

Innovaciones en FRUIT LOGISTICA – nada es imposible

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



El Premio a la Innovación suele ser la parte más esperada de la feria comercial FRUIT LOGISTICA (FLIA) en Berlín, que tiene lugar a principios de febrero (8–10 de febrero de 2023). Los participantes nominados cubren toda la cadena alimentaria: desde la creación de nuevas variedades de hortalizas y frutas y su procesamiento en alimentos de calidad, hasta su venta exitosa, incluido el desarrollo de la logística, que forma parte del proceso general desde la producción hasta el consumidor final y la creación de nuevos alimentos y mercados.

La votación termina a las 6 p.m. del 9 de febrero. La ceremonia de entrega de premios tendrá lugar el 10 de febrero de 2023 a las 2:30 p.m. en el vestíbulo de los pabellones 20/21.

La participación búlgara en FRUIT LOGISTICA 2023 ofrecerá a los visitantes comerciales de todo el mundo que han venido a Berlín la oportunidad de experimentar la calidad y disfrutar del sabor de la producción nacional. En el stand colectivo del país estarán representados productores de la Unión Nacional de Horticultores de Bulgaria, la Unión de Fruticultores del Danubio y la Asociación Búlgara de Productores en Invernadero.

En los últimos años, la participación de los Países Bajos ha causado una fuerte impresión en **FRUIT LOGISTICA** Berlín, especialmente en el campo del desarrollo de variedades innovadoras de hortalizas y frutas, y en la creación de una actitud diferente hacia los alimentos y la apertura de nuevos mercados.

En la edición de este año de FRUIT LOGISTICA, en la competencia del Premio a la Innovación

tres empresas neerlandesas competirán por la atención del jurado y los visitantes:

- vainilla aromática real producida en condiciones de invernadero;
- pimiento dulce crujiente, variedad *Mitayo*, con un sabor exótico;
- la variedad de melón IDEAL Melon™ de Syngenta, que tiene un indicador de cosecha y esto la convierte en una innovación verdaderamente excepcionalmente interesante en el mercado.



¿Quiénes son los nominados para 2023?



“**Brocomole**” – una nueva alternativa de dip para los amantes del "guacamole" de España. Añadir brócoli al guacamole reduce la huella de carbono en más de un 50%, ya que cultivar brócoli requiere menos recursos hídricos. El "Brocomole" se produce a partir de un 97% de brócoli fresco y aguacate. Es una fuente de fibra, vitamina C y potasio.



La **granja vertical** de Noruega es un sistema completamente modular y automatizado para el cultivo vertical de cultivos hortícolas. La Estación de Crecimiento permite a los productores de todo el mundo producir cultivos sin tener que cambiar la infraestructura, a cualquier escala y con un nivel completo de automatización.

La empresa Avisomo suministra soluciones completas para la agricultura vertical y proporciona todos los componentes necesarios para la actualización y expansión.



Q Eye Smart de la empresa italiana BIOMETIC es el único escáner basado completamente en una plataforma de inteligencia artificial, que permite una clasificación automática de calidad más precisa de frutas y hortalizas. Su tecnología innovadora mejora significativamente todo el proceso de clasificación y garantiza una calidad premium del producto.



La solución húngara **LEDFan Greenhouse Toplight** está especialmente desarrollada para el cultivo de tomate en invernaderos de alta tecnología. Reemplaza las lámparas de sodio tradicionales y así ahorra costos de calefacción. Cambiar a este nuevo sistema de producción LED no solo ahorra energía sino que también aumenta el rendimiento. El diseño único de LEDFan utiliza una solución innovadora para proporcionar una mejor gestión del calor y el clima en el invernadero.



Vainilla neerlandesa – vainilla premium exclusiva neerlandesa de la variedad *Planifolia*, un tipo de orquídea que necesita tres años para formar vainas. Los chefs y confiteros prefieren usar esta vainilla por su sabor perfecto – un aroma que combina bien con muchos otros ingredientes. Las tres nuevas variedades *Planifolia* – Verde, Negra y Roja – se cultivan de la misma manera que la vainilla clásica originaria de México, pero se cosechan mucho más tarde y el sabor es más intenso, rico y con un alto contenido de glucovanillina.



Espárragos de Alemania – espárragos verdes y blancos, cortados en trozos y preprocesados para consumo directo. El método utilizado por la empresa alemana se llama “sous vide”, que literalmente significa “al vacío”. Es un método de cocción de varios productos en bolsas selladas al vacío a baja temperatura durante mucho tiempo. Pelados, cortados y envasados al vacío, a bajas temperaturas los espárragos pueden almacenarse durante al menos 21 días desde la entrega a 2–7 grados. De esta manera, se extiende la vida útil de este producto estacional; además, puede prepararse como plato principal o guarnición en solo unos minutos.



Máquina expendedora para producción de zumo de manzana de Italia – una máquina de autoservicio que entrega zumo de manzana recién preparado embotellado. Se añade una solución de agua y ácido ascórbico (vitamina C) a las manzanas frescas para prevenir la oxidación natural.



Al utilizar nuevas tecnologías de sincronización, **EvolutionS** – una máquina selladora de bandejas – optimiza cada paso necesario para un sellado preciso, confiable y eficiente de los envases con frutas y hortalizas. Se considera la máquina selladora de bandejas de carril único técnica más avanzada, de mayor velocidad, del Reino Unido actualmente en el mercado.



Tatayoyo es el nombre comercial de la variedad de pimiento *Mitayo* de los Países Bajos, cuyo tamaño permite que se utilice cada vez más en el diverso segmento de snacks saludables. Gracias a su tamaño, este pimiento dulce es ideal para comer – al igual que una manzana – lo que lo distingue de otros pimientos.

La mezcla de sabores percibida al consumir el pimiento Tatayoyo se acerca más a las notas afrutadas que caracterizan a los pimientos silvestres. El sabor más fuerte, la dulzura más intensa y la mayor presencia de aromas – muchos de los cuales se encuentran normalmente en hierbas frescas, frutas tropicales e incluso vinos finos – aseguran que Tatayoyo cree una imagen verdaderamente nueva para el pimiento.



IDEAL Melon™ de Syngenta está entre las 10 nominaciones para el Premio a la Innovación de Fruit Logistica 2023.

Los IDEAL Melons™ tienen una función de Indicador de Cosecha, que se expresa mediante un cambio en el color de la cáscara de la fruta. Esta innovación permite ver fácilmente cuán madura está cada fruta y cuándo se debe cosechar. Así, los productores conocen el momento ideal para la cosecha, mientras que los minoristas y consumidores tienen la seguridad de que están comprando un melón verdaderamente maduro y jugoso con excelentes cualidades de sabor.

Más sobre el tema:

Fruit Logistica – frutas y hortalizas como productos innovadores

Nominados al Premio a la Innovación FRUIT LOGISTICA 2019