

Fruit Logistica – плодовете и зеленчуците като иновативни продукти

Автор(и): Нора Иванова, Редактор Растителна Защита /РЗ/

Дата: 05.01.2018 Брой: 1/2018



Обсъжданията за бъдещата селскостопанска политика ОСП след 2020 г. са отдавна в ход и по всички проведени досега дебати по темата, става ясно че бюджетът за тази политика ще бъде силно намален в сравнение с настоящия, който възлиза на общо над 408 млрд. евро. Ако трябва да бъдем съвсем точни в момента 38 % от общия бюджет на ЕС се отделя за земеделие. Грандиозна сума, която в зависимост от процента на редуциране ще засегне силно всички участници в земеделския сектор, в това число и потребителите.

Ограничаването на финансовия поток към аграрния сектор е само едната страна на глобалния проблем с продоволствията, много по-тревожен е фактът, че приблизително 45 % от обработваемата земеделска земя в ЕС е с влошено качество на почвите, а други 40% от земята, която произвежда храната на Европа, е замърсена с пестициди или е негодна за използване.

Да се произвежда повече като се опазва околната среда и се осигурява висок стандарт на фермерите, особено в ерата на печалбите на всяка цена, е задача непосилна дори за илюзионистите. Именно под мотото „да се произведе повече от по-малко“ през 2012 г. в рамките на ОСП стартира

новата мярка – европейско партньорство за иновации (ЕПИ), чиято цел е създаване на конкурентноспособен и устойчив селскостопански и горски сектор. Според стратегите на тази все повече набираща популярност мярка, главната роля е отредена на науката както на европейско, така и на регионално ниво. За да бъде успешно модерното селско стопанство е необходимо да изгради тесни връзки с научната среда, която от своя страна обещава висока ефективност, въпреки природните и финансови катаклизми. А изграждането на мостове между научните изследвания, фермери, предприятия, горски стопанства, хранително-вкусова промишленост и други организации рано или късно води до възникването на иновации.

Иновациите като основен инструмент за успешно земеделие не трябва да се разбират като изобретение с революционен смисъл, а по-скоро като нов начин на работа на съществуващи вече стопанства и конкретни селскостопански продукти. Адаптирането на утвърдени подходи и практики към нови обстоятелства също може да се възприеме като иновационно развитие, например в селските райони. Употребата на нови идеи, базирани на науката и техниката във вече позната среда води неимуверно до откриване на работни места или други приложения на вече добре познати продукти. Всъщност модерният термин за иновации е въведен от австрийския икономист Йозеф Шумпетер в началото на 20 в. Той разглежда иновациите като “създаване на нови комбинации” или изменения в развитието на пазара и производството. Според Шумпетер под понятието “нововъведение” се разбира изменение с цел да се внедрят и използват нови видове потребителски стоки, производствени и транспортни средства и пазари. Крайният резултат от процеса е създаване на нов продукт, услуга, процес или форма на организация.

Територията на земеделието, където се опитва да навлезе подхода на иновациите, е минирано поле. От една страна селскостопанският сектор е известен със своя консерватизъм и бавно взимане на решения, особено когато става дума за национална политика. От друга страна все още липсва окончателно прието законодателство, към което спокойно може да се прибави и различното тълкуване на понятието “иновация”. В този смисъл проекти, ориентирани в тази мярка под общия знаменател на ПРСП все още нямат ясно бъдеще и са обект на скептицизъм от страна на фермерите. В България за първи път в този програмен период ще бъде отворена мярка 16.1 за иновации “Подкрепа за сформирани и функциониране на оперативни групи в рамките на ЕПИ” от 1 ноември до 15 декември 2017 г. И ако у нас тепърва ще навлиза въпросната мярка, то в Европа някои от водещите земеделски страни от години се състезават в създаването на иновативно и динамично лице на аграрния сектор.

