

2015. február

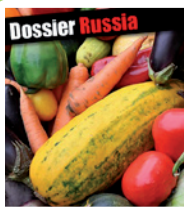
### Híreink



**A** KSH adatai szerint Magyarországon 2014. novemberére a zöldségfélék ára 9,7 százalékkal emelkedett 2013. novemberhez képest. A két legnagyobb jelentőségű zöldség ára is nőtt: a zöldpaprikáé 2,5, a paradicsomé 74 százalékkal. A gyümölcsfélék ára 29 százalékkal maradt el a 2013. novemberitől, ezen belül az almáé 34, a szőlőé 26 százalékkal csökkent. ([privatbankar.hu](http://privatbankar.hu))



**A** FAO (az ENSZ Élelmészügyi és Mezőgazdasági Szervezete - Food and Agriculture Organization - FAO) kimutatásai szerint napjainkra a mezőgazdasági növényi diverzitás 75 százaléka eltűnt. A világ ételmezésének 75 százalékát 12 növény-, és 5 állatfaj biztosítja. Tovább szűkítve a kört: a rizs, kukorica és búza adja a fogyasztás 60 százalékát világszinten. Ha mellé tesszük, hogy a Földön megtalálható mintegy 250-300 ezer növényfaj 4 százaléka hasznosítható élelmiszer-előállításra, akkor jól látható, hogy nagyon leszűkült az agro-diverzitás, legalábbis, ami a nagyüzemi mezőgazdaságot jellemzi. Az emberi fogyasztásra alkalmas mintegy 10 ezerből mindössze 150-200 fajt használunk, tehát a sokszínűséget lehet még növelni bőven. Korábban a Kárpát-medencében több mint 600 növényfaj szolgált táplálékként az itt élők számára. ([privatbankar.hu](http://privatbankar.hu))



**Az** orosz frissáru embargó folyamatosan téma a világgazdaságban. Január közepén ismét visszafordítottak Belorussziába egy 137 tonna déligyümölcsöt és almát tartalmazó szállítmányt annak vélt származása miatt. Romániában a túltermelés miatt 36%-kal olcsóbb a burgonya, mint tavaly. Oroszországban drágák a hagyományos zöldségek, de az oroszok 72%-a helyesli a kormány döntését. A kínai alma Oroszországba vitele a bojkott ellenére is csökkent, ahogy 2007 óta minden évben. ([www.freshplaza.com](http://www.freshplaza.com))



**A** Praxas új kis USB eszköze (LogTag) alkalmas hőmérséklet-monitoringra. Az áru szállítása közben folyamatosan rögzíti a belső tér hőmérsékletét, így a szakszerű szállítás és tárolás ellenőrizhető. ([www.praxas.com](http://www.praxas.com))



**Richard Finkers** kutató idén januárban mutatta be a hagyma géntérképének első változatát. A nemésítők remélik, hogy a DNA sorrend ismerete a fajtanemesítés 12-16 éves átfutási idejét a felére képes csökkenteni. A zöldségek közül a hagyma génállománya a legnagyobb, és a paradicsom után a hagyma a leggyakrabban fogyasztott zöldség. ([pag.confex.com](http://pag.confex.com))



**A** wageningeni mezőgazdasági egyetem üvegházi termesztésre alkalmas paprika-szüretelő robotot fejleszt. A szedőkart két kamera képe tájékoztatja a termés hollétéről. A gép célzott permetezésre és betegség-keresésre is alkalmas. A robotok fejlesztését inspirálja a munkaiigényes munkahelyen a magas bérköltség és a nehezen található munkás. Ma még nincsen megfelelő tudású robot erre a feladatra. ([www.wageningenur.nl](http://www.wageningenur.nl))



**Egy** francia weblapon online rendelhető zöldségcsokor. A kitalálók szerint „a főzés előtt 8 napig élvezheted a csokor szépségét”. A csokor szezonális zöldségekből áll. ([www.ocibokelles.fr](http://www.ocibokelles.fr))



**Csak** Franciaországban évente 17 millió tonna élelmiszer megy veszendőbe, például szépséghibája miatt. Nicholas Chabanne francia üzletember próbál márkát építeni a hibás gyümölcsnek, zöldségnek, jelezve, hogy csúnya, de finom. A „gueules cassées” (törött arcok) matricát szeretnék a pékek és a sajtgyártók is alkalmazni, bár tudják, hogy ettől nem szűnik meg az élelmiszerszemét. ([www.lsa-conso.fr](http://www.lsa-conso.fr))





