

2014. december

Híreink



A felmérések szerint az élelmiszerek egyharmada, világszinten évente 1,3 milliárd tonna meggy veszendőbe. Magyarországon a legutolsó adatok szerint körülbelül 566 ezer tonna élelmiszerhulladék keletkezik egy évben, ennek 10 százaléka a mezőgazdaságból, 51 százaléka a feldolgozásból származik, míg 39 százaléka települési hulladékként kerül a kukába. (www.kormany.hu)



A két évvel ezelőtt indult „Magyarország legszebb konyhakertje” program 2,3 millió emberhez jutott el és 3-4000 aktív résztvevője volt. Idén 128 településről 1447 kertet neveztek a versenybe, mely 50%-os emelkedés tavalyhoz képest. A csatlakozó települések között voltak a felvidéki Szepsi, a délvidéki Bácskossuthfalva, a lengyelországi Krosno Odrzanski és a szerbiai Temerin is. Erdély 11 udvarhelyszéki településsel képviseltette magát. (www.kormany.hu)



A következő években Lengyelország a megtermelt almájának 30%-át Kínában szeretné eladni. Nincs ugyan szezonális előnye, mint a déli földteke termelőinek, de azt reméli, hogy a fajta-különbségek miatt nem kell versenyeznie a helyi, kínai termelőkkel. A kereskedelmi programot nagy részben az EU és a lengyel termelők finanszírozzák. A program az orosz embargó előtt indult, és jövőre már szeretne érzékelhetővé válni. (www.freshplaza.hu)



Az Egyesült Államok New England államában kétszáznál több almafajta terem. Ezekről született meg egy kézikönyv most Russell Powell tollából, bemutatva a fajták történetét, termelését, felhasználását. Náluk a leggyakoribb a McIntosh, de a „szupersztár” a Honeycrisp. (www.wcvb.com)



Az olasz Melinda almatermelő cég székhelye Dél-Tirolban, egy szűk völgyben található. A szabad terület szűkösége miatt tárolási kapacitásukat a föld alatt bővítették. A dolomit sziklába vágott tárolóban 275 méterrel a talajszint alatt jelenleg 10.500 t almát tartanak, de a cél 50.000 tonna. A szikla nem engedi át a gázokat, és nagyon jó hőszigetelő. Ha egyszer lehűtötték az almát a kívánt 1 °C-ra, akkor már minimális energia felhasználásával szinten tartható a hőmérséklete. Az építés költségei 20%-kal alacsonyabbak voltak a hagyományos hűtőházénál, az üzemeltetésben pedig 30%-os megtakarítással számolnak. A környezetet is kevésbé terheli ez a módszer, megspóroltak 850 t szigetelőanyagot, és évente 40.000 kilóval kevesebb a szén-dioxid kibocsátás is. (www.corriereortofrutticolo.it)



A Toshiba egy 20 éve elhagyott floppy-gyártó csarnokban rendezte be új saláta-termelő üzemét. A cég a világítási és vezérlési technológiát magának fejlesztette. Most a saláta (spenót, endívia, gyógynövények) mellett a technológia is eladó. (qz.com)



A londoni Borough Piac idén ünnepli fennállásának 1000. évfordulóját, milleniumát. Az ünnepség részeként a piac új Apple Store-t nyitott, egy hétvégére. A külsőn mindenben hasonlít a vezető technológiai cég formavilágára, a valódi almák a kütyükéhez hasonló üveg-állványokon várják a vevőiket. (www.adweek.com)



A Macfrut 2015 olasz technológiai és termelői kiállítás jövőre Cesenából Riminibe költözik. A megújulást a részt vevő szervezetek is elvárják a Macfrut-tól. (www.fructidor.com)



Az Európai Unió belüli, országok közötti zöldség-gyümölcs kereskedelem mennyiségben 2%-kal (18,7 millió tonnára), értékben 7%-kal (14,8 millió euróra) csökkent az Eurostat szerint. Még mindig Spanyolország a legnagyobb exportőr, Hollandia, Franciaország, Belgium, Olasz- és Németország előtt. Az Unión belül a burgonya és a paradicsom a fő export-zöldségek, gyümölcsből pedig a narancs, a banán és az alma a legnépszerűbbek a kereskedelmi mutatók szerint. (www.fructidor.com)