Fruit Logistica, международното изложение, на което производителите на плодове и зеленчуци сравняват часовниците си

Няма невъзможни неща в сектор плодове и зеленчуци, именно това показва всяка година международното изложение Fruit Logistica, което се провежда вече половин век в столицата на Германия. През трите дена на провеждане на известния панаир през 2017 г. е отчетен 5 % ръст на посетителите. Това се равнява на 75 000 гости и 130 държави - изложители от цял свят. Вниманието на тазгодишното юбилейно издание на Fruit Logistica отново привлече наградата FLIA (Fruit Logistica Innovation Award). С нея се награждават иновативни продукти и решения в сектор плодове и зеленчуци и често водещи световни фирми в областта на растителната печелят приза. През 2008 година първо място е присъдено на Nunhems - Bayer за техния индетерминантен сорт овални домати Intense TM, създаден в Холандия. Само 4 години по-късно Синджента печели златен медал за своя сорт пипер Paprika Angello, сладък мини пипер без семки.

Берлинската награда в последните 13 години се утвърди като най-престижната за иновации в международната индустрия за продукти за прясна консумация.

Претендентите през 2017 година са отново прецизно избрани и представени на международния панаир на плодовете и зеленчуците. Иновативните продукти съчетават перспективи за развитие, грижа към околната среда и стремеж към адаптиране към голмите пазари на плодове и зеленчуци. Интересно е, че в този конкурс победителят се избира от посетителите, които имат възможността да се запознаят на живо със смелите, а понякога и ексцентрични решения на земеделския сектор – плодове и зеленчуци.

Торба за домати

Не това не е вълшебна торба за производство на домати, а обикновена найлонова торба (найлонът в случая е 100% разградим), пълна с органичен субстрат за отглеждане на оранжерийни зеленчуци. Белгиците целят ограничаването на употребата на изкуствени торове и пестициди.

Жълтото – цветът на вкуса

Новият сорт ябълки – Shinano Gold е кръстоска между японската ябълка Senshu и Златна превъзходна. В процеса на селекцията италианците създават сорт, който запазва едрите и жълти плодове на популярната в цял свят златна превъзходна ябълка със сочни и сладки плодове. Основният проблем на златната ябълка е лесното ѝ нараняване при транспортиране. Този недостатък използват италианските селекционери, за да създадат с помощта на японския сорт Shinano Gold, нов сорт ябълки – yello. Сега освен вкусовите си качества, наследени от европейските сортове yello е надарен и с пословична японска издръжливост при транспортиране.

Зеленчукови спагети

Отново италианците, които определено знаят как да бъдат различни и иновативни, през 2016 г. пускат на пазара машина, която превръща зеленчуци като моркови, тиквички и сладки картофи в различна по форма и размер паста. По този начин създателите на това оборудване се стремят да посрещнат нуждата на потребителите от здравословни, лесни и бързи за приготвяне храни.

Диня без семки и удължен срок на годност

Новият сорт диня Crisp Fresch Watermelon без семки е дело на селекционен екип експерти от Синджента, Франция. В генетичната характеристика на сорта са включени по-малкото съдържание на вода и удължения срок на годност (на вече нарязания плод) до 10 дни. Дините от този сорт имат продълговата форма, тъмнозелени ивици по кората и тъмночервена вътрешна плодова маса. Обикновено тежат от 5 до 7 кг. Приятна лека закуска за всички, които постоянно са на път.

Маймунски ядки

Ядките „Пили“ идват от Филипините. Те, подобно на всички ядки, са изключително полезни, притежавайки богати хранителни стойности и високи нива на витамин Е. Но има една съществена трудност, която ги прави и така привлекателни – да стигнеш до самата ядка е почти невъзможно, заради изключително дебелия и здрава черупка. И тук идва немската иновативна мисъл – технология на прецизно изчислени прорези в черупката, които правят чупенето по-лесно. В допълнение вносителят продават разфасовките с подарък – специална трошачка от неръждаема стомана. Така маймунските ядки се превръщат в истинско забавление за цялото семейство.

Прясно нарязана маруля

Тазгодишният победител на FLIA (Fruit Logistica Innovation Award) е европейската селекционерска фирма Rijk Zwaan. Холандският екип разработва ново поколение салати Knox™, на които краищата след нарязване не променят цвета си, в следствие на окисляването. Така създадените салати удължават срока си на годност с два дни и не се налага да бъдат вакумирани. По-дългият срок на годност позволява оптимизиране на капацитета за съхранение на търговеците на дребно, избягване на неприятната миризма при отваряне на вакумирани опаковки и драстично ограничаване на количествата отпадъци.