

FLIA Innovation Awards ϑη FRUIT LOGISTICA – η πιο αξιοϑέβαϑη διάκρηϑη ϑη παγκόϑμια βιομηχανία φρέϑκων φρούτων και λαχανικών

Автор(ι): Ραϑιτελνα ζαϑιτα
Дата: 09.02.2026 Брой: 2/2026



Τα Βραβεία Καινοτομίας FLIA απονέμονται ετηϑίως ϑτο Βερολίνο κατά τη διάρκεια του εμπορικού παζαριού FRUIT LOGISTICA και αναγνωρίζουν εξαιρετικές καινοτομίες ϑε ολόκληρη την εφοδιαϑτική αλυσίδα — από το χωράφι μέχρι το ϑάφι του καταϑτήματος.

Οι νικητές του ακροθιγούς Βραβείου Καινοτομίας FRUIT LOGISTICA FLIA για το 2026 τιμήθηκαν παραδοϑιακά την τελευταία ημέρα του παζαριού. ϑην κατηγορία "φρέϑκα προϊόντα", οι

επισκέπτες του κορυφαίου εμπορικού παζαριού στο Βερολίνο επέλεξαν την POMPUR, μια ειδικά αναπτυγμένη ποικιλία μήλου για ανθρώπους που είναι αλλεργικοί στον κύριο αλλεργιογόνο του μήλου *Mal d1*. Στην κατηγορία "τεχνολογία", το πρώτο βραβείο κέρδισε η ουγγρική εταιρεία ABZ Innovation με το drone ψεκασμού L50 τους.

Μήλα POMPUR - μια επανάσταση στη βελτίωση φυτών

Η εταιρεία βελτίωσης φυτών στην Κάτω Έλβη (ZIN) κέρδισε το βραβείο καινοτομίας FRUIT LOGISTICA 2026 στην κατηγορία "φρέσκα προϊόντα" με μεγάλη διαφορά. Με την POMPUR, η εταιρεία με έδρα τη Κάτω Σαξονία της Γερμανίας έχει αναπτύξει μια μάρκα μήλων πιστοποιημένη από το Ευρωπαϊκό Ίδρυμα Έρευνας Αλλεργιών (ECARF). Η POMPUR έχει υποβληθεί σε κλινικές δοκιμές στο Charité Berlin / ECARF για περισσότερα από πέντε χρόνια.



Το όνομα της νέας μάρκας μήλων είναι ένας συνδυασμός των λέξεων POM (= μήλο) και PUR (= αγνό) και εντυπωσιάζει με το φρέσκο κόκκινο χρώμα και τη γεύση της. Λόγω της χαμηλής αλλεργιογόνου δράσης της, η POMPUR είναι επίσης κατάλληλη για αλλεργικούς ασθενείς. Δεν πρόκειται για μία μόνο ποικιλία, αλλά για εμπορικό σήμα για δύο συγκεκριμένες νέες ποικιλίες (ZIN 168 και ZIN 186), ειδικά αναπτυγμένες με μειωμένη περιεκτικότητα σε αλλεργιογόνα.

Μετά από 20 χρόνια συνεργασίας με το Πανεπιστήμιο του Όσναμπρουκ, η γερμανική εταιρεία, που στηρίζεται στην κλασική βελτίωση φυτών, κατάφερε να πραγματοποιήσει το έργο POMPUR της — ποικιλίες μήλων κατάλληλες για ανθρώπους που πάσχουν από τη λιγότερο γνωστή αλλά ολοένα και πιο συχνή αλλεργία στο μήλο.

"Δημιουργήσαμε ένα προϊόν που επιτρέπει σε πολλούς ανθρώπους να απολαμβάνουν ξανά τη γεύση ενός φρέσκου μήλου. Μόνο στη Γερμανία, υπάρχουν μεταξύ 3,5 και 4 εκατομμύρια άτομα με αλλεργία στο μήλο," εξήγησε ο Maik Stölken, Διευθύνων Σύμβουλος. "Η επιτυχία των μήλων μας οφείλεται όχι μόνο στο ότι είναι αλλεργιογόνα, αλλά και στο εξαιρετικό άρωμα και γεύση τους."

Σε αντίθεση με κάποιες παλαιότερες ποικιλίες, που μπορεί να είναι πιο ξινές ή μαλακές, τα μήλα POMPUR δημιουργούνται για να ανταποκρίνονται στις σύγχρονες προτιμήσεις γεύσης: κόκκινα, ελκυστικά, τραγανά και ζουμερά. Η μία ποικιλία είναι πιο γλυκιά, ενώ η άλλη έχει μια ισορροπημένη γλυκιά-ξινή γεύση.



Το Βραβείο Καινοτομίας FRUIT LOGISTICA στην κατηγορία "Φρέσκα Προϊόντα" απονεμήθηκε στην ομάδα της POMPUR. Φωτογραφία©: Messe Berlin

Εάν μέχρι τώρα ήταν γνωστή μόνο η παλιά ποικιλία Santana (η οποία είναι επίσης γνωστή ως αντιαλλεργική αλλά σημαντικά πιο ξινή στη γεύση), η POMPUR προσφέρει μια πιο γλυκιά και πιο τραγανή εναλλακτική για όλους τους λάτρεις του φρούτου μήλο.

