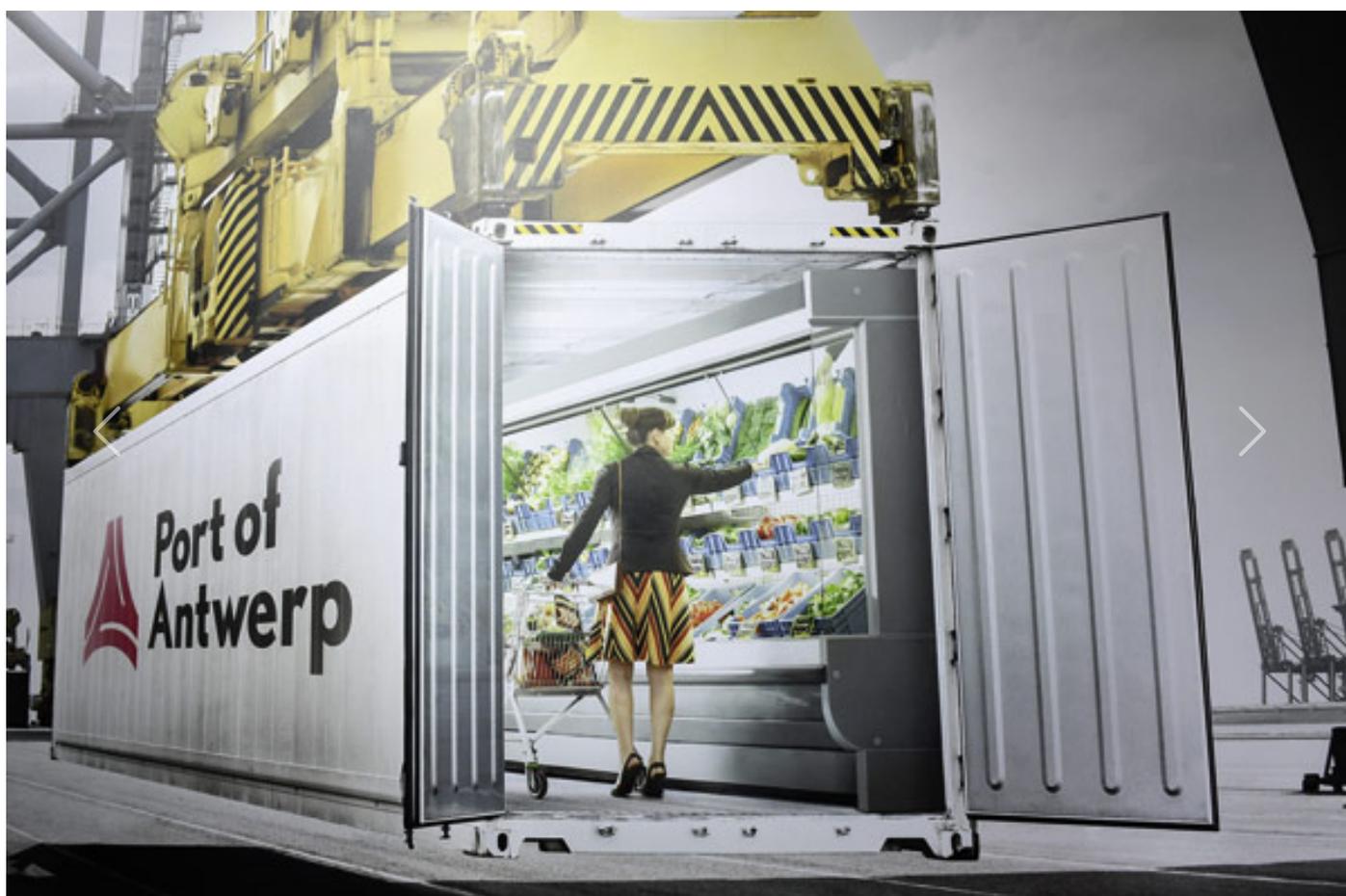


Fruit Logistica – фрукты и овощи как инновационные продукты

Автор(и): Нора Иванова, Редактор Растителна Защита /РЗ/

Дата: 05.01.2018 Брой: 1/2018



Обсуждения будущей Общей сельскохозяйственной политики (ОСХП) после 2020 года ведутся уже давно, и из всех проведенных на эту тему дебатов становится ясно, что бюджет этой политики будет значительно сокращен по сравнению с нынешним, который в общей сложности составляет более 408 миллиардов евро. Если быть совершенно точным, в настоящее время на сельское хозяйство выделяется 38% всего бюджета ЕС. Огромная сумма, которая в зависимости от процента сокращения сильно затронет всех участников аграрного сектора, включая потребителей.

