

Καινοτομίες στη FRUIT LOGISTICA – τίποτα δεν είναι αδύνατο

Автор(и): Ρασιτελνα защита
Дата: 07.02.2023 Број: 2/2023

The logo for FRUIT LOGISTICA is displayed on a bright yellow background. The word 'FRUIT' is in a teal color, and 'LOGISTICA' is also in teal. The letter 'O' in 'LOGISTICA' is replaced by a red circle with a teal 'X' inside it. There are small teal arrows pointing left and right on either side of the 'FRUIT' text.

Το Βραβείο Καινοτομίας είναι συνήθως το πιο αναμενόμενο μέρος της εμπορικής έκθεσης FRUIT LOGISTICA (FLIA) στο Βερολίνο, που λαμβάνει χώρα στις αρχές Φεβρουαρίου (8–10 Φεβρουαρίου 2023). Οι υποψήφιοι συμμετέχοντες καλύπτουν ολόκληρη την τροφική αλυσίδα – από τη δημιουργία νέων ποικιλιών λαχανικών και φρούτων και τη μεταποίησή τους σε ποιοτικά τρόφιμα, μέχρι την επιτυχή πώλησή τους, συμπεριλαμβανομένης της ανάπτυξης της λογιστικής, που αποτελεί μέρος της συνολικής διαδικασίας από την παραγωγή μέχρι τον τελικό καταναλωτή και τη δημιουργία νέων τροφίμων και αγορών.

Η ψηφοφορία λήγει στις 6 μ.μ. στις 9 Φεβρουαρίου. Η τελετή απονομής των βραβείων θα πραγματοποιηθεί στις 10 Φεβρουαρίου 2023 στις 2:30 μ.μ. στο φουαγιέ των αίθουσων 20/21.

Η βουλγαρική συμμετοχή στο FRUIT LOGISTICA 2023 θα προσφέρει στους εμπορικούς επισκέπτες από όλο τον κόσμο που έχουν έρθει στο Βερολίνο την ευκαιρία να βιώσουν την ποιότητα και να απολαύσουν τη γεύση της εγχώριας παραγωγής. Στο συλλογικό περίπτερο της χώρας, θα εκπροσωπηθούν παραγωγοί από την Εθνική Ένωση Κηπουρών στη Βουλγαρία, την Ένωση Κηπουρών του Δούναβη και τη Βουλγαρική Ένωση Θερμοκηπακαλλιεργειών.

Τα τελευταία χρόνια, η συμμετοχή της Ολλανδίας έχει κάνει ισχυρή εντύπωση στο **FRUIT LOGISTICA** Βερολίνο, ειδικά στον τομέα της ανάπτυξης καινοτόμων ποικιλιών λαχανικών και φρούτων, και στη δημιουργία μιας διαφορετικής στάσης απέναντι στα τρόφιμα και στο άνοιγμα νέων αγορών.

Σε αυτή τη χρονιά του FRUIT LOGISTICA, στον διαγωνισμό για το Βραβείο Καινοτομίας

τρεις ολλανδικές εταιρείες θα ανταγωνιστούν για την προσοχή της κριτικής επιτροπής και των επισκεπτών:

- πραγματική αρωματική βανίλια παραγόμενη υπό συνθήκες θερμοκηπίου.
- τραγανή γλυκιά πιπεριά, ποικιλία *Mitayo*, με εξωτική γεύση.
- η ποικιλία πεπονιού IDEAL Melon™ από τη Syngenta, που διαθέτει δείκτη συγκομιδής και αυτό την καθιστά μια πραγματικά εξαιρετικά ενδιαφέρονσα καινοτομία στην αγορά.



Ποιοι είναι οι υποψήφιοι για το 2023;



«**Brocomole**» – μια νέα εναλλακτική σως για τους λάτρεις του "γκουακαμόλε" από την Ισπανία. Η προσθήκη μπρόκολου στο γκουακαμόλε μειώνει το αποτύπωμα άνθρακα κατά περισσότερο από 50%, καθώς η καλλιέργεια μπρόκολου απαιτεί λιγότερους υδάτινους πόρους. Το "Brocomole" παράγεται από 97% φρέσκο μπρόκολο και αβοκάντο. Είναι πηγή φυτικών ινών, βιταμίνης C και καλίου.



Η κάθετη καλλιέργεια από τη Νορβηγία είναι ένα πλήρως αρθρωτό και αυτοματοποιημένο σύστημα για κάθετη καλλιέργεια λαχανικών. Το Growth Station επιτρέπει στους καλλιεργητές παγκοσμίως να παράγουν καλλιέργειες χωρίς να χρειάζεται να αλλάξουν την υποδομή, σε οποιαδήποτε κλίμακα και με πλήρες επίπεδο αυτοματοποίησης.

Η εταιρεία Anisomo παρέχει ολοκληρωμένες λύσεις για κάθετη καλλιέργεια και διαθέτει όλα τα απαραίτητα στοιχεία για αναβάθμιση και επέκταση.



Q Eye Smart από την ιταλική εταιρεία BIOMETIC είναι ο μοναδικός σαρωτής που βασίζεται εξ ολοκλήρου σε μια πλατφόρμα τεχνητής νοημοσύνης, επιτρέποντας πιο ακριβή αυτόματη ταξινόμηση ποιότητας φρούτων και λαχανικών. Η καινοτόμος τεχνολογία του ενισχύει σημαντικά ολόκληρη τη διαδικασία ταξινόμησης και διασφαλίζει την ποιότητα του προϊόντος premium.



