

2012. június

### Híreink



Az Agrárgazdasági Kutató Intézet szerint 2011-ben nagy mértékben növekedett az egyéni mezőgazdasági gazdálkodók hektáronkénti átlagos jövedelme az előző évihez képest. A gyümölcs ágazaté 70%-kal nőtt, de a zöldségtermesztőknél 16 %-os csökkenés volt. ([www.kormany.hu](http://www.kormany.hu))



A Marks&Spencer áruházlánc új gyümölcsöt mutatott be. A neve papple (pear+apple), íze és formája az almára, felülete és állaga a körtére emlékeztet. Hivatalos megnevezése T109, Új-Zélandon nő, különböző ázsiai és európai körtékből nemesítették. Az áruházban bíznak az újdonságra mindig éhes vevőkben. 2015-től már Angliában is termesztik a gyümölcsöt. ([www.digitalspy.co.uk](http://www.digitalspy.co.uk))



Az Egyesült Arab Emírátsokban betiltottak minden hagyományos, kőolaj-alapú műanyag terméket. A tilalom kiterjed többek között a bevásárlótáskákra, szemeteszákokra, fóliákra, élelmiszer csomagolásához használt tálkákra, dobozokra. Ilyen termékek csak biológiailag lebomló műanyagból készülhetnek. ([www.packagingnews.co.uk](http://www.packagingnews.co.uk))



Az előrejelzések szerint fehér paprikából várhatóan kevesebb lesz az export az idén, és a belföldi kereslet is csökken kissé, viszont itthon és a német piacon is nő az igény a kápia alakkörre. Az előző évek sikerein fölbuzdulva, hegyes erős paprikából elég sokat ültettek az idén, ezért előfordulhat, hogy gondok lesznek vele. A paradicsom piacát elsősorban a belföldi kereslet határozza meg, ha nem érkezik import májustól októberig, akkor normális mederben folyhat a kereskedelem. (Ledó Ferenc, Dél-Alföldi Kertészek Szövetkezete)



Az Auchan megnyitotta Párizsban az első bio szupermarketet. 1000 m<sup>2</sup>-en 13.000 árucikket kínálnak. ([www.corriereortofrutticolo.com](http://www.corriereortofrutticolo.com))



A német statisztikai hivatal jelentése szerint áprilisban 3%-kal voltak magasabbak az élelmiszerárak a tavalyinál. A zöldségfélék ára viszont átlagosan 1,9%-kal csökkent. Egyes cikkek (pl. burgonya) árcsökkenése a 20%-ot is meghaladta. ([www.fruchthandel.de](http://www.fruchthandel.de))



Megjelent a GlobalGAP 4.0 szabályozás. (GAP: Good Agricultural Practices, jó mezőgazdasági gyakorlatok). A szabvány a mezőgazdasági termelés jellemzőit gyűjti egybe, csökkentve a gazdálkodás környezeti terhelését. Szerepel benne az áru-követés, élelmiszer-biztonság, vízgazdálkodás, anyagmaradékok, kártevők elleni védekezés, állatok alkalmazása és szociális érzékenység. A zöldség-gyümölcs ágazatra vonatkozóan hamarosan kezdődik a tanúsító szervezetek képzése. ([www.freshplaza.com](http://www.freshplaza.com))



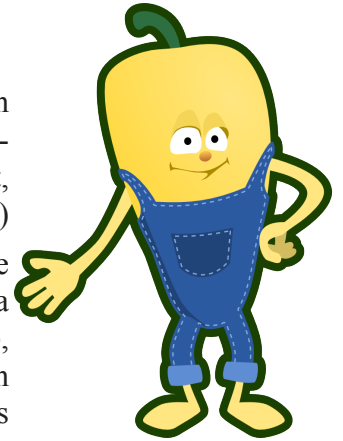
A Bonduelle megvásárolta a Kelet-Food konzervgyárat. A 25-30.000 tonna kapacitású nyíregyházi gyár adásvételének hírére a Bonduelle hozta nyilvánosságra. A gyár 2011-ben 15.000 tonna csemegekukoricát és zöldborsót termelt, messze a kapacitása alatt. A Bonduelle csoportnak ezzel már három magyarországi gyára (Nagykörös, Békéscsaba, Nyíregyháza) dolgozza fel a borsót és a kukoricát. ([www.fructidor.com](http://www.fructidor.com))



Hamarosan Peru lehet a világ vezető zöldség-gyümölcs exportőre. Az ezredforduló óta átlagosan évi 27 %-kal növekszik a termelés, és az export idei növekedését 15 % fölé várják. Az elmúlt években 70-ről 130-ra növelték a célországok számát. ([www.fructidor.com](http://www.fructidor.com))



Egy brazil reklámügynökség kreatív ötlete a természetes gyümölcsle népszerűsítésére: az italosdoboz alakú gyümölcs. A gyümölcs belenő a fára akasztott, átlátszó műanyag formába, és felveszi annak alakját. ([www.freshplaza.com](http://www.freshplaza.com))





