

Διαγωνισμός Καινοτομιών στο Agra 2018 – Βραβεία

Автор(и): Растителна защита
Дата: 05.03.2018 Брой: 3/2018



Ο διαγωνισμός καινοτομίας της Διεθνούς Γεωργικής Έκθεσης «Agra» παρουσιάζει καινοτόμα προϊόντα και εξελίξεις στον τομέα της γεωργίας, τα οποία παρουσιάζονται για πρώτη φορά και αποδεικνύουν πραγματικές καινοτομίες ή πρωτότυπες βελτιώσεις και μπορούν να θεωρηθούν πρόοδος στον αντίστοιχο τομέα. Φέτος 24 εκθέματα αναδείχθηκαν νικητές στον διαγωνισμό. Συνολικά 75 προϊόντα και 56 επιστημονικά ινστιτούτα και εταιρείες στον τομέα της γεωργίας συμμετείχαν στον διαγωνισμό. Η Γεωπονική Ακαδημία βραβεύτηκε με 8 βραβεία στις διάφορες κατηγορίες του διαγωνισμού.

Καινοτομίες της Γεωπονικής Ακαδημίας που παρουσιάστηκαν στην «Agra 2018»

Φέτος η Γεωπονική Ακαδημία συμμετείχε με 19 καινοτομίες στη Διεθνή Γεωργική Έκθεση «Agra 2018» στο Πλόβντιφ και παρουσίασε ενδιαφέροντες και χρήσιμους αναπτύξεις, μερικές από τις οποίες είναι αποτέλεσμα κοινών δραστηριοτήτων με ξένα ινστιτούτα και πανεπιστήμια. Η Γεωπονική Ακαδημία εκπροσωπήθηκε από όλα τα 25 της ινστιτούτα και 10 πειραματικούς σταθμούς, καθώς και από το Εθνικό Γεωργικό Μουσείο.

Το Ινστιτούτο Εδαφολογίας, Αγροτεχνολογιών και Φυτοπροστασίας «Ν. Πούσκαροφ», μαζί με το Ρωσικό Κρατικό Αγροτικό Πανεπιστήμιο – Μόσχα Τιμιριάζεφ Γεωπονική Ακαδημία «Κ. Α. Τιμιριάζεφ», παρουσίασαν στην έκθεση πέλλετ που παράγονται από αποβλήτων βιομάζας λεβάντας. Τα πέλλετ έχουν ελάχιστο περιεχόμενο κλασμάτων σκόνης και αντοχή πάνω από 90% και είναι κατάλληλα για καύση σε καυστήρες πέλλετ.

Η πρώτη βουλγαρική ποικιλία στέβιας «Στέλα», που αναπτύχθηκε από το Γεωπονικό Ινστιτούτο στο Σούμεν, παρουσιάστηκε επίσης στη διεθνή έκθεση. Η ποικιλία είναι κατάλληλη για καλλιέργεια σε όλες τις περιοχές της χώρας υπό συνθήκες άρδευσης και είναι σχετικά ανθεκτική σε μυκητιακές παθογόνους.

Το Ινστιτούτο Έρευνας Λαχανικών Μαρίτσα, το οποίο εκπροσωπήθηκε με δύο ποικιλίες λαχανικών, κέρδισε το βραβείο στην κατηγορία «Ποικιλίες και Φυτευτικό Υλικό» του διαγωνισμού καινοτομίας με τη νέα υψηλής ποιότητας ποικιλία ντομάτας «Αλένιο σάρτσε» («Κοκκινή Καρδιά»). Ο Πειραματικός Σταθμός Άρδευσης Γεωργίας – Παζαρτζίκ, από κοινού με το Ινστιτούτο Έρευνας Λαχανικών Μαρίτσα, έχει δημιουργήσει την υψηλής ποιότητας ποικιλία πιπεριάς «Ιβήλοβοσκα κάπια». Η ποικιλία έχει μεγαλύτερα και πιο σαρκώδη καρπούς από τις άλλες βουλγαρικές ποικιλίες πιπεριάς κάπια, έχει υψηλό περιεχόμενο ξηρών ουσιών και είναι εύκολη στο ξεφλούδισμα.

Μία από τις νεότερες ποικιλίες του Ινστιτούτου Γεωργίας – Κάρνομπατ, που συμμετείχε στην έκθεση, είναι η χειμερινή δίστιχη ποικιλία κριθαριού «Ντάρια», με αποδόσεις έως και 923,4 κιλά/εκτάριο.

Παρουσιάστηκαν επίσης στην Agra: δύο ποικιλίες λιβαδικής ρεγκασιάς – «Τετράνη» και «Τετράμης» του Ινστιτούτου Ζωοτροφών – Πλέβεν· δύο νέοι υβριδισμοί καλαμποκιού και μια μονογραφία αφιερωμένη σε αυτή την καλλιέργεια από το Ινστιτούτο Έρευνας Καλαμποκιού – Κνέζα· διαιτητικά κέικ χωρίς γλουτένη από το Ινστιτούτο Έρευνας και Ανάπτυξης Τροφίμων· ένα πολυλειτουργικό πάτο κυψέλης κατά της εσμήνευσης από το Ινστιτούτο Ζωικής Παραγωγής στο Κόστινμπροντ· «Τεχνολογία παραγωγής κουκιάς» από το Γεωπονικό Ινστιτούτο Ντομπρούτζας – Γκενεράλ Τόσεβο· ο μεθοδολογικός οδηγός «Δυνατότητες χρήσης της εκμετάλλευσης ετεροζυγωτίας σε αυτογονιμοποιούμενες καλλιέργειες φιστικιού, σουσαμιού και ρυζιού» από το Ινστιτούτο Φυτικών και Γενετικών Πόρων – Σάδοβο.

