

FLIA Innovációs Díjak a FRUIT LOGISTICÁN – a legrangosabb elismerés a világ friss gyümölcs- és zöldségipartájában

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



A FLIA Innovációs Díjakat évente adják át Berlinben, a FRUIT LOGISTICA szakvásár keretében, és kiemelkedő innovációkat ismernek el a teljes ellátási láncon – a földtől a bolti polcig.

A presztízsös FRUIT LOGISTICA FLIA Innovációs Díj 2026-os győzteseit hagyományosan a vásár utolsó napján ünnepelték. A "friss gyümölcsök" kategóriában a berlini vezető szakvásár látogatói a POMPUR-t választották, amely egy speciálisan az alma fő allergénjére, a *Mal d1*-re allergiás

emberek számára kifejlesztett almafajta. A "technológia" kategóriában az első díjat a magyar ABZ Innovation cég nyerte el L50 permetező drónjával.

POMPUR almák - forradalom a nemesítésben

Az Alsó-Elba-menti Nemesítő Vállalat (ZIN) nagy fölénnyel nyerte a FRUIT LOGISTICA 2026 innovációs díját a "friss gyümölcsök" kategóriában. A POMPUR-ral a németországi, Alsó-Szászországban székelő cég egy, az Európai Allergológiai Kutatások Alapítványa (ECARF) által tanúsított almamárkát fejlesztett ki. A POMPUR több mint öt éven át klinikai vizsgálatokon esett át a Berlini Charité / ECARF intézményében.



Az új almamárka neve a POM (= alma) és a PUR (= tiszta) szavak összeolvadása, és friss vörös színével és ízével imponál. Alacsony allergén-tartalma miatt a POMPUR allergiások számára is alkalmas. Ez nem csak egy fajta, hanem egy védjegy két konkrét új fajtára (ZIN 168 és ZIN 186), amelyeket speciálisan csökkentett allergéntartalommal nemesítettek.

Az osnabruecki egyetemmel folytatott 20 éves együttműködés után a klasszikus nemesítésre építő német cégnek sikerült megvalósítania POMPUR projektjét – olyan almafajtákat, amelyek a kevésbé ismert, de egyre gyakoribb almaallergiában szenvedők számára is alkalmasak.

"Olyan terméket hoztunk létre, amely lehetővé teszi sok ember számára, hogy újra élvezhesse egy friss alma ízét. Egyedül Németországban 3,5-4 millió almaallergiás ember van" - magyarázta Maik Stölken ügyvezető igazgató. "Almáink sikere nem csak annak köszönhető, hogy allergénmentesek, hanem kivételes aromájuknak és ízüknek is."

Néhány régebbi fajtával ellentétben, amelyek savanyúbbak vagy puhábbak lehetnek, a POMPUR almákat a modern ízpreferenciáknak megfelelően alkották meg: vörösek, vonzóak, ropogósak és lédúsak. Az egyik fajta édesebb, míg a másik kiegyensúlyozott édes-savanyú ízvilágú.



*A FRUIT LOGISTICA Innovációs Díjat a "Friss Gyümölcsök" kategóriában a POMPUR csapat kapta.
Fotó©: Messe Berlin*

Ha eddig csak a régi Santana fajta volt ismert (amely szintén antiallergénként ismert, de lényegesen savanyúbb ízű), a POMPUR édesebb és ropogósabb alternatívát kínál az alma gyümölcsének minden kedvelőjének.

Mi a kapcsolat az alma és a nyír pollen között?

Valójában a "nyír-gyümölcs" allergiáról van szó, amelytől sok ember szenved az elmúlt években. A *Mal d 1* az alma (*Malus domestica*) fő allergénjének tudományos neve, egy olyan fehérje, amely kulcsszerepet játszik az allergiás reakciókban.

A *Mal d 1* a PR-10 fehérjecsaládhoz tartozik, amelyet a növények stressz, gomba vagy baktérium elleni védekezési mechanizmusként termelnek. A *Mal d 1* legmagasabb koncentrációja az alma héjában található, de a húspan is megtalálható.

A *Mal d 1* szerkezete rendkívül hasonló a nyír pollen fő allergénjéhez – a *Bet v 1*-hez. Ha az emberi immunrendszer már érzékeny a nyír pollenre (tavaszi szénanátha), tévesen fenyegetésként ismerheti fel az alma fehérjéjét (*Mal d 1*), mivel hasonlít a nyír allergénhez. Ennek eredményeként a nyír allergiások kb. 50-70%-a fejleszt ki reakciót az almára is.

A jó hír, hogy a *Mal d 1* fehérje termolabilis (hőre instabil) és könnyen lebomlik a gyomorsavak hatására. Főzés, sütés vagy pasztőrözés (pl. kompót, pite, pasztőrözött lé) során szerkezete elpusztul, és a test már nem reagál rá. Az allergia ezen típusával élők többsége feldolgozott almát gond nélkül fogyaszthat.

A POMPUR almák 2025 végén léptek be a német piacra, és kizárólag csomagolva (általában 4 vagy 6 darabos csomagolásban) értékesítik, hogy megelőzzék a "szennyeződést" más almafajtákkal való érintkezés vagy címkecsere útján a boltban.

A FLIA Technológiai Díjak – precizitás és minőség

A leginnovatívabb technológiáért járó díjat Magyarország kapta. Az ABZ Innovation L50 drónja precizitásával és teljesítményével imponál. Nagy akkumulátor-kapacitásának és intelligens irányításának köszönhetően lényegesen tovább tud a levegőben maradni, mint más hasonló repülőgépek, akár 24 hektárt is be tud fedni óránként. Különösen nagy, 50 literes tartályával az L50 30%-kal hosszabb repülési időt ér el, mint az iparági átlag, ezzel új szabványt állítva fel a szántóföldi permetezésben.



A FRUIT LOGISTICA Innovációs Díj a Technológia kategóriában az ABZ Innovationnak ítelték. Fotó© Messe Berlin

"Ez a díj igazi elismerés munkánkért, és sokat jelent számunkra" - mondta Török Gyula, az ABZ Innovation kereskedelmi igazgatója az átadó ünnepségen. "Mi vagyunk Európa első dróngyártói, akik ilyen drónt fejlesztettek ki. A FRUIT LOGISTICA Innovációs Díj elnyerése azt mutatja, hogy a helyes úton járunk."

A FRUIT LOGISTICA Innovációs Díjat, amelyet most 20. alkalommal adtak át, az iparág egyik legrangosabb elismerése. Két független szakmai zsűri összesen öt-öt innovatív terméket jelölt a "friss gyümölcsök" és a "technológia" kategóriákban a számos beérkezett pályamunka közül.

A győztesek végső döntését a szakvásár látogatói hozták meg, amely 2026. február 4. és 6. között zajlott Berlinben.