Alacsony árártól tartanak az olasz kajszitermelők. A termelői árak már tavaly is 20 cent környékén alakultak, és idén az előrejelzések szerint Európában a tavalyinál 21 %-kal nagyobb termés várható. ([www.corriereortofrutticolo.com](http://www.corriereortofrutticolo.com))



Kisebb a fagykár, mint kezdetben látszott. Mártonffy Béla szerint az összmenyiség tekintetében kisebb lesz a kiesés, mint tavaly volt, de áruértékben rosszabb évre számíthatunk, mivel idén értékesebb gyümölcsfajták (kajsz, cseresznye, őszibarack és meggy) fagytak el nagyobb arányban. ([www.agromonitor.hu](http://www.agromonitor.hu))

## Szubjektív

### Új típusú csomagolóanyagok alkalmazási lehetőségei gyümölcs csomagolása esetén



Haller Máté  
Széchenyi István Egyetem

Szaktervezésem keretein belül azt vizsgáltam, hogy a biológiailag lebomló csomagolóanyagok különböző igénybevételek során hogyan teljesítenek a hagyományos, szintetikus polimerekből készülő csomagolóanyagokkal szemben. Ehhez a vizsgálathoz két csomagolóeszközt választottam ki: egy PLA (politejsav) alapút és egy PET alapút, melyeket a gyártójuk az olasz ILIP, és forgalmazójuk, az ITO Technik Kft bocsátott rendelkezésemre. Mindkét tálkát elsősorban gyümölcs, illetve zöldség tárolására alkalmazzák.

Szaktervezésemben az igénybevételeket az eperszállításra vetítettem ki. Ebből kifolyólag többnyire alacsony hőmérsékleten történtek a vizsgálatok. Mindkét tárolóból több mintát elhelyeztünk egy klímakamrába, majd beállítottunk 2°C-os hőmérsékletet és 10%-os páratartalmat. A mintáink így eltöltöttek 48 órát, míg elvégeztük rajtuk az első vizsgálatot, melynek keretein belül az egyenletesen megoszoló terhelést vizsgáltuk. Ezt megelőzően természetesen végrehajtottuk a vizsgálatot szobahőmérsékleten, normál páratartalom mellett tárolt darabokon is. Először 48, majd ezt követően 24 óra elteltével megismételtük a vizsgálatokat a kezdetektől a klímakamrában található mintáinkon 4 alkalommal (tehát az utolsó vizsgálat során használt tárolók 96 órát töltöttek a kamrában). Az eredmények a PET esetében igen nagy ingadozásokat mutattak: 39N és 100N közötti értékeket vettek fel maximálisan. Ezzel szemben a PLA sokkal egyhangúbb eredményeket adott: 90N és 105N között, bár volt egy kiugró 79N-os eredmény is. Ebből tehát azt a következtetést vonhatjuk le, hogy a PLA sokkal homogénebb szerkezetű a PET-hez képest.

A második vizsgálatot hasonló klímán hajtottuk végre. A tárolóinkat megtöltöttük polipropilén granulátummal, mindegyikbe 400g mennyiséget raktunk, majd 2-t egymásra helyezve mértük az összenyomódás mértékét. Összesen 5 napig volt 2-2 PET, illetve PLA minta így a klímakamrában. Az összenyomódás mértéke mindkét esetben hasonlóan alakult, a PET 5 mm-t, míg a PLA 4 mm-t nyomódott össze maximum. Az eperszállítás szempontjából elsősorban ez volt a fontosabb mérés, hiszen a szállítás során, a rázkódáson kívül ez az igénybevétel éri a terméket. Tehát megállapíthatjuk, hogy mindkét csomagolóeszköz megfelelő minőségű.

Egy további vizsgálat során azonban kiderült, hogy magasabb hőmérsékleten a PLA-ra negatívan hat a nedvesség. Míg 35°C-os hőmérséklet mellett 99%-os páratartalommal nem történt alakváltozás, addig 50°C-on 90%-os páratartalom mellett a PLA csomagolóeszköz elvesztette tartását és alaktalanná olvadt. Az általános adatok szerint a PLA-nak 60-65°C-on még csak üvegesedési folyamata indul meg és csak 170°C környékén van az olvadási hőmérséklete.

A konklúzió, hogy hiába biztonságosabb a homogenitása miatt a PLA csomagolóeszköz, a termék ára miatt még valószínűleg nagyon sokáig nem fogják ténylegesen használatba venni az olyan tömegtermékek esetében, mint például az eper. Előállítása még mindig drágább, mint a szintetikus polimereké, bár ebben közre játszik az is, hogy új berendezésekre is szükség lehet. Legfeljebb prémium termékek esetében használják, ahol a csomagolóeszköz ára eltörpül a termék árához képest.