Ограничение финансового потока в аграрный сектор — лишь одна сторона глобальной проблемы продовольственной безопасности; гораздо более тревожным является тот факт, что примерно 45%

пахотных сельскохозяйственных земель в ЕС имеют ухудшенное качество почвы, а еще 40% земель, производящих продукты питания для Европы, загрязнены пестицидами или непригодны для использования.

Производить больше, защищая окружающую среду и обеспечивая высокий уровень жизни фермеров, особенно в эпоху прибыли любой ценой, — задача невыполнимая даже для иллюзионистов. Именно под девизом «производить больше из меньшего» в 2012 году в рамках ОСХП была запущена новая мера — Европейское инновационное партнерство (EIP), цель которого — создать конкурентоспособный и устойчивый сельскохозяйственный и лесной сектор. По замыслу стратегов этой всё более популярной меры, ведущая роль отводится науке, как на европейском, так и на региональном уровне. Чтобы современное сельское хозяйство было успешным, ему необходимо выстраивать тесные связи с научным сообществом, которое, в свою очередь, обещает высокую эффективность, несмотря на природные и финансовые катаклизмы. А построение мостов между исследованиями, фермерами, предприятиями, лесными хозяйствами, пищевой промышленностью и другими организациями рано или поздно приводит к появлению инноваций.

Инновации как ключевой инструмент успешного сельского хозяйства не следует понимать как изобретение революционного значения, а скорее как новый способ работы на уже существующих фермах и с конкретными сельхозпродуктами. Адаптация устоявшихся подходов и практик к новым обстоятельствам также может восприниматься как инновационное развитие, например, в сельской местности. Использование новых идей, основанных на науке и технологиях, в уже знакомой среде неизбежно ведет к созданию рабочих мест или другим применениям уже хорошо известных продуктов. На самом деле, современный термин «инновация» был введен австрийским экономистом Йозефом Шумпетером в начале XX века. Он рассматривает инновации как «создание новых комбинаций» или изменения в развитии рынка и производства. По Шумпетеру, понятие «инновация» понимается как изменение, направленное на внедрение и использование новых видов потребительских товаров, средств производства и транспорта, а также рынков. Конечным результатом процесса является создание нового продукта, услуги, процесса или формы организации.

Область сельского хозяйства, куда пытается проникнуть инновационный подход, — это минное поле. С одной стороны, аграрный сектор известен своим консерватизмом и медленным принятием решений, особенно когда речь идет о государственной политике. С другой стороны, до сих пор нет окончательно принятого законодательства, к которому можно было бы безопасно добавить различные трактовок

понятия «инновация». В этом смысле проекты, ориентированные на эту меру под общим знаменателем Программы развития сельских территорий (ПРСР), все еще не имеют четкого будущего и подвергаются скептицизму со стороны фермеров. В Болгарии впервые в этом программном периоде с 1 ноября по 15 декабря 2017 года будет открыта Мера 16.1 для инноваций «Поддержка создания и деятельности оперативных групп в рамках EIP». И пока в нашей стране эту меру еще предстоит внедрить, в Европе некоторые ведущие аграрные страны уже годами соревнуются в создании инновационного и динамичного имиджа сельскохозяйственного сектора.

Fruit Logistica, международная выставка, где производители фруктов и овощей сверяют часы

В секторе фруктов и овощей нет ничего невозможного; именно это и демонстрирует каждый год международная выставка Fruit Logistica, которая уже полвека проводится в столице Германии. За три дня известной ярмарки в 2017 году был зафиксирован рост числа посетителей на 5%. Это равно 75 000 гостей и 130 странам — экспонентам со всего мира. FLIA (Премия за инновации Fruit Logistica) вновь привлекла внимание на юбилейном выпуске Fruit Logistica в этом году. Она награждает инновационные продукты и решения в секторе фруктов и овощей, и приз часто выигрывают ведущие мировые компании в области растениеводства. В 2008 году первое место было присуждено Nunhems – Bayer за их индетерминантный овальный сорт томата Intense TM, выведенный в Нидерландах. Всего 4 года спустя Syngenta получила золотую медаль за свой сорт перца Paprika Angello, сладкий мини-перец без семян.

