

2013. január

Híreink



Hollandiában és Belgiumban terjed a „one-stop shopping” (egyszerre vásárolj) mozgalom, a nagy áruházláncokon kívül is. Több hentes kezdett friss zöldséget is árulni, és úgy tűnik, sikeres a kezdeményezés, mind a termelők, mind a kereskedők számára, így ugyanis több friss zöldség fogy. A tapasztalat szerint sok vevő vágyik főzésre előkészített termékekre is, hiszen nemcsak a vásárlásra, de a főzésre is sokallják az időt. (www.freshplaza.com)



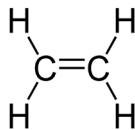
A francia „Prince de Bretagne” elfelejtett zöldségeket kezd forgalmazni, egységcsomagban. Különböző színű és ízű, régen ismert gyökerek vannak leginkább az új kínálatban. (www.princedebretagne-pro.com)



Egy nyugat-szerbiai faluban nagy mértékben megnőtt a fokhagyma fogyasztása, miután az önkormányzat vámpírveszélyt hirdetett, mert a korábban a vámpír lakóhelyeként ismert vízimalom összedőlt. (www.digitalspy.co.uk)



Spanyolországban virtuális öntöző-rendszert fejlesztettek kutatók a vízgazdálkodás segítésére. A rendszer tapasztalati adatok alapján szimulálja a vetemény vízellátásának eredményét. Az IES (Irrigation Expert Simulator) három évig érhető el a www.ruralcat.net oldalon. (ies-life.org)



Az ausztrál „University of Queensland” kutatói olyan por alakú etilént fejlesztettek ki, amely szállítás közben segíti a gyümölcs érését. 2011. végén próbálták ki az anyagot: 20 tonna mangó három napi szállítás alatt 100 grammot használtak fel belőle, és valóban hat nappal hamarabb vált az áru piacképesé, mint a kezeletlen gyümölcs. (www.diariodelagro.cl)



A mezőgazdasági gépek gyorsan növekvő piaca Oroszország és Kína. A távolságok miatt nem gépeket, hanem teljes gépsorokat vásárolnak. Kínában egyre nő a feldolgozott burgonya fogyasztása: a rizsnél gyorsabban nő, és kevesebb vizet igényel. Oroszországban a zöldségfeldolgozás, chips-gyártás fejlődik nagyon gyorsan, és igényel újabb gépsorokat. (www.tummers.nl)



Az olasz Sorma gépgyártó új, függőlegesen töltött csomagolástechnikát mutatott be 2012-ben. A Vertbag-ot, a fóliát és hálót egyaránt tartalmazó zacskót fejlesztette tovább. Az új csomagolásban a fólia és a háló nem lapolódik át, látványosan állítható a csomagocska, bemutatásra is kiválóan alkalmas. (www.sormagroup.com)



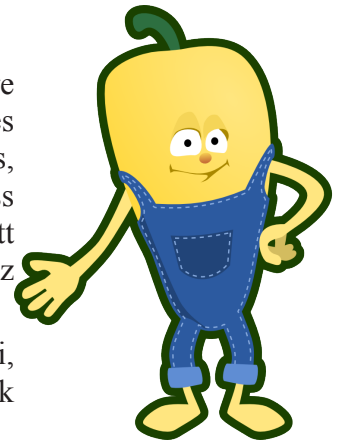
A spanyol eper-export az elmúlt öt évben 30%-kal, a málna-export 20%-kal nőtt. Ugyanez a növekedés a megtermelt gyümölcs mennyiségében is látható. A legnagyobb fogadó országok Németország, Franciaország és az Egyesült Királyság. A piros bogyók Andalusia ötödik legkelendőbb áruja. (Huelva Economía)



A paradicsom véd a depresszió ellen. A kínai Tianjin Orvosi Egyetem kutatói találták ezt, vizsgálva több mint 1000, 70 éven felüli ember étkezési és mentális szokásait. Akik hetente legalább kétszer fogyasztanak paradicsomot, 46%-kal kisebb eséllyel válnak depresszióssá, mint azok, akik kevesebb, mint egyszer. (www.wochenblatt.de)

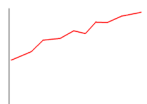


Marketing a paradicsomban: egy holland családi paradicsomtermelő vállalkozás egyik tagjának hobbija lett a marketing. Célja az volt, hogy cukorka helyett paradicsomot egyenek a gyerekek. A Tommies logo olyan jól sikerült, hogy 2005 óta a termőterület csaknem 100-szorosára nőtt, hiszen érdekes formájú, vonzó csomagjait megszerették a vevők. (www.tommies.nl)





Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében csak 414 milliméter csapadék hullott 2012-ben. 2011-ben 450, 2010-ben 986 mm eső esett ugyanott: ez a második aszályos év volt. A folyók vízállása mínuszos, a talajvíz telítettsége is 40% alatt van. (www.agrarinfo.hu)



Közel 60 milliárd forinttal emelkednek az agrár- és vidékfejlesztési támogatások 2013-ban az előző évhez képest, jelentette be Czerván György agrárgazdaságért felelős államtitkár az Agrár-Vállalkozási Hitelgarancia Alapítvány kuratóriumai ülésén. A mezőgazdasági termékek termelői ára 2012. első – harmadik negyedévében 10,9%-kal nőtt, ugyanakkor az államtitkár megerősítette: jelentős élelmiszerár-drágulástól továbbra sem kell tartani. (czervangyorgy.fidesz.hu)



A magyar mezőgazdaság az előzetes adatok alapján 2012-ben tovább növelheti pozitív kiviteli egyenlegét, ami így várhatóan meghaladja majd a 3 milliárd eurót, azaz 800-900 milliárd forint között lesz - mondta Fazekas Sándor vidékfejlesztési miniszter az MTI-nek. Jelezte: az ágazat 2012. első nyolc havi teljesítménye azt mutatja, hogy augusztus végéig az agrárgazdaság kiviteli többlete elérte a 2,5 milliárd eurót. Ez alig marad el a tavalyi teljes évi 2,7 milliárd eurós pozitív egyenlegtől. (www.kormany.hu)

Szubjektív

Tovább friss zöldség-gyümölcs a csomagolás miatt



Dörnyei Krisztina Rita
Budapesti Corvinus Egyetem
www.csomagolas.blog.hu

Az AMI (agricultural market information service) adatai szerint a világon összesen 1,5 milliárd tonna zöldséget és gyümölcsöt termelnek, amiből 800 tonna zöldség, 700 pedig gyümölcs. Ez a mennyiség évről évre nő. Mivel a zöldség-gyümölcs igen fontos az egészséges táplálkozáshoz, és nem váltható ki jóformán semmivel, a növekedés üteme várhatóan fennmarad.

A megtermelt zöldség és gyümölcs azonban sok esetben nem ott kerül elfogyasztásra, ahol azt megtermelték. A gyümölcsök 10%-a, míg a zöldségeknek mindösszesen 3-4%-a kerül külföldre. Ha beleszámoljuk az EU-n belüli kereskedelmet is, akkor a Közösség a világ második legnagyobb gyümölcs-zöldség importőre az USA után.

A termékek frissen tartása a legnagyobb kihívás, ami már a csomagolás feladata. Gondoljunk bele, hogy egy saláta, ha kint hagyjuk a konyhában, milyen gyorsan elveszíti frissességét. A még tovább friss termékek eléréséhez innovációk sora született és próbálja a polc élettartamot kitolni.

A frissáru legnagyobb ellensége az oxigén, amitől a csomagolásnak meg kell óvnia a termékeket. Az O_2 a termék frissességét, jó kinézetét teszi tönkre az oxidáció által, melynek hatására az széndioxidot, etilént, vizet és meleget bocsát ki magából. Ennek eredménye köztudott, egyben elkerülendő, a rohadt és fonnyadt zöldség.

A legtöbbet alkalmazott megoldás a frissesség megőrzésére a módosított atmoszféra. Így a csomagolás egy zárt rendszer, ami egy gázkeveréket tartalmaz 20 helyett 0% oxigén tartalommal, amivel az oxidálódás kiküszöbölhető. Ez a polcélettartam növelése és bizonyos kényes zöldség-gyümölcsöknél elengedhetetlen már. Ezzel ugyanis a termék élettartama 800%-kal meghosszabítható.

Egy kutatás alapján ezeknek a csomagolásoknak a hatása megdöbbentő, sokkal tovább frissek és lédúsabbak maradnak a zöldségek, mint a konvencionális csomagolások használatával.

Azt, hogy ezek a csomagolások innovatívak, nem kérdőjelezi meg senki. Esztétikai élménye is vitathatatlan. Azonban a jelentősége és fontossága megérne egy misét. A piacok legtöbbször kereslet alapú, tehát ha a fogyasztóknak szüksége van friss jégسالátára, akkor az lesz egy idő után a piacon.

De nem lehet télen inkább céklát fogyasztani a jégسالáta helyett?