

2012. november

Híreink



Az új-zélandi Compac a világ legnagyobb cseresznyeválogató-gépét építi Kaliforniában. A Compac három tizenkét-soros elektronikus válogatógépet gyárt az alkalmazáshoz, amelyek óránként 42.000 cseresznye szelektálására képesek. A cég eddig összesen 66 sornyi cseresznyeválogatót adott el az új optikai gyümölcs-kiértékelő rendszerrel. (www.compacsort.com)



Egy szeptérvári cég hatalmas raktár építéséről döntött. A 40.000 m²-es épület kb. 18 milliárd forintba kerül, és 65.000 t áru kezelésére képes. A zöldség-gyümölcs mellett hús és halfélék is helyet kapnak benne. (www.corriereortofrutticolo.it)



Európa első gyümölcs- és zöldségmárkája az idén negyvenéves. A Prince de Bretagne (Bretagne hercege) tulajdonosa egy 2500 breton családi vállalkozást tömörítő termelői kollektíva az Atlanti-óceán partvidékén. (www.piacesprofit.hu)



A Prince de Bretagne új karfiol-akciót hirdet. Az igényes vevőkre számít a fadobozba csomagolt látványos termékkel. A karfiol így csak a karácsony előtti két hétben lesz kapható, előzetes megrendelés alapján, kiskereskedőknél. (www.freshplaza.com)



Egy ukrán termesztő üvegházában éjszaka LED-es megvilágítással serkenti növekedésre a paradicsomot. A termelő szerint a zöldség íze is jobb lesz a nagyobb termelt mennyiséggel. A 6000 négyzetméteres házban 1230 LED-modul gondoskodik a világításról. Az éjszakai fény alulról is megvilágítja a növényt, így egyenletesebb és bőségebb a termés. A tulajdonos UGC minden fény-morzását a termelésre kívánt használni úgy, hogy az üvegház villamos fogyasztása csökkenjen. (www.lighting.philips.co.uk)



Hazánkban 2650 hektár területen összesen kb. 40 ezer tonna körtét termelünk. A hazai körtetermő területek folyamatosan nőnek, de a hazai fogyasztás bővülésével nem tartanak lépést, így az import mennyisége növekszik. A skandináv, az angol, az olasz piacokon kedveltek a magyar fajták (Vilmoskörte, Bosc Kobak, Pachams). Évente 643 tonnát exportálunk, ugyanakkor 3384 tonna import érkezik az országba. Egyes vélemények szerint az almatermő területek csökkenése is indokolná a nagyobb arányú körteültetvények létrejöttét. (www.haszon.hu)



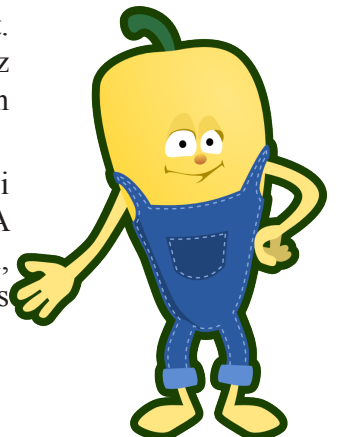
Ecuadorban 70.000 hektár banánültetvényt érintett a "fekete sigatoka" nevű gombás megbetegedés. Ezáltal 25 millió dobozzal kevesebb gyümölcsöt értékesített idén az ország, mint tavaly. A farmerek félnek a következő fertőzéstől is, emiatt nincsen nagyobb beruházás az ültetvényeken. A rizs, a liszt és a tej után a banán a legértékesebb élelmiszer a világon. Kiváló diétás alapanyag és a világ-kereskedelemben a legnagyobb tömegben részt vevő gyümölcs. A növény betegségeinek elkerülése a banántermesztők legfontosabb feladata. (www.eluniverso.com + www.apsnet.org)



Nagyon feszült a helyzet a belga körtetermelők és a kereskedők között. A termésmennyiség jelentősen elmarad a tavalyitól, ám az árakon ez nem látszik. A termelők kijelentették, hogy a jelenlegi 80 centes áron egyszerűen nem adják el a gyümölcsöt. (www.corriereortofrutticolo.it)



A hatalmas üvegházairól ismert holland Westland körzet az utóbbi időben több, mint 800 hektárnyi üvegfelülettel lett szegényebb. A befektetők szerint a termelők olyan helyeket keresnek a fejlesztéseikkel, amely még nincs ennyire beborítva üvegházzal. Westlandban már nincs hely a kellő növekedéshez. (www.freshplaza.com)





Dr. Zsom Tamás
Budapesti Corvinus Egyetem

Mindennapi táplálkozásunkban fontos szerepet betöltő paprika (*Capsicum annum* L.) melegévi eredete, speciális felépítése és magas víztartalma folytán igen érzékeny a szedést követően rosszul megválasztott tárolási körülményekre. Ilyen esetben a paprikabogyó gyorsan elveszti tapintásra friss állapotát, feszségét, ezért minősége, fogyasztói megítélése, így piaci értéke is gyorsan romlik. A változás mértéke, valamint a paprika minősége a rendelkezésre álló hagyományos vizsgálati módszerekkel nehezen, vagy egyáltalán nem határozható meg. A fogyasztók illetve a kereskedők a jó minőségű paprikát keresik. A minőség ellenőrzéséhez és méréséhez objektív érlettségi állapot-, keménység-, állomány- és színmeghatározási módszerekre, valamint a paprika szedést követő élettani folyamataiban bekövetkező változások pontos ismeretére van szükség.

