

Innovazioni alla FRUIT LOGISTICA – nulla è impossibile

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



Il Premio per l'Innovazione è solitamente la parte più attesa della fiera FRUIT LOGISTICA (FLIA) a Berlino, che si tiene all'inizio di febbraio (8–10 febbraio 2023). I partecipanti nominati coprono l'intera filiera alimentare – dalla creazione di nuove varietà di ortaggi e frutta e la loro trasformazione in alimenti di qualità, alla loro vendita di successo, compreso lo sviluppo della logistica, che fa parte del processo complessivo dalla produzione al consumatore finale e della creazione di nuovi alimenti e mercati.

Le votazioni terminano alle ore 18:00 del 9 febbraio. La cerimonia di premiazione si terrà il 10 febbraio 2023 alle ore 14:30 nel foyer dei padiglioni 20/21.

La partecipazione bulgara a FRUIT LOGISTICA 2023 offrirà ai visitatori commerciali di tutto il mondo giunti a Berlino l'opportunità di sperimentare la qualità e gustare il sapore della produzione nazionale. Al padiglione collettivo del paese saranno rappresentati produttori dell'Unione Nazionale degli Orticoltori in Bulgaria, dell'Unione dei Frutticoltori del Danubio e dell'Associazione Bulgara dei Coltivatori in Serra.

Negli ultimi anni, la partecipazione dei Paesi Bassi ha lasciato un'impressione forte a **FRUIT LOGISTICA** Berlino, specialmente nel campo dello sviluppo di varietà innovative di ortaggi e frutta, e nel creare un atteggiamento diverso verso il cibo e nell'aprire nuovi mercati.

A quest'edizione di FRUIT LOGISTICA, nella competizione per il Premio per l'Innovazione

tre aziende olandesi concorreranno per l'attenzione della giuria e dei visitatori:

- vera vaniglia aromatica prodotta in condizioni di serra;
- peperone dolce croccante, varietà *Mitayo*, dal gusto esotico;
- la varietà di melone IDEAL Melon™ di Syngenta, che ha un indicatore di maturazione e questo la rende un'innovazione veramente eccezionalmente interessante sul mercato.



Chi sono i nominati per il 2023?



“**Brocomole**” – una nuova alternativa di salsa per gli amanti del "guacamole" dalla Spagna. Aggiungere broccoli al guacamole riduce l'impronta di carbonio di oltre il 50%, poiché la coltivazione dei broccoli richiede meno risorse idriche. Il "Brocomole" è prodotto dal 97% di broccoli freschi e avocado. È una fonte di fibre, vitamina C e potassio.



La fattoria verticale dalla Norvegia è un sistema completamente modulare e automatizzato per la coltivazione verticale di colture orticole. La Growth Station consente ai coltivatori di tutto il mondo di produrre colture senza dover cambiare infrastrutture, su qualsiasi scala e con un pieno livello di automazione.

L'azienda Avisomo fornisce soluzioni complete per l'agricoltura verticale e fornisce tutti i componenti necessari per l'aggiornamento e l'espansione.



Q Eye Smart dell'azienda italiana BIOMETIC è l'unico scanner basato interamente su una piattaforma di intelligenza artificiale, che consente una cernita automatica della qualità di frutta e verdura più precisa. La sua tecnologia innovativa migliora significativamente l'intero processo di selezione e garantisce una qualità premium del prodotto.



La soluzione ungherese **LEDFan Greenhouse Toplight** è sviluppata appositamente per la coltivazione di pomodori in serre high-tech. Sostituisce le tradizionali lampade al sodio e quindi riduce i costi di riscaldamento. Passare a questo nuovo sistema di produzione a LED non solo risparmia energia ma aumenta anche la resa. Il design unico di LEDFan utilizza una soluzione innovativa per fornire una migliore gestione del calore e del clima nella serra.



Vaniglia olandese – vaniglia premium esclusiva olandese della varietà *Planifolia*, un tipo di orchidea che impiega tre anni per formare i baccelli. Chef e pasticceri preferiscono usare questa vaniglia per il suo gusto perfetto – un aroma che si combina bene con molti altri ingredienti. Le tre nuove varietà *Planifolia* – Verde, Nera e Rossa – sono coltivate allo stesso modo della vaniglia classica originaria del Messico, ma vengono raccolte molto più tardi e il sapore è più intenso, ricco e con un alto contenuto di glucovanillina.



Asparagi dalla Germania – asparagi verdi e bianchi, tagliati a pezzi e pre-lavorati per il consumo diretto. Il metodo utilizzato dall'azienda tedesca si chiama “sous vide”, che letteralmente significa “sottovuoto”. È un metodo di cottura di vari prodotti in sacchetti sigillati sottovuoto a bassa temperatura per lungo tempo. Sbucciati, tagliati e confezionati sottovuoto, a basse temperature gli asparagi possono essere conservati per almeno 21 giorni dalla consegna a 2–7 gradi. In questo modo, la durata di conservazione di questo prodotto stagionale viene prolungata; inoltre, può essere preparato come piatto principale o contorno in pochi minuti.



Distributore automatico per la produzione di succo di mela dall'Italia – una macchina self-service che eroga succo di mela appena preparato in bottiglia. Alle mele fresche viene aggiunta una soluzione di acqua e acido ascorbico (vitamina C) per prevenire l'ossidazione naturale.



Utilizzando nuove tecnologie di sincronizzazione, **EvolutionS** – una macchina per la chiusura di vaschette – ottimizza ogni passaggio necessario per una sigillatura accurata, affidabile ed efficiente delle confezioni con frutta e verdura. È considerata la macchina per la chiusura di vaschette a corsia singola tecnicamente più avanzata, più veloce, dal Regno Unito attualmente sul mercato.



Tatayoyo è il nome commerciale della varietà di peperone *Mitayo* dai Paesi Bassi, le cui dimensioni consentono di essere sempre più utilizzato nel diversificato segmento degli snack salutari. Grazie alle sue dimensioni, questo peperone dolce è ideale da mangiare – proprio come una mela – il che lo distingue dagli altri peperoni.

Il mix di sapori percepito quando si consuma il peperone Tatayoyo è più vicino alle note fruttate che caratterizzano i peperoni selvatici. Il gusto più intenso, la dolcezza più marcata e la maggiore presenza di aromi – molti dei quali si trovano solitamente nelle erbe fresche, nei frutti tropicali e persino nei vini pregiati – fanno sì che Tatayoyo crei un'immagine veramente nuova per il peperone.



IDEAL Melon™ di Syngenta è tra le 10 nomination per il Premio per l'Innovazione di Fruit Logistica 2023.

Le IDEAL Melon™ hanno una funzione Indicatore di Raccolta, che si esprime con un cambiamento del colore della buccia del frutto. Questa innovazione permette di vedere facilmente quanto è maturo ogni frutto e quando il raccolto dovrebbe essere effettuato. Così, i produttori conoscono il momento ideale per la raccolta, mentre i rivenditori e i consumatori hanno la certezza di acquistare un melone veramente maturo e succoso con eccellenti qualità di gusto.

Altro sull'argomento:

Fruit Logistica – frutta e verdura come prodotti innovativi

Nomine per il Premio per l'Innovazione FRUIT LOGISTICA 2019