

Inovações na FRUIT LOGISTICA – nada é impossível

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



O Prêmio Inovação é geralmente a parte mais aguardada da feira comercial FRUIT LOGISTICA (FLIA) em Berlim, que ocorre no início de fevereiro (8 a 10 de fevereiro de 2023). Os participantes nomeados cobrem toda a cadeia alimentar – desde a criação de novas variedades de vegetais e frutas e seu processamento em alimentos de qualidade, até sua venda bem-sucedida, incluindo o desenvolvimento da logística, que faz parte do processo geral desde a produção até o consumidor final e a criação de novos alimentos e mercados.

A votação termina às 18h do dia 9 de fevereiro. A cerimônia de premiação ocorrerá em 10 de fevereiro de 2023, às 14h30, no foyer dos pavilhões 20/21.

A participação búlgara na FRUIT LOGISTICA 2023 oferecerá aos visitantes comerciais de todo o mundo que vieram a Berlim a oportunidade de experimentar a qualidade e saborear a produção nacional. No estande coletivo do país, estarão representados produtores da União Nacional de Jardineiros da Bulgária, da União dos Fruticultores do Danúbio e da Associação Búlgara de Produtores em Estufa.

Nos últimos anos, a participação dos Países Baixos causou forte impressão na **FRUIT LOGISTICA** de Berlim, especialmente no campo do desenvolvimento de variedades inovadoras de vegetais e frutas, e na criação de uma atitude diferente em relação aos alimentos e na abertura de novos mercados.

Na edição deste ano da FRUIT LOGISTICA, na competição do Prêmio Inovação

três empresas holandesas competirão pela atenção do júri e dos visitantes:

- baunilha aromática real produzida em condições de estufa;
- pimentão doce crocante, variedade *Mitayo*, com sabor exótico;
- a variedade de melão IDEAL Melon™ da Syngenta, que possui um indicador de colheita e isso a torna uma inovação verdadeiramente excepcionalmente interessante no mercado.



Quem são os nomeados para 2023?



“**Brocomole**” – uma nova alternativa de dip para os amantes de "guacamole" da Espanha. Adicionar brócolis ao guacamole reduz a pegada de carbono em mais de 50%, pois o cultivo de brócolis requer menos recursos hídricos. O "Brocomole" é produzido a partir de 97% de brócolis e abacate frescos. É uma fonte de fibras, vitamina C e potássio.



A fazenda vertical da Noruega é um sistema totalmente modular e automatizado para o cultivo vertical de culturas vegetais. A Estação de Crescimento permite que produtores em todo o mundo cultivem sem precisar alterar a infraestrutura, em qualquer escala e com um nível completo de automação.

A empresa Avisomo fornece soluções completas para agricultura vertical e fornece todos os componentes necessários para atualização e expansão.



Q Eye Smart da empresa italiana BIOMETIC é o único scanner baseado inteiramente em uma plataforma de inteligência artificial, permitindo uma classificação automática de qualidade mais precisa de frutas e vegetais. Sua tecnologia inovadora aprimora significativamente todo o processo de seleção e garante a qualidade premium do produto.



A solução húngara **LEDFan Greenhouse Toplight** é especialmente desenvolvida para o cultivo de tomate em estufas de alta tecnologia. Ela substitui as lâmpadas de sódio tradicionais e, assim, economiza custos de aquecimento. A mudança para este novo sistema de produção LED não só economiza energia, mas também aumenta o rendimento. O design único do LEDFan usa uma solução inovadora para fornecer um melhor gerenciamento de calor e clima na estufa.



Baunilha holandesa – baunilha premium exclusiva holandesa da variedade *Planifolia*, um tipo de orquídea que precisa de três anos para formar vagens. Chefs e confeiteiros preferem usar baunilha devido ao seu sabor perfeito – um aroma que combina bem com muitos outros ingredientes. As três novas variedades *Planifolia* – Verde, Preta e Vermelha – são cultivadas da mesma forma que a baunilha clássica originária do México, mas são colhidas muito mais tarde e o sabor é mais intenso, rico e com alto teor de glucovanilina.



Aspargos da Alemanha – aspargos verdes e brancos, cortados em pedaços e pré-processados para consumo direto. O método usado pela empresa alemã é chamado de “sous vide”, que literalmente significa “a vácuo”. É um método de cozinhar vários produtos em sacos selados a vácuo a baixa temperatura por um longo tempo. Descascados, cortados e embalados a vácuo, em baixas temperaturas os aspargos podem ser armazenados por pelo menos 21 dias a partir da entrega a 2–7 graus. Dessa forma, a vida útil deste produto sazonal é estendida; além disso, ele pode ser preparado como prato principal ou acompanhamento em apenas alguns minutos.



Máquina de venda automática para produção de suco de maçã da Itália – uma máquina de autoatendimento que entrega suco de maçã fresco preparado e engarrafado. Uma solução de água e ácido ascórbico (vitamina C) é adicionada às maçãs frescas para evitar a oxidação natural.



Ao usar novas tecnologias de sincronização, o **EvolutionS** – uma máquina de selagem de bandejas – otimiza cada etapa necessária para uma selagem precisa, confiável e eficiente de embalagens com frutas e vegetais. É considerada a máquina de selagem de bandejas de via única técnica mais avançada, de maior velocidade, do Reino Unido atualmente no mercado.



Tatayoyo é o nome comercial da variedade de pimentão *Mitayo* dos Países Baixos, cujo tamanho permite que seja cada vez mais usado no diversificado segmento de lanches saudáveis. Graças ao seu tamanho, este pimentão doce é ideal para comer – assim como uma maçã – o que o distingue de outros pimentões.

A mistura de sabores percebida ao consumir o pimentão Tatayoyo está mais próxima das notas frutadas que caracterizam os pimentões silvestres. O sabor mais forte, a doçura mais intensa e a maior presença de aromas – muitos dos quais geralmente encontrados em ervas frescas, frutas tropicais e até vinhos finos – garantem que o Tatayoyo crie uma imagem verdadeiramente nova para o pimentão.



O **IDEAL Melon™** da Syngenta está entre as 10 nomeações para o Prêmio Inovação da Fruit Logistica 2023.

Os IDEAL Melons™ possuem uma função de Indicador de Colheita, que é expressa por uma mudança na cor da casca do fruto. Esta inovação facilita a visualização do grau de maturação de cada fruta e quando a colheita deve ser realizada. Assim, os produtores sabem o momento ideal para a colheita, enquanto os varejistas e consumidores têm a garantia de que estão comprando um melão verdadeiramente maduro e suculento, com excelentes qualidades de sabor.

Mais sobre o tema:

Fruit Logistica – frutas e vegetais como produtos inovadores

Nomeados para o Prêmio Inovação FRUIT LOGISTICA 2019