

Οι υποψήφιοι για το Βραβείο Καινοτομίας FRUIT LOGISTICA 2019

Автор(и): Ρастителна защита
Дата: 07.02.2019 Брой: 2/2019



Για άλλη μια συνεχόμενη χρονιά, η διεθνής έκθεση FRUIT LOGISTICA 2019 πραγματοποιείται στην πρωτεύουσα της Γερμανίας, η οποία έχει καθιερωθεί ως το κορυφαίο παγκόσμιο εμπορικό σαλόνι για καινοτομίες στον τομέα των φρούτων και λαχανικών. Η φετινή έκδοση της έκθεσης τραβά και πάλι την προσοχή στο βραβείο FLIA (Fruit Logistica Innovation Award). Τα τελευταία χρόνια, το βραβείο του Βερολίνου έχει γίνει το πιο αξιόλογο βραβείο για καινοτομίες στη διεθνή βιομηχανία φρέσκων προϊόντων. Αυτή η διάκριση εγγυάται την παρουσίαση προϊόντων, υπηρεσιών και τεχνικών λύσεων που δίνουν νέα ώθηση στην παγκόσμια βιομηχανία εμπορίας φρούτων και λαχανικών, από την παραγωγή μέχρι το σημείο πώλησης.

Πάνω από 77.000 αγοραστές, επισκέπτες και επισκέπτες από πάνω από 130 χώρες θα μπορούν να ψηφίσουν για τις καινοτομίες της χρονιάς στις 6 και 7 Φεβρουαρίου 2019. Οι δέκα υποψήφιοι θα παρουσιαστούν στις αίθουσες έκθεσης αρ. 20 και 21.

Στις 8 Φεβρουαρίου 2019 στις 14:30 θα ανακοινωθούν οι νικητές. Το FLIA θα απονεμηθεί στους νικητές για 14η φορά το 2019.

Μια ειδική κριτική επιτροπή που αποτελείται από μέλη από όλα τα επίπεδα παραγωγής φρέσκων φρούτων έχει προτείνει τους ακόλουθους 10 συμμετέχοντες από πάνω από 70 αιτήσεις που υποβλήθηκαν:

“Avocado Pitter 300-AVC“, Ιταλία

Μια μηχανή για εύκολη αφαίρεση του κουκούτσιου του αβοκάντο. Η μηχανή είναι ικανή να επεξεργάζεται περίπου 300 αβοκάντο το λεπτό, χωρίζοντάς τα σε δύο μισά και αφαιρώντας τον πυρήνα (κουκούτσι). Τα αχλαδοειδή φρούτα τοποθετούνται κάθετα σε ένα ειδικό κράτημα και κόβονται από πάνω προς τα κάτω χωρίς να χωρίζεται το κουκούτσι στα δύο.

Μέχρι στιγμής, σε παγκόσμια κλίμακα, η αφαίρεση του πυρήνα του αβοκάντο πραγματοποιείται χειροκίνητα σε μονάδες επεξεργασίας.

“DCM Viscotec® Blue“, De Ceuster Meststoffen - DCM, Βέλγιο

Ένα ιδιαίτερα συμπυκνωμένο, υδατοδιαλυτό και εύχρηστο ορυκτό λίπασμα σε μορφή γέλης, προοριζόμενο για χρήση στη βιολογική γεωργία και κηπουρική. Το υψηλό περιεχόμενο αζώτου 9% N σε συνδυασμό με 5% κάλιο έχει βιοδιεγερτική δράση. Τα περιεχόμενα αμινοξέα ενεργοποιούν το ριζικό σύστημα. Παρέχουν σημαντικά αυξημένη επιφάνεια ριζών, βελτιωμένη πρόσληψη θρεπτικών συστατικών και κατά συνέπεια ταχεία ανάπτυξη των φυτών. Το λίπασμα σε μορφή γέλης θεωρείται πολύ καθαρό και έχει εγκριθεί για χρήση στη βιολογική γεωργία.

“Die Birne Fred®“, VariCom, Ελβετία

Η νέα ποικιλία αχλαδιού “Fred” είναι το αποτέλεσμα πολυετών ερευνών (σχεδόν 18 ετών) από ειδικούς από την Ελβετία και σε όλη την Ευρώπη. Η ποικιλία είναι καταχωρημένη ως CH201, η οποία διατίθεται στην αγορά με την επωνυμία FRED®.

Είναι ανθεκτική στον εμπυρισμό.

Τα πλεονεκτήματα αυτού του αχλαδιού είναι η μεγάλη διάρκεια ζωής του σε ψυχρούς χώρους και η σημαντική ανθεκτικότητά του κατά τη μεταφορά.

