

Premiile FLIA Innovation la FRUIT LOGISTICA – cea mai prestigioasă distincție din industria globală de fructe și legume proaspete

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



Premiile pentru Inovație FLIA sunt decernate anual la Berlin în cadrul târgului FRUIT LOGISTICA și recunosc inovații excepționale de-a lungul întregii lanțului de aprovizionare – de la câmp până pe raftul magazinului.

Câștigătorii prestigiosului Premiu pentru Inovație FRUIT LOGISTICA FLIA pentru 2026 au fost, după tradiție, decorați în ultima zi a târgului. În categoria „produse proaspete”, vizitatorii târgului de

top de la Berlin au ales POMPUR, o varietate de măr dezvoltată special pentru persoanele alergice la principalul alergen al mărului, *Mal d1*. În categoria „tehnologie”, primul premiu a fost câștigat de compania maghiară ABZ Innovation cu drona lor de pulverizare L50.

Merele POMPUR - o revoluție în ameliorare

Compania de ameliorare din zona Elbei Inferioare (ZIN) a câștigat premiul pentru inovație FRUIT LOGISTICA 2026 în categoria „produse proaspete” cu o mare diferență. Cu POMPUR, compania cu sediul în Saxonia Inferioară, Germania, a dezvoltat un brand de mere certificat de Fundația Europeană pentru Cercetarea Alergiilor (ECARF). POMPUR a fost supus testelor clinice la Charité Berlin / ECARF timp de peste cinci ani.



Numele noului brand de mere este o combinație a cuvintelor POM (= măr) și PUR (= pur) și impresionează prin culoarea sa roșie proaspătă și gust. Datorită alergenicității sale scăzute, POMPUR este potrivit și pentru persoanele alergice. Acesta nu este doar o singură varietate, ci o marcă comercială pentru două soiuri noi specifice (ZIN 168 și ZIN 186), dezvoltate special cu un conținut redus de alergeni.

După 20 de ani de colaborare cu Universitatea din Osnabrück, compania germană, care se bazează pe ameliorarea clasică, a reușit să-și realizeze proiectul POMPUR – soiuri de mere

potrivite pentru persoanele care suferă de alergii la măr, mai puțin cunoscută dar din ce în ce mai frecventă.

"Am creat un produs care permite multor oameni să se bucure din nou de gustul unui măr proaspăt. Doar în Germania, există între 3,5 și 4 milioane de persoane cu alergii la mere", a explicat Maik Stölken, Director General. "Succesul merelor noastre se datorează nu numai faptului că sunt hipoalergenice, ci și aromei și gustului lor excepționale."

Spre deosebire de unele soiuri mai vechi, care pot fi mai acri sau moi, merele POMPUR sunt create pentru a satisface preferințele gustative moderne: roșii, atractive, crocante și suculente. Un soi este mai dulce, în timp ce celălalt are un gust echilibrat dulce-acrișor.



Premiul pentru Inovație FRUIT LOGISTICA în categoria „Produse Proaspete” a fost acordat echipei POMPUR. Foto©: Messe Berlin

Dacă până acum era cunoscut doar vechiul soi Santana (care este de asemenea cunoscut ca fiind anti-alergic, dar semnificativ mai acru la gust), POMPUR oferă o alternativă mai dulce și mai crocantă pentru toți iubitorii fructului de măr.

Care este legătura dintre mere și polenul de mesteacăn?

De fapt, este vorba despre alergia „mesteacăn-fructe”, de care mulți oameni au suferit în ultimii ani. *Mal d 1* este denumirea științifică pentru principalul alergen din mere (*Malus domestica*), o proteină care joacă un rol cheie în reacțiile alergice.

Mal d 1 aparține familiei de proteine PR-10, pe care plantele le produc ca mecanism de apărare împotriva stresului, ciupercilor sau bacteriilor. Cea mai mare concentrație de *Mal d 1* se găsește în coaja mărului, dar este prezentă și în pulpă.

Structura proteinei *Mal d 1* este extrem de similară cu cea a principalului alergen al polenului de mesteacăn – *Bet v 1*. Dacă sistemul imunitar uman este deja sensibilizat la polenul de mesteacăn (febra fânului de primăvară), acesta poate recunoaște în mod eronat proteina din măr (*Mal d 1*) ca o amenințare, deoarece seamănă cu alergenul de mesteacăn. Ca urmare, aproximativ 50-70% dintre persoanele cu alergie la mesteacăn dezvoltă o reacție și la mere.

Vestea bună este că proteina *Mal d 1* este termolabilă (instabilă la căldură) și ușor descompusă de acizii gastrici. Când este gătit, copt sau pasteurizat (de ex., compot, plăcintă, suc pasteurizat), structura sa este distrusă și organismul nu mai reacționează la ea. Majoritatea persoanelor cu acest tip de alergie pot consuma mere procesate fără probleme.

Merele POMPUR au intrat pe piața germană la sfârșitul anului 2025 și sunt vândute doar ambalate (de obicei în pachete de 4 sau 6) pentru a preveni „contaminarea” prin contact cu alte soiuri de mere în magazin sau schimbarea etichetelor.

Premiile FLIA pentru Tehnologie - precizie și calitate

Premiul pentru cea mai inovativă tehnologie a fost acordat Ungariei. Drona L50 de la ABZ Innovation impresionează prin precizia și performanța sa. Datorită capacității mari a bateriei și controlului inteligent, poate rămâne în aer semnificativ mai mult decât alte aeronave similare,

acoperind până la 24 de hectare pe oră. Cu rezervorul ei deosebit de mare de 50 de litri, L50 realizează un timp de zbor cu 30% mai lung decât media industriei, stabilind un nou standard în pulverizarea pe câmp.



Premiul pentru Inovație FRUIT LOGISTICA pentru Tehnologie este acordat companiei ABZ Innovation. Foto© Messe Berlin

"Acest premiu este o recunoaștere adevărată a muncii noastre și înseamnă mult pentru noi", a spus Gyula Török, Director Comercial al ABZ Innovation la ceremonia de premiere. "Suntem primul producător de drone din Europa care a dezvoltat o astfel de dronă. Câștigarea Premiului pentru Inovație FRUIT LOGISTICA ne arată că suntem pe drumul cel bun."

Premiul pentru Inovație FRUIT LOGISTICA, acordat pentru a 20-a oară, este unul dintre cele mai prestigioase premii din industrie. Două jurii independente de experți au nominalizat câte cinci produse inovatoare în categoria „produse proaspete”, respectiv în categoria „tehnologie”, din numeroasele înscrieri primite.

Decizia finală privind câștigătorii a fost luată de vizitatorii târgului, care a avut loc la Berlin între 4 și 6 februarie 2026.
