

Innovations au FRUIT LOGISTICA – rien n'est impossible

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



Le Prix de l'Innovation est généralement la partie la plus attendue du salon professionnel FRUIT LOGISTICA (FLIA) à Berlin, qui se déroule début février (8-10 février 2023). Les participants nominés couvrent toute la chaîne alimentaire – de la création de nouvelles variétés de légumes et de fruits et leur transformation en aliments de qualité, à leur commercialisation réussie, y compris le développement de la logistique, qui fait partie du processus global de la production au consommateur final et de la création de nouveaux aliments et marchés.

Le vote se termine le 9 février à 18h. La cérémonie de remise des prix aura lieu le 10 février 2023 à 14h30 dans le foyer des halls 20/21.

La participation bulgare à FRUIT LOGISTICA 2023 offrira aux visiteurs professionnels du monde entier venus à Berlin l'opportunité de découvrir la qualité et de savourer le goût de la production nationale. Au stand collectif du pays, seront représentés des producteurs de l'Union Nationale des Jardiniers de Bulgarie, de l'Union des Arboriculteurs du Danube et de l'Association Bulgare des Maraîchers sous Serre.

Ces dernières années, la participation des Pays-Bas a marqué les esprits à **FRUIT LOGISTICA** Berlin, notamment dans le domaine du développement de variétés innovantes de légumes et de fruits, et dans la création d'une attitude différente envers l'alimentation et l'ouverture de nouveaux marchés.

Lors de l'édition de cette année de FRUIT LOGISTICA, dans le concours du Prix de l'Innovation

trois entreprises néerlandaises rivaliseront pour attirer l'attention du jury et des visiteurs :

- de la véritable vanille aromatique produite en conditions de serre ;
- un poivron doux croquant, variété *Mitayo*, au goût exotique ;
- la variété de melon IDEAL Melon™ de Syngenta, qui possède un indicateur de récolte, ce qui en fait une innovation vraiment exceptionnellement intéressante sur le marché.



Qui sont les nominés pour 2023 ?



“**Brocomole**” – une nouvelle alternative de trempette pour les amateurs de "guacamole" venue d'Espagne.

L'ajout de brocoli au guacamole réduit l'empreinte carbone de plus de 50%, car la culture du brocoli nécessite moins de ressources en eau. Le "Brocomole" est produit à partir de 97% de brocoli et d'avocat frais. C'est une source de fibres, de vitamine C et de potassium.



La ferme verticale de Norvège est un système entièrement modulaire et automatisé pour la culture verticale de légumes. La Growth Station permet aux producteurs du monde entier de cultiver sans avoir à changer d'infrastructure, à n'importe quelle échelle et avec un niveau d'automatisation complet.

La société Avisomo fournit des solutions complètes pour l'agriculture verticale et tous les composants nécessaires à la mise à niveau et à l'expansion.



Q Eye Smart de l'entreprise italienne BIOMETIC est le seul scanner entièrement basé sur une plateforme d'intelligence artificielle, permettant un tri automatique de la qualité des fruits et légumes plus précis. Sa technologie innovante améliore considérablement l'ensemble du processus de tri et garantit une qualité de produit premium.



La solution hongroise **LEDFan Greenhouse Toplight** est spécialement développée pour la culture de tomates dans les serres high-tech. Elle remplace les lampes à sodium traditionnelles et permet ainsi des économies de chauffage. Le passage à ce nouveau système de production LED permet non seulement d'économiser de l'énergie mais aussi d'augmenter les rendements. La conception unique de LEDFan utilise une solution innovante pour offrir une meilleure gestion de la chaleur et du climat dans la serre.



La vanille néerlandaise – une vanille premium exclusive des Pays-Bas de la variété *Planifolia*, un type d'orchidée qui a besoin de trois ans pour former des gousses. Les chefs et pâtisseries préfèrent utiliser cette vanille pour son goût parfait – un arôme qui se marie bien avec de nombreux autres ingrédients. Les trois nouvelles variétés *Planifolia* – Verte, Noire et Rouge – sont cultivées de la même manière que la vanille classique originaire du Mexique, mais sont récoltées beaucoup plus tard et la saveur est plus intense, riche et avec une teneur élevée en glucovanilline.



Les asperges d'Allemagne – des asperges vertes et blanches, coupées en morceaux et pré-traitées pour une consommation directe. La méthode utilisée par l'entreprise allemande est appelée “sous vide”. C'est une méthode de cuisson de divers produits dans des sacs scellés sous vide à basse température pendant une longue durée. Épluchées, coupées et emballées sous vide, à basse température les asperges peuvent être conservées au moins 21 jours après livraison à 2–7 degrés. Ainsi, la durée de conservation de ce produit saisonnier est prolongée ; de plus, il peut être préparé en plat principal ou en accompagnement en quelques minutes seulement.



Distributeur automatique de production de jus de pomme d'Italie – une machine en libre-service qui délivre du jus de pomme fraîchement préparé en bouteille. Une solution d'eau et d'acide ascorbique (vitamine C) est ajoutée aux pommes fraîches pour empêcher l'oxydation naturelle.



En utilisant de nouvelles technologies de synchronisation, **EvolutionS** – une machine de scellage de barquettes – optimise chaque étape nécessaire pour un scellage précis, fiable et efficace des emballages de fruits et légumes. Elle est considérée comme la machine de scellage de barquettes à voie unique la plus techniquement avancée, à la vitesse la plus élevée, du Royaume-Uni actuellement sur le marché.



Tatayoyo est le nom commercial de la variété de poivron *Mitayo* des Pays-Bas, dont la taille permet de l'utiliser de plus en plus dans le segment diversifié des snacks sains. Grâce à sa taille, ce poivron doux est idéal pour être croqué – comme une pomme – ce qui le distingue des autres poivrons.

Le mélange de saveurs perçu lors de la consommation du poivron Tatayoyo se rapproche des notes fruitées qui caractérisent les poivrons sauvages. Le goût plus prononcé, la douceur plus intense et la présence plus marquée d'arômes – dont beaucoup se retrouvent habituellement dans les herbes fraîches, les fruits tropicaux et même les vins fins – font que Tatayoyo crée une image véritablement nouvelle du poivron.



IDEAL Melon™ de Syngenta fait partie des 10 nominations pour le Prix de l'Innovation Fruit Logistica 2023.

Les IDEAL Melons™ ont une fonction Indicateur de Récolte, qui s'exprime par un changement de couleur de l'écorce du fruit. Cette innovation permet de voir facilement à quel point chaque fruit est mûr et quand la récolte doit être effectuée. Ainsi, les producteurs connaissent le moment idéal pour la récolte, tandis que les détaillants et les consommateurs ont l'assurance d'acheter un melon vraiment mûr et juteux aux excellentes qualités gustatives.

Sur le même sujet :

Fruit Logistica – les fruits et légumes comme produits innovants

Nominés pour le Prix de l'Innovation FRUIT LOGISTICA 2019