

# 'Inovacije na FRUIT LOGISTICA – ništa nije nemoguće'

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



Nagrada za inovacije obično je najiščekivaniji deo sajma FRUIT LOGISTICA (FLIA) u Berlinu, koji se održava početkom februara (8–10. februar 2023). Nominovani učesnici pokrivaju celokupan lanac ishrane – od stvaranja novih sorti povrća i voća i njihove prerade u kvalitetnu hranu, do njihove uspešne prodaje, uključujući i razvoj logistike, koja je deo ukupnog procesa od proizvodnje do krajnjeg potrošača i stvaranja novih namirnica i tržišta.

Glasanje se završava u 18 časova 9. februara. Dodela nagrada održaće se 10. februara 2023. u 14:30 u foajeu hala 20/21.

Bugarsko učešće na FRUIT LOGISTICA 2023 ponudiće trgovinskim posetiteljima iz celog sveta koji su došli u Berlin mogućnost da iskuse kvalitet i uživaju u ukusu domaće proizvodnje. Na kolektivnom štandu zemlje biće zastupljeni proizvođači iz Nacionalnog saveza vrtlara u Bugarskoj, Saveza voćara Podunavlja i Bugarskog udruženja proizvođača u zaštićenom prostoru.

Poslednjih godina, učešće Holandije ostavlja jak utisak na **FRUIT LOGISTICA** u Berlinu, posebno u oblasti razvoja inovativnih sorti povrća i voća, i u stvaranju drugačijeg stava prema hrani i otvaranju novih tržišta.

Na ovogodišnjem izdanju FRUIT LOGISTICA, u konkurenciji za Nagradu za inovacije

tri holandske kompanije će se takmičiti za pažnju žirija i posetilaca:

- prava aromatična vanila proizvedena u uslovima zaštićenog prostora;
- hrskavi slatka paprika, sorta *Mitayo*, sa egzotičnim ukusom;
- sorta dinje IDEAL Melon™ kompanije Syngenta, koja ima indikator zrelosti za berbu i to je čini zaista izuzetno zanimljivom inovacijom na tržištu.



Ko su nominovani za 2023. godinu?



„**Brocomole**“ – nova alternativa za dip za ljubitelje „guacamolea“ iz Španije. Dodavanje brokolija u guacamole smanjuje ugljenični otisak za više od 50%, jer gajenje brokolija zahteva manje vodnih resursa. „Brocomole“ se proizvodi od 97% svežeg brokolija i avokada. Izvor je vlakana, vitamina C i kalijuma.



**Vertikalna farma** iz Norveške je potpuno modularni i automatizovani sistem za vertikalno gajenje povrtarskih kultura. „Growth Station“ omogućava gajivačima širom sveta da proizvode usepe bez potrebe za promenom infrastrukture, u bilo kojoj razmeri i sa punim nivoom automatizacije.

Kompanija Avisomo isporučuje kompletna rešenja za vertikalnu poljoprivredu i obezbeđuje sve potrebne komponente za nadogradnju i proširenje.



**Q Eye Smart** italijanske kompanije BIOMETIC jedini je skener koji u potpunosti počiva na platformi veštačke inteligencije, omogućavajući preciznije automatsko sortiranje kvaliteta voća i povrća. Njegova inovativna tehnologija značajno unapređuje ceo proces sortiranja i obezbeđuje vrhunski kvalitet proizvoda.



Mađarsko rešenje **LEDFan Greenhouse Toplight** posebno je razvijeno za gajenje paradajza u visokotehnološkim staklenicima. Zamenjuje tradicionalne natrijumove lampe i na taj način štedi troškove grejanja. Prelazak na ovaj novi LED sistem proizvodnje ne samo da štedi energiju već i povećava prinos. Jedinstveni dizajn LEDFan-a koristi inovativno rešenje za bolje upravljanje toplotom i klimom u stakleniku.



**Holandska vanila** – ekskluzivna premium holandska vanila sorte *Planifolia*, vrsta orhideje kojoj su potrebne tri godine da formira mahune. Kuvari i poslastičari preferiraju korišćenje vanile zbog njenog savršenog ukusa – arome koja se dobro kombinuje sa mnogim drugim sastojcima. Tri nove sorte *Planifolia* – Zelena, Crna i Crvena – gaje se na isti način kao klasična vanila poreklom iz Meksika, ali se beru mnogo kasnije, a ukus je intenzivniji, bogatiji i sa visokim sadržajem glukovanilina.





**Špargla iz Nemačke** – zelena i bela špargla, isečena na komade i prethodno obradjena za direktnu potrošnju. Metoda koju koristi nemačka kompanija zove se „sous vide“, što bukvalno znači „pod vakuumom“. To je metoda kuvanja različitih proizvoda u vakuumski zatvorenim kesama na niskoj temperaturi tokom dužeg vremena. Oguljena, isečena i vakuumski upakovana, na niskim temperaturama špargla se može čuvati najmanje 21 dan od isporuke na 2–7 stepeni. Na ovaj način produžava se rok trajanja ovog sezonskog proizvoda; štaviše, može se pripremiti kao glavno jelo ili prilog za samo nekoliko minuta.



**Automatski aparat za proizvodnju soka od jabuka** iz Italije – aparat za samoposluživanje koji isporučuje sveže pripremljeni sok od jabuka u flašama. Svežim jabukama dodaje se rastvor vode i askorbinske kiseline (vitamin C) kako bi se sprečila prirodna oksidacija.





Korišćenjem novih tehnologija sinhronizacije, **EvolutionS** – mašina za zatvaranje posuda – optimizuje svaki korak potreban za precizno, pouzdano i efikasno zatvaranje pakovanja sa voćem i povrćem. Smatra se tehnički najnaprednijom, najbržom mašinom za zatvaranje posuda sa jednom trakom sa tržišta Ujedinjenog Kraljevstva.



**Tatayoyo** je trgovačko ime sorte paprike *Mitayo* iz Holandije, čija veličina omogućava da se sve više koristi u segmentu raznovrsnih zdravih meze-a. Zahvaljujući svojoj veličini, ova slatka paprika je idealna za jelo – baš

kao jabuka – što je razlikuje od drugih paprika.

Mešovina ukusa koja se opaža pri konzumiranju paprike Tatayoyo bliža je voćnim notama koje karakterišu divlje paprike. Jači ukus, intenzivnija slatkoća i veće prisustvo aroma – od kojih se mnoge obično nalaze u svežem začinskom bilju, tropskom voću, pa čak i finim vinima – obezbeđuju da Tatayoyo stvarno novi imidž za papriku.



**IDEAL Melon™** kompanije Syngenta je među 10 nominacija za Nagradu za inovacije Fruit Logistica 2023.

IDEAL Melon™ ima funkciju Indikatora zrelosti za berbu, koja se ispoljava promenom boje kore ploda. Ova inovacija olakšava uvid u to koliko je svaki plod zreo i kada treba obaviti berbu. Tako proizvođači znaju idealno vreme za berbu, dok prodavci i potrošači imaju sigurnost da kupuju zaista zrelu i sočnu dinju odličnih kvaliteta ukusa.

*Više na temu:*

**Fruit Logistica – voće i povrće kao inovativni proizvodi**

**Nominovani za Nagradu za inovacije FRUIT LOGISTICA 2019**