Az AMCOR csomagolóanyag-gyártó komoly sikert ért el szamócás-dobozával a szakma előtt. Minden szamócafajta más féligáteresztő tulajdonságú fóliát igényel a hosszú polcon tarthatóságához. A kifejlesztett mikroperforált fólia legalább négy nappal hosszabb frissességet ad, mint a csomagolásmentes kihelyezés. ([www.amcor.com](http://www.amcor.com))



Az egyiptomi szamóca EU-ba irányuló szezonja egyre rövidebb, ahogy a spanyol eper minden évben hamarabb jelenik meg a piacon. Tíz éve novembertől március közepéig tartott, ma február 15-ig lezárul az idény. A mennyiség azonban nem csökken, hála az angolok gyümölcs-szeretetének. ([www.tulpingroup.eu](http://www.tulpingroup.eu))

## Szubjektív

## A banán



A banán a világ legnépszerűbb gyümölcse. Többet fogyasztunk belőle, mint almát és narancsot összesen. Egy átlag amerikai polgár 13 kg banánt eszik évente. 107 országban termelik, leginkább a gyümölcséért, de készítenek belőle ipari rostot, bort, sört és kerti dísznövényt is.

A banán botanikailag ehető bogyó. Mérete, színe, szilárdsága változó, de általában hoszszú és íves. Csoportokban csüng a fa tetejéről.

A banán egyszerű gyümölcs, és kiváló kisgyermek első szilárd táplálékaként. Könnyen emészthető és ritkán okoz allergiás tüneteket. Nem vagy alig tartalmaz telített zsírokat és rossz koleszterint, emiatt alkalmas betegség-elkerülő diétás étrend részeként is. Kiváló

kálium-, rost-, mangán-, B6 és C-vitamin-forrás. A banán triptofant is tartalmaz, ami egy aminosav, amely segíti a test serotonin termelését. A serotonin egy gyengéd nyugtató, a B6 vitamin pedig a vércukor szintet képes szabályozni, tehát a banánnak kedélyjavító hatása is van.

A banán őse Indonéziából származik, ahol írásos említését az i.e. 6. századból is ismerik. Ma a legtöbb banán Közép-Amerikában és a karib térségben terem. A banánok nemesítése, új fajták kialakítása igen régen indult. Kezdetben a fajtáknak külön nevük is volt, később ezek a nevek szinonimákká váltak.

A ma elérhető ehető banán-kultúrák őse két magvas ősbánán, amelyeket 1820-ban azonosított egy olasz botanikus. A banánokat genetikailag e két ősbánántól való genetikai távolságuk és a kromoszómáik száma szerint csoportosítják. A *Musa acuminata* őshöz közelebbi gyümölcsök inkább a desszert-banánok, a *Musa balbisiana* leszármazottai és a hibridek inkább főzni valók. Az élelmezésre termelt banánok döntő többsége magtalan és terméketlen, tehát vegetatív módon szaporított.

1955-ben osztályozta két kutató a termelt banánokat, és látta el a fajtákat latin nevekkkel, így kerültek be a Kultúrnövények Nevezéktanának Nemzetközi Kódexébe.

Ma a termelt banánfajták száma 300 és 1000 között van. A neveiket sokszor országon belül is keverik. Sok közös név nem is egy fajtát vagy típust jelent: a „Hölgy Ujja” (Lady’s Finger) például különböző csoportokból származó gyümölcsök gyűjtőneve. 2000-ben nekiálltak kutatók, hogy a Délkelet-Ázsiában termelt fajtákat azonosítsák, és összeírták 68 fajta neveit országonként. Találtak még 81 fajtát, amiket csak egy-egy országban termelnek. 2007-ben folytatták a munkát, kiterjesztve a földrajzi területet. A sok helyen termelt „törpedohány” (Dwarf Cavendish) fajtához 58 azonos értelmű nevet találtak 29 országban.

A mai fejlesztések arra irányulnak, hogyan lehet a banánt minél kisebb egységek alapján, steril módon szaporítani. Már kísérleteznek azon, hogy egyetlen sejt alapján hajtassák a palántákat. A mikroszaporítás eredménye gyakran nagyszámú, genetikailag azonos utódnövény. Azzal is folynak kísérletek, hogy ne azonosak, hanem egy-egy ismert tulajdonságban különbözőek legyenek az utódok. Így genetikai módszerekkel keresik az azonos ízű, de betegségeknek ellenállóbb egyedeket. Az ilyen „félklónok” csak genetikai módszerekkel azonosíthatók.

(interneten lelt cikkek alapján)



[www.facebook.com/itotechnik](http://www.facebook.com/itotechnik)

[www.itotechnik.hu](http://www.itotechnik.hu)