За последние 13 лет берлинская премия утвердилась в качестве самой престижной инновационной награды в международной индустрии свежих продуктов.

Претенденты в 2017 году снова были тщательно отобраны и представлены на международной фруктово-овощной ярмарке. Инновационные продукты сочетают в себе перспективы развития, заботу об окружающей среде и стремление адаптироваться к основным рынкам фруктов и овощей. Интересно, что в этом конкурсе победителя выбирают посетители, которые имеют возможность лично познакомиться со смелыми, а иногда и эксцентричными решениями аграрного сектора — фруктами и овощами.

Томатный мешок

Нет, это не волшебный мешок для производства помидоров, а обычный пластиковый пакет (пластик в данном случае на 100% разлагаемый), наполненный органическим субстратом для выращивания

тепличных овощей. Бельгийцы стремятся ограничить использование минеральных удобрений и пестицидов.

Желтый — цвет вкуса

Новый сорт яблок — Shinano Gold — является гибридом японского яблока Senshu и Голден Делишес. В ходе селекции итальянцы создали сорт, который сохраняет крупные и желтые плоды яблока Голден Делишес, популярного во всем мире благодаря своим сочным и сладким плодам. Основная проблема яблока Голден Делишес — его подверженность повреждениям при транспортировке. Итальянские селекционеры использовали этот недостаток, чтобы создать с помощью японского сорта Shinano Gold новый сорт яблока — yello. Теперь, помимо вкусовых качеств, унаследованных от европейских сортов, yello наделен легендарной японской устойчивостью к повреждениям при транспортировке.

Овощные спагетти

Вновь итальянцы, которые, безусловно, умеют быть разными и инновационными, выпустили на рынок в 2016 году машину, превращающую такие овощи, как морковь, цукини и батат, в пасту различных форм и размеров. Таким образом создатели этого оборудования стремятся удовлетворить потребность потребителей в здоровой, легкой и быстрой в приготовлении пище.

Бессемянный арбуз с увеличенным сроком хранения

Новый бессемянный сорт арбуза Crisp Fresh Watermelon — работа селекционной команды экспертов из Syngenta, Франция. Генетические характеристики сорта включают более низкое содержание воды и увеличенный срок хранения (уже разрезанного плода) до 10 дней. Арбузы этого сорта имеют удлиненную форму, темно-зеленые полосы на кожуре и темно-красную мякоть. Обычно они весят от 5 до 7 кг. Приятный легкий перекус для всех, кто постоянно в движении.

Обезьяньи орехи

Орехи «Пили» родом с Филиппин. Как и все орехи, они чрезвычайно полезны, обладают высокой питательной ценностью и высоким уровнем витамина Е. Но есть одна существенная трудность, которая также делает их такими привлекательными — добраться до самого ядра почти невозможно из-за чрезвычайно толстой и прочной скорлупы. И здесь на помощь приходит немецкое инновационное мышление — технология точно рассчитанных надрезов в скорлупе, которые облегчают раскалывание.

Кроме того, импортеры продают упаковки с подарком — специальной щелкунчиком из нержавеющей стали. Таким образом, обезьяньи орехи становятся настоящим развлечением для всей семьи.

Свежесрезанный салат

Победителем FLIA (Премии за инновации Fruit Logistica) в этом году стала европейская селекционная компания Rijk Zwaan. Голландская команда разработала новое поколение салатов Knox™, срезы которых не меняют цвет в результате окисления. Таким образом, салаты, созданные таким образом, продлевают срок хранения на два дня и не нуждаются в вакуумной упаковке. Более длительный срок хранения позволяет розничным торговцам оптимизировать свои складские мощности, избежать неприятного запаха при открытии вакуумных упаковок и резко сократить количество отходов.