

FLIA Innovation Awards na FRUIT LOGISTICA – a distinção mais prestigiada da indústria global de frutas e vegetais frescos

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



Os Prêmios de Inovação FLIA são apresentados anualmente em Berlim durante a feira comercial FRUIT LOGISTICA e reconhecem inovações excepcionais em toda a cadeia de suprimentos — do campo à prateleira da loja.

Os vencedores do prestigioso FRUIT LOGISTICA FLIA Innovation Award de 2026 foram tradicionalmente homenageados no último dia da feira. Na categoria "produtos frescos", os

visitantes da principal feira comercial em Berlim escolheram a POMPUR, uma variedade de maçã especialmente desenvolvida para pessoas alérgicas ao principal alérgeno da maçã, *Mal d1*. Na categoria "tecnologia", o primeiro prêmio foi conquistado pela empresa húngara ABZ Innovation com seu drone pulverizador L50.

Maçãs POMPUR - uma revolução no melhoramento genético

A empresa de melhoramento genético da Baixa Saxônia (ZIN) venceu o prêmio de inovação da FRUIT LOGISTICA 2026 na categoria "produtos frescos" por uma grande margem. Com a POMPUR, a empresa sediada na Baixa Saxônia, Alemanha, desenvolveu uma marca de maçã certificada pela European Centre for Allergy Research Foundation (ECARF). A POMPUR passou por ensaios clínicos na Charité Berlin / ECARF por mais de cinco anos.



O nome da nova marca de maçã é uma combinação das palavras POM (= maçã) e PUR (= pura) e impressiona por sua cor vermelha vibrante e sabor. Devido à sua baixa alergenicidade, a POMPUR também é adequada para alérgicos. Esta não é apenas uma variedade, mas uma marca comercial para duas novas variedades específicas (ZIN 168 e ZIN 186), especialmente desenvolvidas com teor reduzido de alérgenos.

Após 20 anos de colaboração com a Universidade de Osnabrück, a empresa alemã, que aposta no melhoramento genético clássico, conseguiu realizar seu projeto POMPUR — variedades de maçã adequadas para pessoas que sofrem da pouco conhecida, mas cada vez mais comum, alergia à maçã.

"Criamos um produto que permite que muitas pessoas voltem a saborear uma maçã fresca. Só na Alemanha, há entre 3,5 e 4 milhões de pessoas com alergia à maçã", explicou Maik Stölken, Diretor Administrativo. "O sucesso de nossas maçãs se deve não apenas ao fato de serem livres de alérgenos, mas também ao seu aroma e sabor excepcionais."

Ao contrário de algumas variedades mais antigas, que podem ser mais ácidas ou moles, as maçãs POMPUR são criadas para atender às preferências de sabor modernas: vermelhas, atraentes, crocantes e suculentas. Uma variedade é mais doce, enquanto a outra tem um sabor equilibrado entre doce e ácido.



O FRUIT LOGISTICA Innovation Award na categoria "Produtos Frescos" foi concedido à equipe POMPUR. Foto©: Messe Berlin

Se até agora apenas a antiga variedade Santana era conhecida (que também é considerada antialérgica, mas significativamente mais ácida no sabor), a POMPUR oferece uma alternativa mais doce e crocante para todos os amantes da fruta maçã.

Qual é a conexão entre maçãs e pólen de bétula?

Na verdade, trata-se da alergia "bétula-fruta", da qual muitas pessoas têm sofrido nos últimos anos. *Mal d 1* é o nome científico do principal alérgeno da maçã (*Malus domestica*), uma proteína que desempenha um papel fundamental nas reações alérgicas.

Mal d 1 pertence à família de proteínas PR-10, que as plantas produzem como mecanismo de defesa contra estresse, fungos ou bactérias. A maior concentração de *Mal d 1* está na casca da maçã, mas também é encontrada na polpa.

A estrutura de *Mal d 1* é extremamente semelhante ao principal alérgeno do pólen de bétula – *Bet v 1*. Se o sistema imunológico humano já estiver sensibilizado ao pólen de bétula (febre do feno da primavera), ele pode reconhecer erroneamente a proteína na maçã (*Mal d 1*) como uma ameaça, porque se assemelha ao alérgeno da bétula. Como resultado, cerca de 50-70% das pessoas com alergia à bétula também desenvolvem uma reação às maçãs.

A boa notícia é que a proteína *Mal d 1* é termolábil (instável ao calor) e facilmente decomposta pelos ácidos estomacais. Quando cozida, assada ou pasteurizada (por exemplo, compota, torta, suco pasteurizado), sua estrutura é destruída e o corpo não reage mais a ela. A maioria das pessoas com esse tipo de alergia pode comer maçãs processadas sem problemas.

As maçãs POMPUR entraram no mercado alemão no final de 2025 e são vendidas apenas embaladas (geralmente em pacotes de 4 ou 6) para evitar "contaminação" por contato com outras variedades de maçã na loja ou troca de rótulos.

Os Prêmios de Tecnologia FLIA - precisão e qualidade

O prêmio para a tecnologia mais inovadora foi dado à Hungria. O drone L50 da ABZ Innovation impressiona por sua precisão e desempenho. Graças à sua grande capacidade de bateria e controle inteligente, ele pode permanecer no ar significativamente mais tempo do que outras aeronaves similares, cobrindo até 24 hectares por hora. Com seu tanque particularmente grande de 50 litros, o L50 alcança um tempo de voo 30% maior do que a média do setor, estabelecendo um novo padrão na pulverização de campo.



O FRUIT LOGISTICA Innovation Award para Tecnologia é concedido à ABZ Innovation. Foto© Messe Berlin

"Este prêmio é um verdadeiro reconhecimento do nosso trabalho e significa muito para nós", disse Gyula Török, Diretor Comercial da ABZ Innovation na cerimônia de premiação. "Somos o primeiro fabricante de drones na Europa a desenvolver um drone assim. Ganhar o FRUIT LOGISTICA Innovation Award nos mostra que estamos no caminho certo."

O FRUIT LOGISTICA Innovation Award, apresentado pela 20ª vez, é um dos prêmios mais prestigiosos do setor. Dois júris independentes de especialistas nominaram um total de cinco

produtos inovadores cada, nas categorias "produtos frescos" e "tecnologia", a partir de inúmeras inscrições.

A decisão final sobre os vencedores foi tomada pelos visitantes da feira comercial, que ocorreu em Berlim de 4 a 6 de fevereiro de 2026.
