

Innovationen auf der FRUIT LOGISTICA – nichts ist unmöglich

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



Der Innovationspreis ist in der Regel der am meisten erwartete Teil der Messe FRUIT LOGISTICA (FLIA) in Berlin, die Anfang Februar stattfindet (8.–10. Februar 2023). Die nominierten Teilnehmer decken die gesamte Lebensmittelkette ab – von der Züchtung neuer Gemüse- und Obstsorten und ihrer Verarbeitung zu hochwertigen Lebensmitteln über ihren erfolgreichen Verkauf bis hin zur Entwicklung von Logistiklösungen, die Teil des Gesamtprozesses von der Produktion bis zum Endverbraucher sowie der Schaffung neuer Lebensmittel und Märkte sind.

Die Abstimmung endet am 9. Februar um 18 Uhr. Die Preisverleihung findet am 10. Februar 2023 um 14:30 Uhr im Foyer der Hallen 20/21 statt.

Die bulgarische Teilnahme an der FRUIT LOGISTICA 2023 bietet den Fachbesuchern aus aller Welt, die nach Berlin gekommen sind, die Möglichkeit, die Qualität zu erleben und den Geschmack der heimischen Produktion zu genießen. Am Gemeinschaftsstand des Landes werden Produzenten vom Nationalen Gartenbauverband Bulgariens, der Donau-Obstbauern-Union und dem Bulgarischen Verband der Gewächshausanbauer vertreten sein.

In den letzten Jahren hat die Teilnahme der Niederlande auf der FRUIT LOGISTICA Berlin einen starken Eindruck hinterlassen, insbesondere im Bereich der Entwicklung innovativer Gemüse- und Obstsorten sowie bei der Schaffung einer anderen Einstellung zu Lebensmitteln und der Erschließung neuer Märkte.

Bei der diesjährigen Ausgabe der FRUIT LOGISTICA konkurrieren im Wettbewerb um den Innovationspreis drei niederländische Unternehmen um die Aufmerksamkeit der Jury und der Besucher:

- echte aromatische Vanille, produziert unter Gewächshausbedingungen;
- knusprige Süßpaprika, Sorte *Mitayo*, mit exotischem Geschmack;
- die Melonensorte IDEAL Melon™ von Syngenta, die über einen Ernteindikator verfügt und sie damit zu einer wirklich außergewöhnlich interessanten Innovation auf dem Markt macht.



Wer sind die Nominierten für 2023?



„**Brocomole**“ – eine neue Dip-Alternative für Liebhaber von „Guacamole“ aus Spanien. Die Zugabe von Brokkoli zur Guacamole reduziert den CO₂-Fußabdruck um mehr als 50 %, da der Anbau von Brokkoli weniger Wasserressourcen benötigt. „Brocomole“ wird aus 97 % frischem Brokkoli und Avocado hergestellt. Es ist eine Quelle für Ballaststoffe, Vitamin C und Kalium.



Die Vertical Farm aus Norwegen ist ein vollständig modulares und automatisiertes System für den vertikalen Anbau von Gemüsekulturen. Die Growth Station ermöglicht es Anbauern weltweit, Kulturen zu produzieren, ohne die Infrastruktur ändern zu müssen, in jedem Maßstab und mit einem hohen Automatisierungsgrad.

Das Unternehmen Avisomo liefert komplette Lösungen für den vertikalen Anbau und stellt alle notwendigen Komponenten für Upgrades und Erweiterungen bereit.



Q Eye Smart des italienischen Unternehmens BIOMETIC ist der einzige Scanner, der vollständig auf einer KI-Plattform basiert und eine präzisere automatische Qualitätssortierung von Obst und Gemüse ermöglicht. Seine innovative Technologie verbessert den gesamten Sortierprozess erheblich und gewährleistet eine erstklassige Produktqualität.



Die ungarische Lösung **LEDFan Greenhouse Toplight** ist speziell für den Tomatenanbau in Hightech-Gewächshäusern entwickelt. Sie ersetzt traditionelle Natriumdampf lampen und spart so Heizkosten. Der Umstieg auf dieses neue LED-Produktionssystem spart nicht nur Energie, sondern steigert auch den Ertrag. Das einzigartige Design des LEDFan nutzt eine innovative Lösung, um ein besseres Wärme- und Klimamanagement im Gewächshaus zu ermöglichen.