Ποια είναι η σύνδεση μεταξύ μήλων και γύρης σημύδας;

Στην πραγματικότητα, πρόκειται για αλλεργία "σημύδας-φρούτου", από την οποία πολλοί άνθρωποι έχουν υποφέρει τα τελευταία χρόνια. Το *Mal d 1* είναι η επιστημονική ονομασία για τον κύριο αλλεργιογόνο στα μήλα (*Malus domestica*), μια πρωτεΐνη που παίζει καθοριστικό ρόλο στις αλλεργικές αντιδράσεις.

Το *Mal d 1* ανήκει στην οικογένεια πρωτεϊνών PR-10, που τα φυτά παράγουν ως μηχανισμό άμυνας έναντι του στρες, των μυκήτων ή των βακτηρίων. Η υψηλότερη συγκέντρωση του *Mal d 1* βρίσκεται στο φλοιό του μήλου, αλλά υπάρχει και στη σάρκα.

Η δομή του *Mal d 1* είναι εξαιρετικά παρόμοια με τον κύριο αλλεργιογόνο της γύρης σημύδας – το *Bet v 1*. Εάν το ανθρώπινο ανοσοποιητικό σύστημα είναι ήδη ευαισθητοποιημένο στη γύρη σημύδας (ανοιξιάτικο αλλεργικό συνάχι), μπορεί να αναγνωρίσει λανθασμένα την πρωτεΐνη στο μήλο (*Mal d 1*) ως απειλή επειδή μοιάζει με το αλλεργιογόνο της σημύδας. Ως αποτέλεσμα, περίπου το 50-70% των ανθρώπων με αλλεργία στη σημύδα αναπτύσσουν αντίδραση και στα μήλα.

Τα καλά νέα είναι ότι η πρωτεΐνη *Mal d 1* είναι θερμοδιάλυτη (ασταθής στη θερμότητα) και διασπάται εύκολα από τα στομαχικά οξέα. Όταν μαγειρεύεται, ψήνεται ή παστεριώνεται (π.χ., κομπόστα, πίτα, παστεριωμένος χυμός), η δομή της καταστρέφεται και το σώμα δεν αντιδρά πλέον σε αυτήν. Οι περισσότεροι άνθρωποι με αυτόν τον τύπο αλλεργίας μπορούν να τρώνε επεξεργασμένα μήλα χωρίς πρόβλημα.

Τα μήλα POMPUR μπήκαν στη γερμανική αγορά στα τέλη του 2025 και πωλούνται μόνο συσκευασμένα (συνήθως σε πακέτα των 4 ή 6) για να αποτραπεί η "μόλυνση" μέσω επαφής με άλλες ποικιλίες μήλων στο κατάστημα ή η εναλλαγή ετικετών.

Τα Βραβεία Τεχνολογίας FLIA - ακρίβεια και ποιότητα

Το βραβείο για την πιο καινοτόμο τεχνολογία δόθηκε στην Ουγγαρία. Το drone L50 της ABZ Innovation εντυπωσιάζει με την ακρίβεια και την απόδοσή του. Χάρη στη μεγάλη χωρητικότητα της μπαταρίας του και τον έξυπνο έλεγχο, μπορεί να παραμείνει στον αέρα σημαντικά περισσότερο από άλλα παρόμοια αεροσκάφη, καλύπτοντας έως και 24 εκτάρια την ώρα. Με την ιδιαίτερα μεγάλη δεξαμενή των 50 λίτρων του, το L50 επιτυγχάνει 30% μεγαλύτερο χρόνο πτήσης από τον μέσο όρο του κλάδου, θέτοντας ένα νέο πρότυπο στον ψεκασμό αγρών.



Το Βραβείο Καινοτομίας FRUIT LOGISTICA για Τεχνολογία απονέμεται στην ABZ Innovation. Φωτογραφία© Messe Berlin

"Αυτό το βραβείο είναι πραγματική αναγνώριση της δουλειάς μας και σημαίνει πολλά για μας," δήλωσε ο Gyula Török, Αρχηγός Εμπορικού Τμήματος της ABZ Innovation στην τελετή απονομής. "Είμαστε ο πρώτος κατασκευαστής drone στην Ευρώπη που αναπτύσσει ένα τέτοιο drone. Η νίκη στο Βραβείο Καινοτομίας FRUIT LOGISTICA μας δείχνει ότι είμαστε στο σωστό δρόμο."

Το Βραβείο Καινοτομίας FRUIT LOGISTICA, που παρουσιάζεται για 20η φορά, είναι ένα από τα πιο ακροθιγή βραβεία στον κλάδο. Δύο ανεξάρτητες επιτροπές ειδικών προκήρυξαν συνολικά πέντε καινοτόμα προϊόντα η καθεμία στην κατηγορία "φρέσκα προϊόντα" και στην κατηγορία "τεχνολογία" από πολυάριθμες υποβολές.

Η τελική απόφαση για τους νικητές πάρθηκε από τους επισκέπτες του εμπορικού παζαριού, που πραγματοποιήθηκε στο Βερολίνο από 4 έως 6 Φεβρουαρίου 2026.
