

Inovații la FRUIT LOGISTICA – nimic nu este imposibil

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



Premiul pentru Inovație este de obicei cea mai așteptată parte a târgului FRUIT LOGISTICA (FLIA) din Berlin, care are loc la începutul lunii februarie (8–10 februarie 2023). Participanții nominalizați acoperă întregul lanț alimentar – de la crearea de noi soiuri de legume și fructe și procesarea lor în produse alimentare de calitate, până la vânzarea lor cu succes, inclusiv dezvoltarea logisticii, care face parte din procesul general de la producție la consumatorul final și crearea de noi alimente și piețe.

Votul se încheie la ora 18:00 pe 9 februarie. Ceremonia de premiere va avea loc pe 10 februarie 2023, la ora 14:30, în foierul halelor 20/21.

Participarea Bulgariei la FRUIT LOGISTICA 2023 va oferi vizitatorilor comerciali din întreaga lume care au venit la Berlin oportunitatea de a experimenta calitatea și de a se bucura de gustul producției autohtone. La standul colectiv al țării vor fi reprezentați producători din Uniunea Națională a Grădinarii din Bulgaria, Uniunea Pomicultorilor din Dunăre și Asociația Bulgară a Cultivatorilor în Sere.

În ultimii ani, participarea Țărilor de Jos a făcut o impresie puternică la **FRUIT LOGISTICA** Berlin, în special în domeniul dezvoltării de soiuri inovatoare de legume și fructe și în crearea unei atitudini diferite față de alimente și deschiderea de noi piețe.

La ediția din acest an a FRUIT LOGISTICA, în competiția pentru Premiul pentru Inovație

trei companii olandeze vor concura pentru atenția juriului și a vizitatorilor:

- vanilie reală aromatică produsă în condiții de seră;
- ardei dulce crocant, soiul *Mitayo*, cu gust exotic;
- soiul de pepene galben IDEAL Melon™ de la Syngenta, care are un indicator de recoltare și acest lucru îl face o inovație cu adevărat excepțional de interesantă pe piață.



Cine sunt nominalizații pentru 2023?



“**Brocomole**” – o nouă alternativă de dip pentru iubitorii de "guacamole" din Spania. Adăugarea de broccoli în guacamole reduce amprenta de carbon cu peste 50%, deoarece cultivarea broccoli necesită mai puține resurse de apă. "Brocomole" este produs din 97% broccoli și avocado proaspete. Este o sursă de fibre, vitamina C și potasiu.



Ferma verticală din Norvegia este un sistem complet modular și automatizat pentru cultivarea verticală a culturilor vegetale. Stația de creștere (Growth Station) permite cultivatorilor din întreaga lume să producă culturi fără a fi nevoie să schimbe infrastructura, la orice scară și cu un nivel complet de automatizare.

Compania Avisomo furnizează soluții complete pentru agricultura verticală și oferă toate componentele necesare pentru modernizare și extindere.



Q Eye Smart de la compania italiană BIOMETIC este singurul scanner bazat în întregime pe o platformă de inteligență artificială, permițând o sortare automată a calității fructelor și legumelor mai precisă. Tehnologia sa inovatoare îmbunătățește semnificativ întregul proces de sortare și asigură o calitate premium a produsului.



Soluția maghiară **LEDFan Greenhouse Toplight** este special dezvoltată pentru cultivarea roșiilor în sere high-tech. Înlocuiește lămpile tradiționale cu sodiu și astfel economisește costurile de încălzire. Trecerea la acest nou sistem de producție LED nu doar economisește energie, dar și crește randamentul. Designul unic al LEDFan utilizează o soluție inovatoare pentru a oferi o gestionare mai bună a căldurii și a climatului în seră.



Vanilia olandeză – vanilie premium exclusivă olandeză de soiul *Planifolia*, un tip de orhidee care are nevoie de trei ani pentru a forma păstăi. Bucătarii și cofetarii preferă să folosească vanilia datorită gustului său perfect – un aromă care se combină bine cu multe alte ingrediente. Cele trei noi soiuri *Planifolia* – Verde, Negru și Roșu – sunt cultivate în același mod ca vanilia clasică originară din Mexic, dar sunt recoltate mult mai târziu, iar aroma este mai intensă, bogată și cu un conținut ridicat de glucovanilină.



Sparanghel din Germania – sparanghel verde și alb, tăiat în bucăți și preprocesat pentru consum direct.

Metoda folosită de compania germană se numește “sous vide”, care literalmente înseamnă “sub vid”. Este o metodă de gătit a diverselor produse în pungi sigilate sub vid la temperatură scăzută timp îndelungat. Curățat, tăiat și ambalat sub vid, la temperaturi scăzute sparanghelul poate fi depozitat cel puțin 21 de zile de la livrare la 2–7 grade. În acest fel, durata de valabilitate a acestui produs sezonier este prelungită; mai mult, poate fi preparat ca fel principal sau garnitură în doar câteva minute.



Automat pentru producerea de suc de mere din Italia – un aparat de self-service care livrează suc de mere proaspăt preparat și îmbuteliat. La merele proaspete se adaugă o soluție de apă și acid ascorbic (vitamina C) pentru a preveni oxidarea naturală.



Prin utilizarea unor noi tehnologii de sincronizare, **EvolutionS** – o mașină de sigilat tăvi – optimizează fiecare pas necesar pentru o sigilare precisă, fiabilă și eficientă a ambalajelor cu fructe și legume. Este considerată cea mai avansată tehnic, cea mai rapidă mașină de sigilat tăvi cu o singură linie din Regatul Unit disponibilă în prezent pe piață.



Tatayoyo este denumirea comercială a soiului de ardei *Mitayo* din Țările de Jos, a cărui dimensiune îi permite să fie din ce în ce mai folosit în segmentul divers de gustări sănătoase. Datorită dimensiunii sale, acest ardei dulce este ideal pentru a fi mâncat – la fel ca un măr – ceea ce îl diferențiază de alte ardei.

Amestecul de arome perceput la consumul ardeiului Tatayoyo este mai apropiat de notele fructate care caracterizează ardeii sălbatici. Gustul mai puternic, dulceața mai intensă și prezența mai mare de arome – multe dintre ele găsite de obicei în ierburi proaspete, fructe tropicale și chiar vinuri fine – asigură faptul că Tatayoyo creează o imagine cu adevărat nouă pentru ardei.



IDEAL Melon™ de la Syngenta se numără printre cele 10 nominalizări pentru Premiul pentru Inovație Fruit Logistica 2023.

Pepenii galbeni IDEAL Melon™ au o funcție de Indicator de Recoltare, care este exprimată printr-o schimbare a culorii cojii fructului. Această inovație face ușor de văzut cât de copt este fiecare fruct și când ar trebui recoltată cultura. Astfel, producătorii știu momentul ideal pentru recoltare, în timp ce comercianții și consumatorii au asigurarea că cumpără un pepene galben cu adevărat copt și succulent, cu calități gustative excelente.

Mai multe pe această temă:

Fruit Logistica – fructe și legume ca produse inovatoare

Nominalizații pentru Premiul pentru Inovație FRUIT LOGISTICA 2019