

Бугарска представља нове сорте биљних култура и свемирске хране на EXPO 2025 у Јапану

Автор(и): Растителна заштита
Дата: 20.06.2025 Број: 6/2025



Светско изложение EXPO 2025 се одржава од 13. априла до 13. октобра 2025. године у Осаки, Јапан, под мотом „Дизајнирање будућег друштва за наше животе“. Место одржавања изложбе је на вештачки створеном острву Јумешима, где се очекује 28 милиона посетилаца до њеног затварања у октобру. 158 земаља учесница представљају различите пројекте који приказују технолошки напредак у различитим областима и иновације у науци у контексту повећања глобалног доприноса заштити животне средине.

Церемонијалном пресецању врпце на отварању бугарског павиљона присуствовали су потпредседник Владе и министар иновација и раста Томислав Дончев, амбасадорка Бугарске у Јапану Маријета Арабаџијева и извршни директор Извршне агенције за промоцију малих и средњих предузећа др Бојко Таков.

Бугарски павиљон се налази на кључној локацији – поред једног од главних улаза, између павиљона Сингапура и Холандије.

Мото нашег националног павиљона је „Еволуција са природом“ у складу са поруком да је напредак део природе. Изграђен је од еколошких материјала који ће омогућити његову потпуну рециклажу након изложбе, а његова укупна површина је 376 m². Конструисала га је једна од највећих јапанских грађевинских компанија – DAIWA LEASE CO. LTD. – на основу дизајна архитекте Хирота Кобајашија, професора архитектуре на Универзитету Кеио.

Бугарска представља нове сорте биљних култура и свемирску храну током недеље „Потрепштине за живот: храна, одећа и склониште“ на ЕХРО 2025

Током тематске недеље „Потрепштине за живот: храна, одећа и склониште“ на ЕХРО 2025 у Осаки, одржане од 5. до 16. јуна, Бугарска је демонстрирала свој научни потенцијал у пољопривреди и развоју хране са додатном вредношћу, саопштено је из прес центра Министарства пољопривреде и хране.



Учешће Министарства пољопривреде и хране и Пољопривредне академије привукло је пажњу на одрживе праксе, оплемењивање биљака и напредне технологије попут свемирске хране.



На отварању догађаја у бугарском павиљону, др Лозана Василева, заменик министра у Министарству пољопривреде и хране, истакла је да значај пољопривреде расте са њеним глобалним доприносом заштити животне средине, отварању радних места, руралном развоју и обезбеђивању сигурности хране.

„Иновације су покретачка снага и кључни фактор за одрживи раст и додатну вредност у сектору пољопривреде и производње хране. Оне су прилика да се одговори на глобалне економске изазове и повећа конкурентност наше пољопривредне индустрије. Бугарска је мала земља, али има значајна достигнућа у приоритетним областима као што су оплемењивање биљака и производња свемирске хране“, изјавила је др Лозана Василева, заменик министра пољопривреде и хране, на отварању догађаја у бугарском павиљону.



Током тематске недеље у Осаки, председница Пољопривредне академије, проф. Виолета Божанова, одржала је презентацију о најновијим селекцијама биљака из Института за повртарство „Марица“ при Пољопривредној академији. Међу њима су сорте „Пинк Харт“,

„Скарлет Харт“ и „Пинк Радијанс“, које се сматрају великим достигнућем у оплемењивању парадајза. Оне такође служе као пример очувања традиције у комбинацији са могућностима за високу продуктивност и отпорност на болести. Овај резултат се постиже иновативним методама оплемењивања – ДНК генотипизацијом, свеобухватним фенотипизацијом и метаболомичким анализама.

Демонстрирана су и најновија достигнућа везана за убрзавање процеса оплемењивања биљака кроз иновативну методологију даљинске детекције и машинског учења за фенотипизацију на терену.

Свемирска храна и биоактивни производи

Директор Агробιοинститута при Пољопривредној академији, проф. Иван Атанасов, представио је бугарску свемирску храну са доказаним успехом у стварним антарктичким и другим специјалним мисијама. Нова храна је производ уједињења најновијих научних достигнућа института и високотехнолошких развоја компаније „Антарта“. Оне такође изражавају дугорочну стратешку намеру да се комбинују квалитет, безбедност, традиција и иновације у стварању хране са високом додатом вредношћу.

Представљени су и биоактивни производи у облику хигроскопног праха, екстраховани коришћењем модерне технологије за искоришћавање биомасе и отпада од уљаних култура.

Извор и фотографије© : Министарство пољопривреде и хране