

Bulgária új növényfajtákat és új élelmiszereket mutat be az EXPO 2025-ön Japánban

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



A Világkiállítás, az EXPO 2025 2025. április 13-tól október 13-ig kerül megrendezésre Oszakában, Japánban, „Jövőbeli társadalom tervezése életünk számára“ mottóval. A kiállítás helyszíne a mesterségesen létrehozott Jumesima szigetén található, ahol októberi zárásáig 28 millió látogatót várnak. A 158 résztvevő ország különböző projekteket mutat be, amelyek a technológiai fejlődést és a tudományos innovációkat szemléltetik a környezetvédelemhez való növekvő globális hozzájárulás keretében.

A bolgár pavilon megnyitóján tartott ünnepélyes szalagátvágáson Tomislav Donchev miniszterelnök-helyettes és innovációs és növekedési miniszter, Marietta Arabadzhieva, Bulgária japán nagykövete, valamint Dr. Boyko Takov, a Kis- és Középvállalkozások Előmozdításáért Felelős Végrehajtó Ügynökség ügyvezető igazgatója vett részt.

A bolgár pavilon kulcsfontosságú helyen – az egyik főbejárat mellett, Szingapúr és Hollandia pavilonjai között – található.

Nemzeti pavilonunk mottója „Evolúció a Természettel“, összhangban azzal az üzenettel, hogy a haladás a természet része. Környezetbarát anyagokból épült, amelyek lehetővé teszik teljes újrahasznosítását a kiállítás után, és teljes területe 376 m². Japán egyik legnagyobb építőipari cége – a DAIWA LEASE CO. LTD. – építette Hiroto Kobayashi építész, a Keio Egyetem építészfőnökének tervei alapján.

Bulgária új növényfajtákat és új élelmiszereket mutat be az EXPO 2025 „Az élet szükségletei: Élelem, Ruházat és Menedék“ hetén

Az EXPO 2025 oszakai „Az élet szükségletei: Élelem, Ruházat és Menedék“ tematikus hetén, amelyet június 5. és 16. között rendeztek meg, Bulgária bemutatta tudományos potenciálját a mezőgazdaságban és a hozzáadott értékű élelmiszerek fejlesztésében – jelentette be a Földművelésügyi és Élelmiszerügyi Minisztérium sajtóközpontja.



A Földművelésügyi és Élelmiszerügyi Minisztérium és a Mezőgazdasági Akadémia részvétele felhívta a figyelmet a fenntartható gyakorlatokra, a növénynemesítésre és az olyan fejlett technológiákra, mint az űr élelmiszerek.



A bolgár pavilonban tartott rendezvény megnyitóján Dr. Lozana Vasileva, a Földművelésügyi és Élelmiszerügyi Minisztérium miniszterhelyettese hangsúlyozta, hogy a mezőgazdaság jelentősége egyre nő a környezetvédelemhez, a munkahelyteremtéshez, a vidékfejlesztéshez és az élelmezésbiztonság biztosításához való globális hozzájárulásával.

„Az innovációk hajtóerőt és kulcsfontosságú tényezőt jelentenek a mezőgazdasági és élelmiszeripari ágazat fenntartható növekedéséhez és hozzáadott értékéhez. Lehetőséget biztosítanak a globális gazdasági kihívásokra való reagálásra és mezőgazdasági iparunk versenyképességének növelésére. Bulgária kis ország, de jelentős eredményeket ért el olyan kiemelt területeken, mint a növénynemesítés és az új élelmiszerek gyártása” – jelentette ki Dr. Lozana Vasileva, a Földművelésügyi és Élelmiszerügyi Minisztérium miniszterhelyettese a bolgár pavilonban tartott rendezvény megnyitóján.

bozhanova

Az oszakai tematikus hét során Prof. Violeta Bozhanova, a Mezőgazdasági Akadémia elnöke előadást tartott a Mezőgazdasági Akadémia „Marica” Növénytermesztési Intézetének legújabb növényi szelekcióiról. Ezek között szerepelnek a „Pink Heart”, „Scarlet Heart” és „Pink Radiance” fajták, amelyeket a paradicsomnemesítés kiemelkedő eredményének tartanak. Példaként szolgálnak a hagyomány megőrzésére is, kombinálva a nagy termelékenység és betegségállóság lehetőségeivel. Ezt az eredményt innovatív nemesítési módszerekkel – DNS genotipizálással, átfogó fenotipizálással és metabolomikai analízisekkel – érik el.

Bemutatták a növénynemesítési folyamat felgyorsításával kapcsolatos legújabb eredményeket is, innovatív távérzékelési és gépi tanulási módszertannal a szántóföldi fenotipizáláshoz.

Új élelmiszerek és bioaktív termékek

Prof. Ivan Atanasov, a Mezőgazdasági Akadémia Agrobiológiai Intézetének igazgatója bemutatta a bolgár úr élelmiszereket, amelyek valós antarktiszi és más különleges küldetések során is bizonyítottan sikeresek. Az új élelmiszerek az intézet legújabb tudományos eredményeinek és az „Antarta” cég csúcstechnológias fejlesztéseinek egyesítéséből születtek. Hosszú távú stratégiai szándékot is kifejeznek a minőség, a biztonság, a hagyomány és az innováció ötvözésére a magas hozzáadott értékű élelmiszerek létrehozásában.

Bemutattak bioaktív termékeket is higroszkópos por formájában, amelyeket modern technológiával, a biomassza hasznosításával és illóolaj növények hulladékából nyertek ki.

Forrás és fotók© : Földművelésügyi és Élelmiszerügyi Minisztérium