Το φρούτο χαρακτηρίζεται από φρέσκια υφή και ευχάριστη γλυκύτητα. Τα αχλάδια είναι ζουμερά, νόστιμα και έχουν σφιχτό αλλά τραγανό σάρκωμα.

“Modula“, Roter, Ιταλία

Ένας ηλεκτρονικός σπορέας που επιτρέπει τον έλεγχο και την προσαρμογή των αποστάσεων σποράς των σπόρων ανάλογα με την αντίστοιχη καλλιέργεια. Η ευελιξία στα διαστήματα σποράς και η προσαρμογή σε διαφορετικές καλλιέργειες είναι εξαιρετική.

“Oriental Red® - Red Kiwifruit“, Jingold, Ιταλία

Το ακτινίδιο, γνωστό ως μια μικρή βόμβα βιταμινών λόγω του υψηλού περιεχομένου του σε ορυκτά άλατα και βιταμίνες, εισέρχεται ολοένα και περισσότερο στην καθημερινή κατανάλωση φρούτων των Ευρωπαίων.

Το κόκκινο ακτινίδιο Dong-Hong έχει μοναδικές ιδιότητες που το διαφοροποιούν από το γνωστό ακτινίδιο Hayward. Το φρούτο του κόκκινου ακτινιδίου είναι ανθεκτικό στο κρύο, αντέχοντας συχνά θερμοκρασίες έως και -30°C . Η απόδοση είναι συνήθως άφθονη και αποτελείται από γλυκά φρούτα με γεύση και άρωμα μελιού, και λεία φλούδα που μπορεί επίσης να καταναλωθεί.

“PerfoTecO2Control“, PerfoTec, Ολλανδία

Η μηχανή συσκευασίας από την Ολλανδία δημιουργεί ένα ειδικό προστατευτικό σύστημα σε κάθε συσκευασία του αντίστοιχου φρούτου ή λαχανικού προϊόντος. Το βέλτιστο μείγμα διοξειδίου του άνθρακα, οξυγόνου και αζώτου που χρησιμοποιείται στη διαδικασία συσκευασίας εξασφαλίζει σημαντικά παρατεταμένη διάρκεια ζωής φρούτων και λαχανικών.

“Redlander“, Bejo, Ολλανδία

Ένα κόκκινο υβριδικό κρεμμύδι με υψηλή αντοχή στον ψευδοπερονόσπορα. Είναι ζουμερό και φρέσκο, με καλή ποιότητα βολβού και ανοιχτό κόκκινο χρώμα. Θεωρείται ιδιαίτερα ανθεκτικό σε ασθένειες κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης.

"Slide Valeriana Eco", Hortech, Ιταλία

Ένας ηλεκτροκίνητος συλλέκτης για τη συλλογή μαρούλι. Ο εξοπλισμός της μηχανής με τριφασικούς ασύγχρονους κινητήρες χωρίς ψήκτες, μπαταρίες 48V με χωρητικότητα 450 αμπέρ-ωρών και ενσωματωμένο φορτιστή με χωρητικότητα φόρτισης έως και 16 ωρών εξασφαλίζει πλήρη χωρητικότητα αξιοποίησης.

"Softripe® Ripening Technology", Frigotec, Γερμανία

Μια πλήρως αυτόματη τεχνολογία ωρίμανσης για μπανάνες και άλλα τροπικά φρούτα, στην οποία ωριμάζουν ομοιογενώς, δηλαδή "φυσικά". Σε ειδικούς θάλαμους ωρίμανσης, ρυθμίζεται το αιθυλένιο που χρησιμοποιείται, καθώς και η θερμοκρασία του αέρα, τα επίπεδα οξυγόνου και άνθρακα. Αυτό εξασφαλίζει ταχύτερη ωρίμανση, μεγαλύτερη διάρκεια ζωής και βελτιστοποιημένη ισορροπία οξέος-ζάχαρης, που επηρεάζει τη γεύση. Διαφορετικά στάδια ωριμότητας μπορούν να προσφερθούν στον καταναλωτή κατόπιν αιτήματος.

"Top-Sealable Compostable, Recyclable Strawberry Punnet", CKF, Καναδάς

Μια σφραγίσιμη, κομποστοποιήσιμη και ανακυκλώσιμη συσκευασία για φράουλες, διαθέσιμη σε δύο επιλογές – 350 και 400 γραμμάρια φράουλες. Η συσκευασία περιέχει ελάχιστη ποσότητα πλαστικού, προσφέρει υψηλή προστασία, καλή ορατότητα του προϊόντος και επιτρέπει μεγαλύτερη διάρκεια ζωής.