

Bugarska predstavlja nove sorte biljnih kultura i svemirske hrane na EXPO 2025. u Japanu

Автор(и): Растителна защита
Дата: 20.06.2025 Брой: 6/2025



Svjetska izložba EXPO 2025. održava se od 13. travnja do 13. listopada 2025. u Osaki, Japan, pod motom „Dizajniranje budućeg društva za naše živote“. Mjesto održavanja izložbe je na umjetno stvorenom otoku Yumeshima, gdje se do njezina zatvaranja u listopadu očekuje 28 milijuna posjetitelja. 158 zemalja sudionica predstavlja različite projekte koji prikazuju tehnološki napredak u različitim područjima i inovacije u znanosti u kontekstu sve većeg globalnog doprinosa zaštiti okoliša.

Svečanom presijecanju vrpce na otvaranju bugarskog paviljona prisustvovali su potpredsjednik Vlade i ministar inovacija i rasta Tomislav Donchev, veleposlanica Bugarske u Japanu Marietta Arabadzhieva i izvršni direktor Izvršne agencije za promicanje malih i srednjih poduzeća dr. Boyko Takov.

Bugarski paviljon nalazi se na ključnoj lokaciji – pored jednog od glavnih ulaza, između paviljona Singapura i Nizozemske.

Moto našeg nacionalnog paviljona je „Evolucija s prirodom“ u skladu s porukom da je napredak dio prirode. Izgrađen je od ekološki prihvatljivih materijala koji će omogućiti potpunu reciklažu nakon izložbe, a njegova ukupna površina iznosi 376 m². Izgradila ga je jedna od najvećih japanskih građevinskih tvrtki – DAIWA LEASE CO. LTD. – prema dizajnu arhitekta Hirota Kobayashija, profesora arhitekture na Sveučilištu Keio.

Bugarska predstavlja nove sorte biljnih usjeva i svemirske hrane tijekom tjedna „Potrebe za životom: hrana, odjeća i sklonište“ na EXPO-u 2025.

Tijekom tematskog tjedna „Potrebe za životom: hrana, odjeća i sklonište“ na EXPO-u 2025. u Osaki, održanog od 5. do 16. lipnja, Bugarska je pokazala svoj znanstveni potencijal u poljoprivredi i razvoju hrane s dodanom vrijednošću, priopćeno je iz press centra Ministarstva poljoprivrede i hrane.



Sudjelovanje Ministarstva poljoprivrede i hrane te Poljoprivredne akademije skrenulo je pozornost na održive prakse, uzgoj biljaka i napredne tehnologije poput svemirske hrane.



Na otvaranju događaja u bugarskom paviljonu, dr. Lozana Vasileva, zamjenica ministra Ministarstva poljoprivrede i hrane, naglasila je da važnost poljoprivrede raste s njezinim globalnim doprinosom zaštiti okoliša, otvaranju radnih mjesta, ruralnom razvoju i osiguravanju sigurnosti hrane.

„Inovacije su pokretačka snaga i ključni faktor za održivi rast i dodanu vrijednost u sektoru poljoprivrede i proizvodnje hrane. One su prilika za odgovor na globalne ekonomske izazove i povećanje konkurentnosti naše poljoprivredne industrije. Bugarska je mala zemlja, ali ima značajna postignuća u prioritetnim područjima kao što su uzgoj biljaka i proizvodnja svemirske hrane,“ izjavila je dr. Lozana Vasileva, zamjenica ministra poljoprivrede i hrane, na otvaranju događaja u bugarskom paviljonu.

bozhanova

Tijekom tematskog tjedna u Osaki, predsjednica Poljoprivredne akademije, prof. Violeta Bozhanova, održala je prezentaciju o najnovijim selekcijama biljaka s Instituta za povrtlarske kulture „Maritsa“ pri Poljoprivrednoj akademiji. Među njima su sorte „Pink Heart“, „Scarlet Heart“ i „Pink Radiance“, koje se smatraju velikim postignućem u uzgoju rajčice. One služe i kao primjer očuvanja tradicije u kombinaciji s mogućnostima za visoku produktivnost i otpornost na bolesti. Ovaj rezultat postiže se inovativnim metodama uzgoja – DNA genotipiziranjem, sveobuhvatnim fenotipiziranjem i metabolomskim analizama.

Također su predstavljena najnovija postignuća vezana uz ubrzavanje procesa uzgoja biljaka inovativnom metodologijom za daljinsko očitavanje i strojno učenje za fenotipiziranje na terenu.

Svemirska hrana i bioaktivni proizvodi

Ravnatelj Agrobioinstituta pri Poljoprivrednoj akademiji, prof. Ivan Atanasov, predstavio je bugarsku svemirsku hranu s dokazanim uspjehom u stvarnim antarktičkim i drugim posebnim misijama. Nova hrana je proizvod objedinjavanja najnovijih znanstvenih postignuća instituta i visokotehnoloških

razvoja tvrtke „Antarta“. Ona također izražava dugoročnu stratešku namjeru kombiniranja kvalitete, sigurnosti, tradicije i inovacija u stvaranju hrane visoke dodane vrijednosti.

Predstavljeni su i bioaktivni proizvodi u obliku higroskopnog praha, ekstrahirani modernom tehnologijom za iskorištavanje biomase i otpada od usjeva eteričnih ulja.

Izvor i fotografije© : Ministarstvo poljoprivrede i hrane