Vizsgálataim célja az étkezési paprika szedést követő viselkedésének megismerése, a külső és belső tényezők minőségváltozásra gyakorolt hatásának vizsgálata és meghatározása, valamint a minőségváltozást objektíven leíró roncsolásmentes gyorsmódszerek alkalmazhatóságának vizsgálata volt. Vizsgálataimat a Hó, HRF és Kárpia fajtákkal végeztem tekintettel az érlettségi állapotra, a csomagolásra (kontrol, LDPE, PP, PA+PE), a tárolási hőmérsékletre (4, 7, 10 és 20-22 °C) és légösszetételre (normál, MAP, SZL).

Leíró jellegű vizsgálatokat (tárolási-eltarthatósági vizsgálatok, a fajtajellemző viselkedés és a fiziológiai elváltozások azonosítása, az optimális tárolási körülmények meghatározása), a paprika roncsolásos és roncsolásmentes állományvizsgálatát (precíziós penetrométeres-, impakt ütővizsgálati- és akusztikus keménységmérés), optikai vizsgálatokat (színmérés, digitális képelemzés, klorofil-fluoreszcencia analízis, transpirációs jellemzők meghatározása) végeztem, meghatároztam a paprika légzésintenzitását, membránpermeabilitását és vízállapot-jellemzőit.

A paprika minőségváltozását befolyásoló tényezők hatásának vizsgálata során megállapítottam, hogy a Hó és HRF paprikafajták érzékenyek a 7 °C-nál alacsonyabb tárolási hőmérsékletre (hidegkárosodás). A minőség megőrzését a 8-10 °C-os tárolási hőmérséklet, valamint a stabil 90-95 % közötti relatív páratartalom biztosítja (pl. LDPE-csomagolás által). Ilyen körülmények mellett a paprika eltarthatósági ideje max. 2-3 hét, a hűtve tárolást követő eltarthatósági idő szobahőmérsékleten max. 5-7 nap.

Metodikai vizsgálatokkal bebizonyítottam, hogy a keménységváltozás (fonnyadás, puhulás) a roncsolásmentes precíziós állományméréssel, az ütővizsgálati-, és az akusztikus keménységméréssel meghatározott rugalmassági modulussal (E), az ütővizsgálati- (D) és az akusztikus keménységtényezővel (S) objektíven jellemezhető, nyomkövethető. Szakértői döntéstámogató rendszer alapjaként meghatároztam a roncsolásmentes állományjellemzők (E, D, S) és a tapasztalati úton megállapított keménység közötti kapcsolatot. Ez alapját képezheti az objektív keménységkategóriák és így az objektív paprikaminőség megállapításának.

A paprika légzésintenzitása érlettségi-, fiziológiai állapot, fajta- és hőmérséklet-függő, valamint a tárolási idő előrehaladtával csökken. A légzésintenzitás a szöveti szintű változások (pl. mechanikai sérülés; öregedés, hidegkárosodás; mikrobiológiai romlás) hatására rövid időre megnő, a nyugalmi állapot légzésintenzitása magasabb az ép, friss állapotban mérthez képest. A műszeres színméréssel az inhomogén eloszlású felületi színváltozásról, azaz az érlettségi állapotot követő utószíneződésről csak lokális információ kapható. A felületi színeződés %-os változását leíró digitális képelemzéssel objektíven jellemezhető a zöld-piros színátmenettel érő fajták érlettségi állapota, számszerűsíthető színváltozás mértéke. A klorofil-fluoreszcenciáméréssel megállapítható az érlettségi és a fiziológiai állapotban bekövetkező változás. A maximális- (Fm), a változó klorofil-fluoreszcencia (Fv) és az Fv/Fm hányados alkalmas az érlettségi állapot jellemzésére, érzékenyen jelzik az utóérés során a fotoszintetikus aktív klorofiltartalom változással összefüggő utószíneződést.

Hó és Kárpia paprikafajták szabályozott légterű tárolásának eredményei alapján az 1-1,5 % O₂ és a 0-1 % CO₂ gázösszetétel kedvezőbb feltételeket biztosít a Hó paprikafajták esetében az eltarthatósági idő növelésére (akár 4 hét) a hagyományos hűtéssel szemben. A különböző gázösszetételek mellett folytatott szabályozott légterű tárolás a Kárpia fajta eltarthatóságára gyakorolt hatása kísérleteim során nem bizonyult szignifikánsnak.