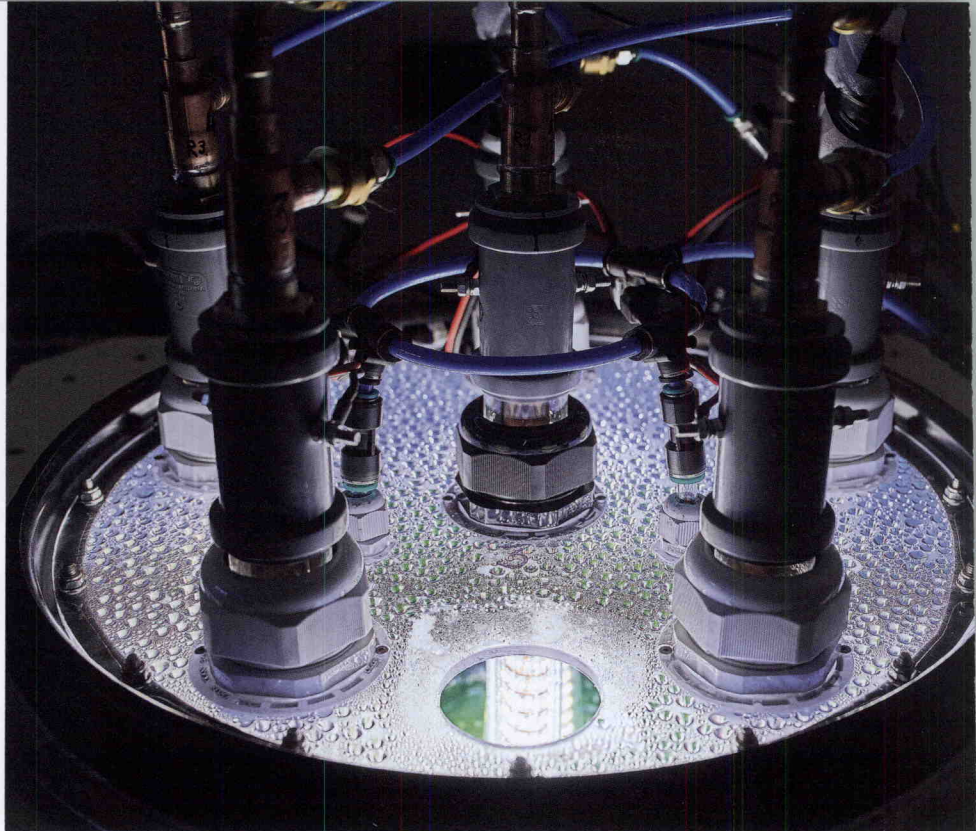


**D**

Dekrēts – laiks, kad būt kopā ar bērnu, lasīt un pārkvalificēties, saka *SpirulinaNord* biznesa attīstības vadītāja Agnese Stunda-Zujeva. Savā akadēmiskajā karjerā viņa nodarbojās ar implantmateriālu izstrādi, arī disertāciju rakstīja par šo tematu. Taču implantmateriālu izstrāde ir ļoti ilgs un lēns process. Vēlme pievērsties ātrākam pētniecības lauciņam aizvedusi viņu pie biotehnoloģes Kristīnes Veģeres. Līdz tam abas zinātnieces jau kādu laiku bija strādājušas Rīgas Tehniskajā universitātē (RTU), taču pie dažādiem projektiem.

Viss sākās 2017. gada vasarā, kad Agnese atradās bērna kopšanas atvaļinājumā. Kristīnes interese par mikroaļģēm aizveda zinātnieces līdz tobrīd vēl neskaidram plānam – mikroaļģe spirulina ir virziens, kurā iet. Vārds pa vārdam, un arī Agnesei bija āķis lūpā.

Iepazīstoties ar akadēmiskajiem pētījumiem, Agnese bija pārsteigta par visām labajām īpašībām, kas piemīt spirulīnai. Superaļģe tiek rekomendēta gan cilvēkiem, kas cieš no dzelzs deficīta – anēmijas, gan tiem, kuriem holesterīna līmenis par augstu. Šo sarakstu varētu turpināt vēl un vēl. “Spirulina izglābs pasauli,” smejas Agnese. Kristīne uzsver, ka spirulina ir unikāls organisms, kas satur vairākus simtus aktīvo vielu. “Neviens cits augu valsts produkts nestāv tai blakus.”



Spirulina tiek audzēta pašu projektētos un būvētos bioreaktos. Jau drīzumā iecerēts būvēt lielos reaktorus. To ietilpība būtu viens kubikmetrs.

Atklājusi spirulīnas vērtīgās īpašības, Agnese saprata, ka te ir tirgus un ir iespējas. Zinātnieces pieteicās biznesa pirmsinkubatorā RTU *IdeaLAB*. Pusgada laikā, ko komanda pavadīja pirmsinkubatorā, ideja par spirulīnas ražošanu bija izkristalizējusies. Tālāk ceļš veda uz *EIT Climate-KIC* akseleratoru. Līdz ar iestāšanos akseleratorā tika nodibināta *SIA SpirulinaNord*. Tieši *EIT Climate-KIC* spirulīnas ražotāji saņēma savus pirmos 15 000 eiro. Par šo naudu varēja uzbūvēt bioreaktoru, kurā audzēt spirulīnu.

Kopumā dažādu grantu veidā jaunuzņēmums piesaistījis 39 000 eiro. Tas arī ļāvis uzaicināt trešo komandas biedru – uzņēmuma vadītāju Kasparu Veģeri. Agnese uzsver – *SpirulinaNord* bija nepieciešams cilvēks no biznesa vides.

Tā kā Latvijas apstākļos spirulīna neaug, tās sēkla pasūtīta no aļģu bankas. Pirmais mēģinājums gan bija neveiksmīgs – aļģe ceļā sasala un gāja bojā. “Viltība ir to pasūtīt brīdī, kad ir pareizie laikapstākļi,” tagad pasmejas Agnese.

Patlaban spirulīna tiek audzēta trīs bioreaktos, kuros ir nodrošināta mikroaļģu augšanai nepieciešamā temperatūra, apgaismojums un barības vielas. Pirmā spirulīnas partija – tā izaudzēta bioreaktorā, kas atrodas RTU kabinetā – tirdzniecībā nonāca pagājušā gada izskaņā. Svarīgi, ka spirulīna tiek pārdota svaigā veidā – sasaldēta. Līdz šim Latvijā tā bija nopērkama tikai kā pulveris.

Tieši spirulīnas tirgošana svaigā veidā ir jaunuzņēmuma *know how*. Kaltētai spirulīnai, to ēdot, ir izteikta smarža un garša, kas daži nepavisam nepatīk, bet svaigai mikroaļģei vispār nav ne garšas, ne smaržas. Piemēram, sajaucot saldētu spirulīnu ar ūdeni, tas kļūs spilgti zaļš, taču ne garša, ne smarža nebūs jūtama. Eiropā spirulīnu audzē Francijā, Spānijā, Bulgārijā un Portugālē.

