

Innovációk a FRUIT LOGISTICA-n – semmi sem lehetetlen

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



Az Innovációs Díj általában a berlini FRUIT LOGISTICA (FLIA) vásár legvárhatóbb része, amely február elején (2023. február 8–10.) kerül megrendezésre. A jelöltek az egész élelmiszerláncot lefedik – az új zöldség- és gyümölcsfajták kialakításától és azok minőségi élelmiszerekké történő feldolgozásától kezdve a sikeres értékesítésig, beleértve a logisztika fejlesztését is, amely a teljes folyamat részét képezi a termeléstől a végfelhasználóig, valamint az új élelmiszerek és piacok létrehozását.

A szavazás február 9-én délután 6 órakor ér véget. A díjátadó ünnepségre 2023. február 10-én, délután 2:30-kor kerül sor a 20/21-es csarnokok előcsarnokában.

A bolgár részvétel a FRUIT LOGISTICA 2023-on lehetőséget kínál a berlini vásárra érkező, a világ minden tájáról származó kereskedelmi látogatóknak, hogy megismerjék a hazai termelés minőségét és ízét. Az ország kollektív standján a Bolgár Kertészek Országos Szövetségének, a Duna-menti Gyümölcstermesztők Szövetségének és a Bolgár Üvegházi Termesztők Szövetségének termelői lesznek jelen.

Az elmúlt években Hollandiának a berlini **FRUIT LOGISTICA**n való részvétele erős benyomást keltett, különösen az innovatív zöldség- és gyümölcsfajták fejlesztése terén, valamint az élelmiszerekkel szembeni más megközelítés és az új piacok megnyitása terén.

A FRUIT LOGISTICA idei kiadásán, az Innovációs Díj versenyen

három holland cég fog versenyezni a zsűri és a látogatók figyelméért:

- üvegház körülmények között termesztett valódi aromás vanília;
- ropogós édes paprika, *Mitayo* fajta, egzotikus ízzel;
- a Syngenta **IDEAL Melon™** dinnyefajtája, amely rendelkezik aratási indikátorral, és ez teszi igazán kivételesen érdekes innovációvá a piacon.



Kik a 2023-as jelöltek?



„**Brocomole**” – egy új mártogatós alternatíva Spanyolországból a „guacamole” rajongóinak. A brokkoli hozzáadása a guacamole-hoz több mint 50%-kal csökkenti a szénlábnyomot, mivel a brokkoli termesztése kevesebb vízforrást igényel. A „Brocomole” 97% friss brokkoliból és avokádóból készül. Rost-, C-vitamin- és káliumforrás.



A függőleges farm Norvégiából egy teljesen moduláris és automatizált rendszer zöldségfélék függőleges termesztésére. A Growth Station lehetővé teszi a termesztők számára világszerte, hogy infrastruktúra megváltoztatása nélkül, bármilyen léptékben és teljes automatizáltsági szinttel termeljenek növényeket.

Az Avisomo cég teljes megoldásokat szállít a függőleges farmok számára, és biztosítja a fejlesztéshez és bővítéshez szükséges összes komponenst.



Q Eye Smart az olasz BIOMETIC cégtől az egyetlen olyan szkennerek, amely teljes egészében mesterséges intelligencia platformon alapul, lehetővé téve a gyümölcsök és zöldségek pontosabb automatikus minőség szerinti válogatását. Innovatív technológiája jelentősen fokozza a teljes válogatási folyamatot és prémium termékminőséget biztosít.



A magyar megoldás, a **LEDFan Greenhouse Toplight** kifejezetten a paradicsom termesztésére lett kifejlesztve nagytechnológiás üvegházakban. Felváltja a hagyományos nátriumlámpákat, ezzel fűtési költségeket takarít meg. Az átállás erre az új LED-es termelési rendszerre nemcsak energiát takarít meg, hanem növeli a hozamot is. A LEDFan egyedi kialakítása innovatív megoldást alkalmaz a jobb hő- és klímakezelés biztosítására az üvegházban.



Holland vanília – exkluzív prémium holland vanília, *Planifolia* fajta, egy orchidea típus, amelynek három évre van szüksége a hüvelyek kialakításához. A séfek és a cukrászok a tökéletes íze miatt részesítik előnyben a vanília használatát – egy olyan aroma, amely sok más összetevővel jól kombinálható. A három új *Planifolia* fajta – Zöld, Fekete és Vörös – ugyanúgy termesztett, mint a Mexikóból származó klasszikus vanília, de jóval később aratják, és az íze intenzívebb, gazdagabb és magas a glükovanillin tartalma.



Spárga Németországból – zöld és fehér spárga, darabokra vágva és előfeldolgozva közvetlen fogyasztásra. A német cég által alkalmazott módszer neve „sous vide”, ami szó szerint „vákum alatt” jelent. Ez egy olyan módszer, amikor különböző termékeket vákumozott zacskókban alacsony hőmérsékleten hosszú ideig főznek. Meghámozva, feldarabolva és vákumozva, alacsony hőmérsékleten a spárga legalább 21 napig tárolható szállítástól számítva 2–7 fokon. Így meghosszabbodik ez a szezonális termék eltarthatósága; sőt, főételként vagy köretként is elkészíthető csupán néhány perc alatt.



Almalé előállító automata Olaszországból – egy önkiszolgáló automata, amely frissen készült, palackozott almalét szolgál fel. A friss almákhoz víz és aszkorbinsav (C-vitamin) oldatot adnak, hogy megakadályozzák a természetes oxidációt.



Új szinkronizációs technológiák alkalmazásával az **EvolutionS** – egy tálcázó gép – optimalizálja a gyümölcsökkel és zöldségekkel töltött csomagok pontos, megbízható és hatékony lezárásához szükséges minden lépést. Jelenleg a piacon lévő legtechnikailag fejlettebb, legnagyobb sebességű, egyvágányú tálcázó gépnek számít az Egyesült Királyságból.



Tatayoyo a hollandiai *Mitayo* paprika fajta kereskedelmi neve, amelynek mérete lehetővé teszi, hogy egyre inkább használják a változatos egészséges snack szegmensben. Méretének köszönhetően ez az édes paprika ideális az elfogyasztásra – akár egy alma –, ami megkülönbözteti más paprikáktól.

A Tatayoyo paprika fogyasztásakor érzékelt ízkeverék közelebb áll a vadborsókra jellemző gyümölcsös jegyekhez. Az erősebb íz, az intenzívebb édesség és a nagyobb jelenlévő aromák – amelyek közül sok általában friss fűszerekben, trópusi gyümölcsökben és még finom borokban is megtalálható – biztosítják, hogy a Tatayoyo igazán új imázst teremtsen a paprikának.



IDEAL Melon™ a Syngentától a 10 jelölt között van a Fruit Logistica 2023 Innovációs Díjára.

Az IDEAL Melon™-oknak van Aratási Indikátor funkciójuk, amely a gyümölcs héjának színváltozásában nyilvánul meg. Ez az innováció könnyen megmutatja, hogy mennyire érett az egyes gyümölcs, és mikor kell learatni. Így a termelők tudják az aratás ideális idejét, míg a kiskereskedők és a fogyasztók biztosak lehetnek abban, hogy valóban érett és lédús, kiváló ízminőségű dinnyét vásárolnak.

További információk a témában:

Fruit Logistica – gyümölcsök és zöldségek innovatív termékként

Jelöltek a FRUIT LOGISTICA 2019 Innovációs Díjára