravdu v poušti, roční srážky jsou pouhých 1 mm a počítá se výlučně se závlahou z podzemních zásob. Území se nachází na ohromném zásobníku podzemních vod, tzv. Núbijský Aquifer, v němž je podle odhadů v hloubce 800 – 4 500 m uloženo více než 370 000 km<sup>3</sup> vody. Stáří této vody má být více než 10 000 let a její využití je velké politikum pro státy na tomto území.

V Egyptě je dnes 8 řepných a 8 třtinových cukrovarů s celkovou produkcí 2,9 milionu t cukru (56 % je řepný cukr). Spotřeba cukru 106 milionů obyvatel Egypta je dnes 3,5 milionu t, populace však roste asi o 2 miliony ročně a roste i poptávka po cukru a tak se pro rok 2050 spotřeba odhaduje na 6,5 milionu tun.

Pro závlahy vyvrtal čínský dodavatel dosud 330 studní, počítá se nakonec s 500. Pole pro pěstování budou mít kruhový tvar o velikosti 30 – 65 ha, podle dosahu obrovských kruhových zavlažovačů. Každá studna by měla poskytovat těžko představitelných 300 – 1000 m<sup>3</sup> vody za hodinu. Zatím je hotová závlaha na 50 000 ha a 800 těchto kruhových polí. V pokusech byly dosahovány výnosy 50 – 65 t/ha při cukernatosti 17,5 %, v prvním praktickém pěstitelském roce se setím v srpnu 2022 do sklizně začátkem dubna 2023 byly výnosy kolem 40 t/ha.

Cukrovar by měl zpracovávat 36 000 t řepy za den, délka kampaně se předpokládá 150 dnů a celkové zpracování 5,4 milionu tun řepy. Investiční náklady na stavbu samotného cukrovaru se předpokládají 400 milionů EUR. Technologická zařízení cukrovaru pocházejí od předních světových výrobců, jsou tu však některá neobvyklá, originální řešení: odbarvování cukru pomocí aktivního uhlí, sušení řízků s využitím slunečního záření, dva portálové jeřáby přes celý objekt cukrovaru kvůli usnadnění budoucích oprav a rozšiřování. Už ve výstavbě je ohromné silo na cukr, „cukrdóm“ s kapacitou 400 000 t. Je tu také řada otázek, jak to dopadne v neobvyklých pouštních podmínkách. V průběhu kampaně budou teploty i přes 45 °C a v řadě výrobních fází bude potřeba chlazení. Všudypřítomný jemný pouštní písek bude ovlivňovat životnost volně stojících zařízení.

Investoři projektu jsou ze Sjediněných arabských emirátů, z Abú Dhabí a z okruhu Egyptské národní banky.