Η συγγρική λύση **LEDFan Greenhouse Toplight** αναπτύχθηκε ειδικά για την καλλιέργεια ντομάτας σε υψηλής τεχνολογίας θερμοκήπια. Αντικαθιστά τις παραδοσιακές λάμπες νατρίου και έτσι εξοικονομεί το κόστος θέρμανσης. Η μετάβαση σε αυτό το νέο σύστημα παραγωγής LED όχι μόνο εξοικονομεί ενέργεια αλλά και αυξάνει την απόδοση. Η μοναδική σχεδίαση του LEDFan χρησιμοποιεί μια καινοτόμο λύση για να παρέχει καλύτερη διαχείριση θερμότητας και κλίματος στο θερμοκήπιο.



Ολλανδική βανίλια – αποκλειστική premium ολλανδική βανίλια της ποικιλίας *Planifolia*, ένα είδος ορχιδέας που χρειάζεται τρία χρόνια για να σχηματίσει κάψες. Οι σεφ και οι ζαχαροπλάστες προτιμούν να χρησιμοποιούν βανίλια λόγω της τέλειας γεύσης της – ένα άρωμα που συνδυάζεται καλά με πολλά άλλα συστατικά. Οι τρεις νέες ποικιλίες *Planifolia* – Πράσινη, Μαύρη και Κόκκινη – καλλιεργούνται με τον ίδιο τρόπο όπως η κλασική βανίλια που προέρχεται από το Μεξικό, αλλά συγκομίζονται πολύ αργότερα και η γεύση είναι πιο έντονη, πλούσια και με υψηλό περιεχόμενο γλυκοβανιλίνης.



Σπαράγγια από τη Γερμανία – πράσινα και λευκά σπαράγγια, κομμένα σε κομμάτια και προ-επεξεργασμένα για άμεση κατανάλωση. Η μέθοδος που χρησιμοποιεί η γερμανική εταιρεία ονομάζεται «sous vide», που κυριολεκτικά σημαίνει «υπό κενό». Είναι μια μέθοδος μαγειρέματος διαφόρων προϊόντων σε σακούλες ερμητικά κλεισμένες με κενό, σε χαμηλή θερμοκρασία για μεγάλο χρονικό διάστημα. Ξεφλουδισμένα, κομμένα και συσκευασμένα σε κενό, σε χαμηλές θερμοκρασίες τα σπαράγγια μπορούν να αποθηκευτούν για τουλάχιστον 21 ημέρες από την παράδοση στους 2–7 βαθμούς. Με αυτόν τον τρόπο, η διάρκεια ζωής αυτού του εποχιακού προϊόντος παρατείνεται· επιπλέον, μπορεί να παρασκευαστεί ως κυρίως πιάτο ή συνοδευτικό σε λίγα μόνο λεπτά.



Αυτόματο μηχανήμα παραγωγής χυμού μήλου από την Ιταλία – ένα μηχανήμα αυτοεξυπηρέτησης που παραδίδει φρέσκο χυμό μήλου σε μπουκάλι. Στα φρέσκα μήλα προστίθεται ένα διάλυμα νερού και ασκορβικού οξέος (βιταμίνη C) για να αποφευχθεί η φυσική οξείδωση.



Χρησιμοποιώντας νέες τεχνολογίες συγχρονισμού, το **EvolutionS** – ένα μηχάνημα σφράγισης δίσκων – βελτιστοποιεί κάθε βήμα που απαιτείται για ακριβή, αξιόπιστη και αποτελεσματική σφράγιση συσκευασιών με φρούτα και λαχανικά. Θεωρείται το πιο τεχνικά προηγμένο, υψηλότερης ταχύτητας, μηχάνημα σφράγισης δίσκων μίας γραμμής από το Ηνωμένο Βασίλειο που υπάρχει σήμερα στην αγορά.



Tatayo είναι το εμπορικό όνομα της ποικιλίας πιπεριάς *Mitayo* από την Ολλανδία, το μέγεθος της οποίας της επιτρέπει να χρησιμοποιείται όλο και περισσότερο στο ποικίλο τμήμα των υγιεινών σνακ. Χάρη στο μέγεθός της, αυτή η γλυκιά πιπεριά είναι ιδανική για να τρώγεται – ακριβώς όπως ένα μήλο – πράγμα που τη διακρίνει από άλλες πιπεριές.

Το μείγμα γεύσεων που γίνεται αντιληπτό κατά την κατανάλωση της πιπεριάς Tatayo είναι πιο κοντά στις φρουτώδεις νότες που χαρακτηρίζουν τις άγριες πιπεριές. Η πιο έντονη γεύση, η πιο έντονη γλυκύτητα και η μεγαλύτερη παρουσία αρωμάτων – πολλά από τα οποία συνήθως βρίσκονται σε φρέσκα βότανα, τροπικά φρούτα και ακόμη και σε λεπτά κρασιά – διασφαλίζουν ότι το Tatayo δημιουργεί μια πραγματικά νέα εικόνα για την πιπεριά.



Το **IDEAL Melon™** από τη Syngenta είναι ανάμεσα στις 10 υποψηφιότητες για το Βραβείο Καινοτομίας Fruit Logistica 2023.

Τα IDEAL Melon™ διαθέτουν λειτουργία Δείκτη Συγκομιδής, η οποία εκφράζεται από μια αλλαγή στο χρώμα του φλοιού του φρούτου. Αυτή η καινοτομία καθιστά εύκολο