Olasz termelők újabban kezeletlen faládákba csomagolják a fűszernövényeket. A szállítás így egyszerűbb, kisebb vevők könnyebben kiszolgálhatók, kevesebb a környezetszennyezés, mint a papír- vagy műanyag dobozok esetén, és az anyag a biofűszerek számára is alkalmas. A ládákat jövő év elején az esseni és a berlini kiállításokon mutatják be. (www.ortofrutticola.it)



A holland NNZ egyedi alma-csomagolást talált ki. A nagy nyomtatható felületű csomagban az almák egyesével védettek, a forma könnyen elvihető és rendezhető, és megvételre kínálja magát. Az NNZ most termelőket keres, akik meggyőzhetőek az új csomagolási mód használatáról. (www.nnz.nl)



Az olasz Insal'arte újfajta csomagban kínálja a zacskózott zöldségeket: a tasak átlátszó részén keresztül látszik a tartalom, a fehér rész pedig remek háttér a stilizált kezdőbetű számára. Mirco Luzzi csomagterveivel a szállítók és a vevők is elégedettek. (www.insalarte.org)



Az online eladások komoly növekedése miatt Kína arra kérte szomszédjait, hogy növeljék gyümölcs exportjukat Kínába. Főleg Kambodzsából várják a korábbinál jóval több friss árut, amelyet egyre több internetes kereskedelmi oldalon lehet megvenni. (phnompenhpost.com)

Szubjektív

Dr. James Flore a meggyfa kutatásáról



Az Egyesült Államok meggy-termelésének kétharmadát Michigan államban állítják elő, nem véletlen tehát, hogy az ottani állami egyetemen keresik a választ arra, hogyan viselkedik a meggyfa. Dr. James Flore kutatási tapasztalataiból szemezgetünk.

A meggy terméshozama évente változó, gyakorlatilag kiszámíthatatlan. Nehéz a piacot tervezni vele.

A termés nagy része ipari feldolgozásra megy, ezt rázógéppel szedik, ami jelentősen csökkenti a fa élettartamát. A meggy érzékeny a levélfoltosságra, amely virágzás és termés között képes teljesen lombtalanítani a fát. A lomb hiánya a következő évi termést és a fa élettartamát is csökkenti.

Mint kiderült, a gyümölcs hozamát a fény határozza meg. A fény serkenti a fotoszintézist, és ott van több termés, ahol több a fény. Minden gyümölcsre igaz lehet, hogy ezért kell odafigyelni a fa magasságára, sűrűségére, a sorok irányára és a lombkorona metszésére.

Igen, a fotoszintézis adja meg a termés határát, de a növekvő fotoszintézis nem feltétlen növeli a termést.

A fák erősen dolgoznak reggel, de estére már gyengül a fotoszintézisük. Nem dolgoznak állandóan, mert az stresszeli őket. A fa csak akkor aktív este is, ha valami miatt erre szüksége van. Például, ha a levelei valamilyen kártevő miatt sérültek. 30%-os felület-vesztéséget a fák még jól kibírnak, azzal még átvészélhetik a telet, ha a levél/gyümölcs arány erre alkalmas. Michigan-ben legalább négy levél kell egy gyümölcs mellé. A kevés levél csökkenti a gyümölcs méretét, pirosságát, cukortartalmát.

A levél többféle módon képes szabályozni a fotoszintézist. Képes bezárni a pórusait a széndioxid előtt, és képes domborodni, csökkentve a napozó felületet. A szüret után a domborodás gyakoribb, hiszen már nincs gyümölcs, amit érleljen a fa.

A fának hullásig a leveleinek legalább 70%-ára szüksége van ahhoz, hogy át tudja vészélni a telet. A termelőknél tehát legalább szeptemberig óvniuk kell a lombkoronát.

A levelet ért atka-kár mértékegysége az atka-nap. A fák 1000-1500 atka-napot bírnak ki egy szezonban, károsodás nélkül.

A gyümölcsfa működésének ismerete sokat segít abban, hogy a termelő mikor mivel tudja gondozni, védeni az ültetvényét. Ezek a kutatások nagyon gyorsan hasznosulhattak a gyakorlatban is. (goodfruit.com)



www.facebook.com/itotechnik

www.itotechnik.hu