Niederländische Vanille – exklusive Premium-Vanille der Sorte *Planifolia* aus den Niederlanden, eine Orchideenart, die drei Jahre benötigt, um Schoten zu bilden. Köche und Konditoren bevorzugen die Verwendung dieser Vanille aufgrund ihres perfekten Geschmacks – eines Aromas, das sich gut mit vielen anderen Zutaten kombinieren lässt. Die drei neuen *Planifolia*-Sorten – Grün, Schwarz und Rot – werden auf die gleiche Weise angebaut wie klassische Vanille aus Mexiko, werden aber viel später geerntet und das Aroma ist intensiver, reichhaltiger und mit einem hohen Gehalt an Glucovanillin.



Spargel aus Deutschland – grüner und weißer Spargel, in Stücke geschnitten und für den direkten Verzehr vorverarbeitet. Die von dem deutschen Unternehmen verwendete Methode heißt „Sous Vide“, was wörtlich „unter Vakuum“ bedeutet. Es handelt sich um eine Methode zum Garen verschiedener Produkte in vakuumversiegelten Beuteln bei niedriger Temperatur über einen langen Zeitraum. Geschält, geschnitten und vakuumverpackt kann der Spargel bei niedrigen Temperaturen mindestens 21 Tage ab Lieferung bei 2–7 Grad gelagert werden. Auf diese Weise wird die Haltbarkeit dieses saisonalen Produkts verlängert; außerdem kann es in nur wenigen Minuten als Hauptgericht oder Beilage zubereitet werden.



Verkaufsautomat für die Apfelsaftproduktion aus Italien – ein Selbstbedienungsautomat, der frisch zubereiteten, abgefüllten Apfelsaft ausgibt. Den frischen Äpfeln wird eine Lösung aus Wasser und Ascorbinsäure (Vitamin C) zugesetzt, um die natürliche Oxidation zu verhindern.



Durch den Einsatz neuer Synchronisationstechnologien optimiert **EvolutionS** – eine Schalenversiegelungsmaschine – jeden Schritt, der für eine genaue, zuverlässige und effiziente Versiegelung von Verpackungen mit Obst und Gemüse erforderlich ist. Sie gilt als die technisch fortschrittlichste, schnellste Einspur-Schalenversiegelungsmaschine aus dem Vereinigten Königreich, die derzeit auf dem Markt ist.



Tatayoyo ist der Handelsname der Paprikasorte *Mitayo* aus den Niederlanden, deren Größe es ermöglicht, sie zunehmend im vielfältigen Segment der gesunden Snacks einzusetzen. Dank ihrer Größe ist diese Süßpaprika ideal zum Essen – genau wie ein Apfel – was sie von anderen Paprikas unterscheidet.

Der beim Verzehr der Tatayoyo-Paprika wahrgenommene Geschmacksmix ist näher an den fruchtigen Noten, die wilde Paprikas charakterisieren. Der kräftigere Geschmack, die intensivere Süße und die größere Aromenvielfalt – von denen viele normalerweise in frischen Kräutern, tropischen Früchten und sogar feinen Weinen zu finden sind – sorgen dafür, dass Tatayoyo ein wirklich neues Image für Paprika schafft.



IDEAL Melon™ von Syngenta gehört zu den 10 Nominierungen für den Fruit Logistica Innovationspreis 2023.

IDEAL Melons™ verfügen über eine Harvest Indicator-Funktion, die sich durch eine Farbveränderung der Fruchtschale äußert. Diese Innovation macht es leicht zu erkennen, wie reif jede Frucht ist und wann die Ernte erfolgen sollte. So wissen die Produzenten den idealen Zeitpunkt für die Ernte, während Händler und Verbraucher die Gewissheit haben, eine wirklich reife und saftige Melone mit ausgezeichneten Geschmackseigenschaften zu kaufen.

Mehr zum Thema:

Fruit Logistica – Obst und Gemüse als innovative Produkte

Nominierten für den FRUIT LOGISTICA Innovationspreis 2019