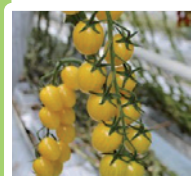


2015. március

### Híreink



**Az** Aurora mag nélküli papaya nyerte az idei Fruit Logistica innovációs nagydíját. Valóban nincsen magja, gazdag és kiegyensúlyozott ízvilága viszont van, és fogyasztása után nem marad a szánkban a jellegzetes utóíz. A polcon tarthatósága akkor is komolyan nőtt a többi papayához képest, ha kettévágjuk vagy fel-daraboljuk. A fajtát az izraeli Aviv Flowers Packing House Ltd nemesítette, természetes válogatással és fajták keresztezésével. A gyümölcs 200 – 1000 gramm tömegű, és az európai és kanadai piacra szánják. *(Fruit Logistica)*



**Szintén** a Fruit Logistica díjára pályázott a belga BelOrta cég citromcseresznye (lemoncherry) nevű, szőlő-szerűen növe, szilva alakú paradicsoma. A szinte átlát-szóan sárga szín és a szabályos fürt egyedi és szép megjelenést kölcsönöz a gyümölcsnek, amelynek édes, kicsit citromos íze van. Egy fürt 14-16 bogyót is érlelhet. A 10-12 grammos bogyók kiválóan alkalmasak gyors étkezéshez, partikhoz: egy bogyó egy falat. *(Fruit Logistica)*



**A** német Polymer Logistics cég a műanyag farekeszével pályázott a berlini kiállítás díjára. Az ösz-szehajtható, halmozható láda könnyen tisztítható, és famintázata miatt természetes anyag látszatát kelti. A farekeszeket remélik kiváltani a többutas, de akárhányszor újrafeldolgozható anyagú láda bevezetésével. *(Fruit Logistica)*



**A** 2010-ben alapított koreai Sunforest a H-100 kézi készülékével pályázott a díjra. A műszer a gyümölcs érettségét hivatott megállapítani, mérve annak színét, cukor- és szárazanyag-tartalmát. Ezzel részben pontosan beállítható az ideális szüretidő, részben az ellátási láncban is ellenőrizhető a gyümölcs állapota. *(Fruit Logistica)*



**Costa Rica** kis ország négymillió lakossal, de a nemzetközi élelmiszer-piacon Argentínával, Mexikó-val, Brazíliával van egy súlycsoportban. Az ország saját cégei számára hozta létre a „Nélkülözhetetlen Costa Rica” márkanevet, amelynek rangját a nagyon szigorú minőségi és természetvédelmi követel-mények adják. Ezzel a védjeggyel erősíti saját külpiaci jelenlétét az ország. *(www.esencialcostarica.com)*



**2015** bulgár termelő kap állami támogatást (mintegy 18 millió eurót) a termény minőségének javítá-sára. A pénz forrása az Európai Mezőgazdasági Orientációs és Garanciaalap, célja pedig a farmerek bátorítása a minőség felé fordulásra. A gazdák többsége cseresznyével, őszibarackkal és paprikával foglalkozik, és összesen mintegy 220 ezer tonna terményt állítanak elő évente. *(www.fermer.bg)*



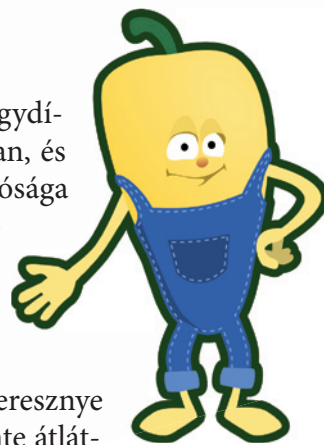
**Miután** kiszorult Közép-Kelet Európából, a Plus diszkont áruházakat Oroszországban szeretné felépíteni a Tengelmann. 2020-ig mintegy 150 áruházat tervez nyitni Oroszország közepén, 500 millió eurós beruházással. Mivel még nincs nagy kiskereskedelmi verseny, más láncok is építeni kívánnak az ország európai területein. *(igd.com)*



**Angliai** élelmiszeripari cégek nyári egyetemi kurzusokat szerveznek, hogy a fiatal tudósokat meg-nyerjék az élelem-kutatás céljaira. A saját rendszerükből már most is hiányzó képességeket és tu-dást szeretnék így gyarapítani. A tanulók általában meglepetéssel tapasztalják, milyen bonyolult a folyamat a mezőgazdasági terméktől az áruházi polcig. *(igd.com)*



