

## Иновациите на FRUIT LOGISTICA – няма невъзможни неща

Автор(и): Растителна защита  
Дата: 07.02.2023 Брой: 2/2023



Наградата за иновации обикновено са най-очакваната част от изложението FRUIT LOGISTICA (FLIA) в Берлин, което се провежда в началото на февруари (8-10 февруари 2023 г.). Номинираните участници обхващат пълната хранителна верига – от създаването на нови сортове зеленчуци и плодове и преработването им в качествена храна, до тяхната успешна продажба, като в това число е включено и развитието на доставките, които са част от цялостния процес на производство – краен потребител и създаването на нови храни и пазари.

Гласуването приключва в 18 часа на 9 февруари. Церемонията по награждаването ще се състои на 10 февруари 2023 г. от 14.30 ч. във фойето на зали 20/21.

Българското участие на FRUIT LOGISTICA 2023 ще предложи на търговските посетители от цял свят, дошли в Берлин, възможността да усетят качеството и да се насладят на вкуса на родното производство. На колективния щанд на страната ни ще се представят производители от Националния съюз на градинарите в България, Съюза на дунавските овощари и Българската асоциация на производителите на оранжерийна продукция.

През последните години силно впечатление на **FRUIT LOGISTICA** Берлин прави участието на Холандия, особено в сферата на разработване на иновативни сортове зеленчуци и плодове, и в създаването на различно отношение към храната и отварянето на нови пазари.

На тазгодишното издание на FRUIT LOGISTICA в конкурса за иновации

три холандски фирми ще се борят за вниманието на журито и посетителите:

- истинска ароматна ванилия, произведена в оранжерийни условия;
- хрупкав сладък пипер сорт *Mitayo* с екзотичен вкус;
- сорта пъпеш IDEAL Melon™ на Синджента, който притежава индикатор за реколта и това го прави наистина една изключително интересна иновация на пазара.



Кои са номинирани за 2023 г.?



„**Brocomole**“ – нова алтернатива на дип за любителите на "гуакамоле" от Испания. Добавянето на броколи към гуакамоле намалява въглеродния отпечатък с повече от 50%, тъй като отглеждането на броколи изисква по-малко водни ресурси. "Brocomole" се произвежда от 97% пресни броколи и авокадо. Източник е на фибри, витамин С и калий.



**Вертикалната ферма** от Норвегия е напълно модулна и автоматизирана система за вертикално отглеждане на зеленчукови култури. Growth Station позволява на производителите по целия свят да произвеждат култури, без да се налага да променят инфраструктурата, във всякакъв мащаб и с пълно ниво на автоматизация.

Фирмата Avisomo доставя цялостни решения за вертикално земеделие и предоставя всички необходими компоненти за надграждане и разширяване.



**Q Eye Smart** на италианската фирма BIOMETIC е единственият скенер, базиран изцяло на платформа с изкуствен интелект, позволяващ по-прецизно автоматично качествено сортиране на плодове и зеленчуци. Неговата иновативна технология значително надгражда целия процес на сортиране и осигурява първокласно качество на продукта.



Унгарското предложение **LEDFan Greenhouse Toplight** е специално разработен за отглеждане на домати във високотехнологични оранжерии. Заменя традиционните натриеви лампи и така спестява разходи за отопление. Преминването към тази нова LED система за производство не само спестява енергия, но и увеличава добива. Уникалният дизайн на LEDFan използва иновативно решение за осигуряване на по-добро управление на топлината и климата в оранжерията.



**Холандска ванилия** – ексклузивна първокласна холандска ванилия от сорта *Planifolia*, вид орхидея, на която са необходими три години, за да образува шушулки. Готвачите и сладкарите предпочитат да използват ванилия заради перфектния ѝ вкус. Аромат, който се комбинира добре с много други съставки. Новите три сорта *Planifolia* Зелена, Черна и Червена се отглеждат по същия начин като класическата ванилия, произхождаща от Мексико, но се берат много по-късно и вкусът е по-интензивен, плътен и с и високо съдържание на глюкованилин.



**Аспержи от Германия** – Зелени и бели аспержи, нарязани на парчета и предварително обработени за директна консумация. Методът, който използва немската фирма, се нарича „Су вид“ произлиза от френския израз „sous vide“, което буквално означава „под вакуум“. Методът е готвене на различни продукти във вакуумирани торбички при ниска температура продължително време. Обелени, нарязани и вакуумирани, при ниски температури аспержите могат се съхраняват минимум 21 дни от доставката при 2-7 градуса. По този начин срокът на годност на този сезонен продукт се удължава, освен това могат да бъдат приготвени като основно ястие или гарнитура само за броени минути.



**Автомат за производство на ябълков сок от Италия** – Машина на самообслужване, която доставя прясно приготвен бутилиран ябълков сок. Към пресните ябълки се добавя разтвор от вода и аскорбинова киселина (витамин С), за да се предотврати естественото окисление.





Чрез използването на нови технологии за синхронизиране, **EvolutionS** – машина за опаковки оптимизира всяка стъпка, необходима за точно, надеждно и ефективно запечатване на опаковки с плодове и зеленчуци. Смята се за най-модерната в техническо отношение, най-високоскоростна, еднолентова машина за запечатване на опаковки от Великобритания, която в момента е на пазара.



**Tatayooyo** е търговската марка на сорта пипер *Mitayo* от Холандия, чийто размер позволява да бъде все по-широко използван в разнообразния сегмент на полезните закуски. Благодарение на размера си, този сладък пипер е идеален за хапване – точно като ябълка – което го отличава от другите чушки.

Миксът от вкусове, които се усещат при консумация на пипер Tatayooyo, е по-близък до плодовите нотки, които характеризират дивите чушки. По-силният вкус, по-интензивната сладост и по-голямото присъствие на аромати – много от които обикновено се срещат в пресни билки, тропически плодове и дори в изисканите вина – гарантират, че Tatayooyo създава наистина нов имидж на пипера.



**IDEAL Melon™** на Синджента е сред 10-те номинации за наградата за иновации на Fruit Logistica 2023.

Пъпешите IDEAL Melons™ имат функцията индикатор за реколта (Harvest Indicator), която представлява промяна на цвета на кората на плода. Тази новост позволява лесно да се забележи колко е зрял всеки плод и кога трябва да бъде прибрана реколтата. Така производителите знаят идеалното време за прибиране на реколтата, а търговците на дребно и потребителите имат увереността, че купуват наистина зрял и сочен пъпеш с отлични вкусови качества.

*Още по темата:*

**Fruit Logistica – плодовете и зеленчуците като иновативни продукти**

**Номинираните за наградата за иновации FRUIT LOGISTICA 2019**