

Premios a la Innovación FLIA en FRUIT LOGISTICA – la distinción más prestigiosa de la industria mundial de frutas y hortalizas frescas

Автор(и): Растителна защита
Дата: 09.02.2026 Брой: 2/2026



Los Premios a la Innovación FLIA se entregan anualmente en Berlín durante la feria comercial FRUIT LOGISTICA y reconocen innovaciones excepcionales en toda la cadena de suministro, desde el campo hasta el estante de la tienda.

Los ganadores del prestigioso Premio a la Innovación FRUIT LOGISTICA FLIA para 2026 fueron honrados tradicionalmente en el último día de la feria. En la categoría de "productos frescos", los

visitantes de la principal feria comercial de Berlín eligieron a POMPUR, una variedad de manzana especialmente desarrollada para personas alérgicas al principal alérgeno de la manzana, *Mal d1*. En la categoría de "tecnología", el primer premio fue para la empresa húngara ABZ Innovation con su dron de pulverización L50.

Manzanas POMPUR - una revolución en el cultivo

La empresa de cultivo de Baja Sajonia (ZIN) ganó el premio a la innovación FRUIT LOGISTICA 2026 en la categoría "productos frescos" por un amplio margen. Con POMPUR, la empresa con sede en Baja Sajonia, Alemania, ha desarrollado una marca de manzana certificada por la Fundación Europea para la Investigación de Alergias (ECARF). POMPUR ha sido sometido a ensayos clínicos en la Charité de Berlín / ECARF durante más de cinco años.



El nombre de la nueva marca de manzana es una combinación de las palabras POM (= manzana) y PUR (= puro) e impresiona por su fresco color rojo y sabor. Debido a su baja alergenicidad, POMPUR también es adecuado para personas alérgicas. No se trata de una sola variedad, sino de una marca comercial para dos nuevas variedades específicas (ZIN 168 y ZIN 186), desarrolladas especialmente con un contenido reducido de alérgenos.

Después de 20 años de colaboración con la Universidad de Osnabrück, la empresa alemana, que se basa en el cultivo clásico, ha logrado hacer realidad su proyecto POMPUR: variedades de manzana aptas para personas que sufren de la poco conocida pero cada vez más común alergia a la manzana.

"Hemos creado un producto que permite a muchas personas volver a disfrutar del sabor de una manzana fresca. Solo en Alemania, hay entre 3,5 y 4 millones de personas con alergia a la manzana", explicó Maik Stölken, Director Gerente. "El éxito de nuestras manzanas se debe no solo a que están libres de alérgenos, sino también a su excepcional aroma y sabor."

A diferencia de algunas variedades más antiguas, que pueden ser más ácidas o blandas, las manzanas POMPUR están creadas para satisfacer las preferencias de sabor modernas: rojas, atractivas, crujientes y jugosas. Una variedad es más dulce, mientras que la otra tiene un sabor equilibrado entre dulce y ácido.



El Premio a la Innovación FRUIT LOGISTICA en la categoría "Productos Frescos" fue otorgado al equipo de POMPUR. Foto©: Messe Berlin

Si hasta ahora solo se conocía la antigua variedad Santana (que también se conoce como antialérgica pero significativamente más ácida de sabor), POMPUR ofrece una alternativa más dulce y crujiente para todos los amantes de la fruta de la manzana.

¿Cuál es la conexión entre las manzanas y el polen de abedul?

De hecho, se trata de la alergia "abedul-fruta", de la que muchas personas han sufrido en los últimos años. *Mal d 1* es el nombre científico del principal alérgeno de las manzanas (*Malus domestica*), una proteína que juega un papel clave en las reacciones alérgicas.

Mal d 1 pertenece a la familia de proteínas PR-10, que las plantas producen como mecanismo de defensa contra el estrés, hongos o bacterias. La concentración más alta de *Mal d 1* está en la piel de la manzana, pero también se encuentra en la pulpa.

La estructura de *Mal d 1* es extremadamente similar al principal alérgeno del polen de abedul: *Bet v 1*. Si el sistema inmunológico humano ya está sensibilizado al polen de abedul (fiebre del heno primaveral), puede reconocer erróneamente la proteína en la manzana (*Mal d 1*) como una amenaza porque se asemeja al alérgeno del abedul. Como resultado, aproximadamente entre el 50% y el 70% de las personas con alergia al abedul también desarrollan una reacción a las manzanas.

La buena noticia es que la proteína *Mal d 1* es termolábil (inestable al calor) y se descompone fácilmente por los ácidos estomacales. Cuando se cocina, hornea o pasteuriza (por ejemplo, compota, pastel, jugo pasteurizado), su estructura se destruye y el cuerpo ya no reacciona a ella. La mayoría de las personas con este tipo de alergia pueden comer manzanas procesadas sin problema.

Las manzanas POMPUR entraron en el mercado alemán a finales de 2025 y se venden solo envasadas (generalmente en paquetes de 4 o 6) para evitar la "contaminación" por contacto con otras variedades de manzanas en la tienda o el intercambio de etiquetas.

Los Premios FLIA de Tecnología - precisión y calidad

El premio a la tecnología más innovadora fue para Hungría. El dron L50 de ABZ Innovation impresiona por su precisión y rendimiento. Gracias a su gran capacidad de batería y control inteligente, puede permanecer en el aire significativamente más tiempo que otras aeronaves similares, cubriendo hasta 24 hectáreas por hora. Con su tanque particularmente grande de 50 litros, el L50 logra un tiempo de vuelo un 30% más largo que el promedio de la industria, estableciendo un nuevo estándar en la pulverización de campos.



El Premio a la Innovación FRUIT LOGISTICA para Tecnología es otorgado a ABZ Innovation. Foto© Messe Berlin

"Este premio es un verdadero reconocimiento a nuestro trabajo y significa mucho para nosotros", dijo Gyula Török, Director Comercial de ABZ Innovation en la ceremonia de entrega de premios. "Somos el primer fabricante de drones en Europa en desarrollar un dron así. Ganar el Premio a la Innovación FRUIT LOGISTICA nos muestra que vamos por el camino correcto."

El Premio a la Innovación FRUIT LOGISTICA, presentado por vigésima vez, es uno de los premios más prestigiosos de la industria. Dos jurados independientes de expertos nominaron un total de

cinco productos innovadores cada uno en la categoría "productos frescos" y en la categoría "tecnología" entre numerosas presentaciones.

La decisión final sobre los ganadores fue tomada por los visitantes de la feria comercial, que tuvo lugar en Berlín del 4 al 6 de febrero de 2026.