**Kína** friss gyümölcs behozatala 2014-ben 23%-kal, 3,3 millió tonnára nőtt tavaly 2013-hoz képest. A legjobban, 119%-kal a banán fogyasztása nőtt, 1,1 millió tonnára, hála a Fülöp-szigeteki és ecu-adori termelőknek. *(www.fruitnet.com)*





A belga RKW csoport olyan üvegházi fóliát fejlesztett ki, amelyet az üvegre ragasztva az – egyéb előnyei mellett – képes a belső hőmérséklet csökkentésére is. A fény nagy részét áttereszti, de a hőhullámokat visszaveri. A tapasztalatok szerint az így bevont felülettel rendelkező üvegház 6–7 °C-kal hűvösebb a fóliát nem alkalmazóknál. ([www.rkw-group.com](http://www.rkw-group.com))

## Szubjektív

## Az ördögcérna gyümölcsstermesztési kultúrába vonását meghatározó tényezők vizsgálata



Tanszékvezető: Prof. Dr. Tóth Magdolna, Témavezető: Dr. Simon Gergely

Napjainkban egyre nagyobb hangsúly helyeződik az egészséges táplálkozásra, divat lett az egészség. E felfogás szellemében kerülnek piacra az újabbnál újabb szuperélelmiszerek, szupergyümölcsök. A Goji bogyó (ördögcérna, tudományos nevén: *Lycium barbarum* L.) is ezt a népes táborát gyarapítja.

A *Lycium barbarum*ot hazánkban kizárólag dísznövényként, és gyomnövényként ismerik, habár külföldön a *Lycium* gyümölcsét nagy tisztelet övezi, magas beltartalmi értékek köszönhetően. Pár éve hazánkba is forgalomba kerültek a külföldről érkező *Lycium* cserjék, és a bogyóból készült aszvalány vagy különböző feldolgozott termékek.

A kínaiak már 2000 éve használják a gyümölcsöt (*fructus Lycii*) nyersen, főzve, aszalva, vagy éppen teába keverve. Előnyös hatásai sokrétűek, tömegének több mint 13%-át fehérjék alkotják, több mint 21 esszenciális ásványi anyagot, 18 aminosavat és tekintélyes mennyiségű krómot tartalmaz. A vitamintartalma (B1, B3, C-vitamin) rendkívül magas. Karotinoid vegyületek egész sorát tartalmazza. Igen jelentős immunrendszer erősítő hatással rendelkezik rendkívül magas antioxidáns tartalma révén. Hazánkban nincs ismeret a termés gyűjtéséről illetve fogyasztásáról. Talán azért is igaz ez, mert a mértékadó irodalom termését mérgezőnek tartja, ezért fogyasztását semmilyen körülmények között sem ajánlja.

Munkánk során a Budapesti Corvinus Egyetem Kertészettudományi Kar Gyümölcsstermő Növények Tanszékén arra vállalkoztunk, hogy megvizsgáljuk a hazai *Lycium* populációt, és kiemeljük belőle, a számunkra értékesnek ítélt egyedeket (betegségtől mentes, tüskétlen, megfelelő méretű, édes ízű termés), amelyek megnövekedhetnek szabadföldi kísérletekhez.

Eddigi munkánk során vizsgáltuk a klónok (67 db) termés és virágberakódottságát a bokrok habitusát. Kontrollként egy csomagküldő szolgáltatók által forgalmazott fajtát használtunk. Eddigi vizsgálatainkból kiderült, hogy a hazai populációból szelektált klónok nemcsak termésméret szempontjából haladják meg jelentősen a kontrollt, de beltartalmi értékeik is messzemenőleg túlszárnyalják azt.

Ilyenek pl.:

- A bogyók átlagtömege: 10%-al,
- Vízoldható szárazanyagtartalom (Brix%): 30%-al,
- Karotinoidtartalom: 32%-al,
- Vízoldható antioxidáns kapacitás: 62%-al nagyobb a vizsgált kontrollhoz képest.

Fontos feladatunk lesz a továbbiakban:

- A klónok faj szintű, morfológiai bélyegekre alapozott beazonosítása,
- A termékek alkaloidtartalmának (atripon, szolanin) meghatározása,
- A fizikai és beltartalmi vizsgálatok alapján további szelekció,
- Klónok kiemelése, melyek beltartalmi tulajdonságaik tekintetében megközelítik vagy felülmúlják a külföldön már termesztésben lévő fajtákat,
- A kiválasztott fajtajelöltekre kidolgozni a megfelelő termesztéstechnológiát.



Sósapatki Ria I. éves PhD hallgató



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

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