Στον διαγωνισμό καινοτομίας της Διεθνούς Γεωργικής Έκθεσης «Agra 2018», που πραγματοποιήθηκε από κοινού με τις εκθέσεις «Foodtech» και «Vinaria» στο Πλόβντιφ, 24 διαγωνιζόμενοι κέρδισαν βραβεία στις οκτώ

ενότητες του διαγωνισμού.

Νικητές στον διαγωνισμό καινοτομίας στην Agra

Η Γεωπονική Ακαδημία έλαβε 8 βραβεία, και οι ακόλουθες αναπτύξεις διακρίθηκαν με αγαλματίδιο και δίπλωμα ως πρωτοπόροι στις κατηγορίες τους:

Ποικιλία ντομάτας «Αλένιο σάρτσε» («Κοκκινή Καρδιά») του Ινστιτούτου Έρευνας Λαχανικών Μαρίτσα στο Πλόβντιφ. Η ποικιλία έχει καλή προσαρμοστική ικανότητα και μπορεί να καλλιεργηθεί τόσο σε προστατευμένες εγκαταστάσεις καλλιέργειας όσο και σε ανοιχτό χώρο – υπό συνθήκες αγρού για πρώιμη και μεσοπρώιμη παραγωγή. Υπό συνθήκες θερμοκηπίου, οι αποδόσεις είναι 5000-7000 κιλά/εκτάριο, και υπό συνθήκες αγρού 4500-6000 κιλά/εκτάριο. Κατηγορία «Σπορικά Ποικιλιών και Φυτευτικό Υλικό».

Ποικιλία πιπεριάς «Ιβήλοβσκα κάπια» του Πειραματικού Σταθμού Άρδευσης Γεωργίας – Παζαρτζίκ, από κοινού με το Ινστιτούτο Έρευνας Λαχανικών Μαρίτσα. Το υψηλό ποσοστό ξηρών ουσιών καθιστά την Ιβήλοβσκα κάπια ταυτόχρονα κατάλληλη για ψήσιμο, τουρσί και κατανάλωση σε φρέσκια μορφή. Η ποικιλία είναι κατάλληλη για καλλιέργεια χρησιμοποιώντας τεχνολογία για μεσοπρώιμη παραγωγή αγρού, αλλά μπορεί επίσης να αποδώσει πολύ καλά σε θερμοκήπια για απόκτηση πιο πρώιμης παραγωγής. Κατηγορία «Σπορικά Ποικιλιών και Φυτευτικό Υλικό».

Η πρώτη βουλγαρική ποικιλία του φυτού στέβια. Η ποικιλία (*Stevia rebaudiana* B) αναπτύχθηκε από επιστήμονες του Γεωπονικού Ινστιτούτου – Σούμεν και φέρει το όνομα «Στέλα». Υπό τις κλιματικές συνθήκες στη Βουλγαρία, η ποικιλία «Στέλα» πολλαπλασιάζεται βλαστικά. Η αναπτυσσόμενη ποικιλία έχει καλή οικολογική πλαστικότητα και μπορεί να καλλιεργηθεί σε όλες τις περιοχές της χώρας υπό συνθήκες άρδευσης. Έχει σχετικά καλή αντοχή σε μυκητιακές ασθένειες. Κατηγορία «Σπορικά Ποικιλιών και Φυτευτικό Υλικό».

Τεχνολογία καλλιέργειας καρυδιάς που αναπτύχθηκε από επιστήμονες του Ινστιτούτου Οπωροκαλλιέργειας στο Πλόβντιφ. Η παρουσιαζόμενη τεχνολογία παρέχει λεπτομερείς πληροφορίες για τα βοτανικά και μορφολογικά χαρακτηριστικά της καρυδιάς, καθώς και τις βιολογικές και οικολογικές της απαιτήσεις ως οπωροφόρο είδος. Περιλαμβάνει επίσης οικονομική αξιολόγηση της καλλιέργειας καρυδιάς στη Βουλγαρία.

Νέα μίνι ποικιλία γαρύφαλλου «Σόφια» του Ινστιτούτου Διακοσμητικών Φυτών – Σόφια. Η ποικιλία «Σόφια» χαρακτηρίζεται από υψηλή παραγωγικότητα, πρώιμη και παρατεταμένη άνθηση, αντοχή στη φυμάτωση *Fusarium* και τη δυνατότητα καλλιέργειας στο ίδιο σημείο για 3-4 χρόνια. Κατηγορία «Σπορικά Ποικιλιών και Φυτευτικό Υλικό».

Ψωμί υψηλής πρωτεΐνης – «Ζάρνια» του Ινστιτούτου Κρυοβιολογίας και Τεχνολογιών Τροφίμων. Έχει αυξημένο περιεχόμενο βιολογικά ενεργών ουσιών όπως β-γλυκάνες, ωμέγα-6 λιπαρά οξέα, μικρο- και μακροστοιχεία όπως κάλιο, ασβέστιο, μαγγάνιο, σίδηρος, χαλκός, ψευδάργυρος, σελήνιο, μαγνήσιο και βιταμίνες ομάδας Β. Το ψωμί «Ζάρνια» είναι πηγή υγιεινών θρεπτικών ουσιών και μπορεί να καταναλώνεται προληπτικά σε περιπτώσεις διαβήτη, ογκολογικών και καρδιαγγειακών παθήσεων. Κατηγορία «Επιστημονική Δραστηριότητα και Αναπτύξεις».

Πατέ κρέατος πουλερικών και λαχανικών, εμπλουτισμένο με προβιοτικά, που αναπτύχθηκε από το Ινστιτούτο Έρευνας και Ανάπτυξης