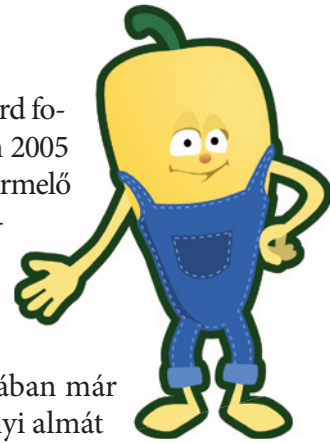


2016. április

Híreink



A kertészeti ágazatok összes kibocsátása Magyarországon 2015-ben 376,9 milliárd forint volt, ez a teljes mezőgazdasági kibocsátás 15,4 százalékát tette ki. Miközben 2005 és 2014 között a zöldségtermelő területek nagysága 6 százalékkal, a gyümölcsstermelő területeké 10 százalékkal csökkent, a termelési volumen nem esett vissza. A megtermelt zöldség és gyümölcs mennyisége 2014-ben mintegy 3 millió tonna volt. 2014-ben fejenként átlagosan 75,4 kilogramm zöldséget és 38,8 kilogramm gyümölcsöt fogyasztott a magyar lakosság, ami körülbelül állandó szint. (MTI)



A lengyel Appolonia almatermelő cég három éves kereskedelmi akciójában már ott tart, hogy hamarosan almát exportálhat Kínába. Idén már 14 konténernyi almát adnak el Vietnamba, és a kínai élelmiszerbiztonsági ellenőrök is elégedetten távoztak. A 82.000 tonna Kínába szánt almával nem kevés a szervezési feladat: meg kellett győzni a termelőket, hogy olyan fajtákat telepítsenek, amelyek eladhatók Kínában (egyszínű piros, édes, jól eltartható), és államközi megállapodásokat kötni az orosz vasúttársasággal, hogy biztonságosan, két héten belül átszállítsák a terméket az országon. A társaság a lengyel almát új márkanévként kívánja bevezetni Kínában. (www.freshplaza.com)



A National University of Singapore kutatói újfajta csomagoló fóliát fejlesztettek ki, amely képes megkészterezni a zöldségek polcon tarthatósági idejét. Az átlátszó, vékony anyag grapefruit magjából és citozanból készül, egyedi keveréssel és hőkezeléssel. Az anyag kiváló szagzáró, és elnyeli az UV sugárzást. A fejlesztés három éve tart, az anyag laboratóriumban már előállítható. (www.straitstimes.com)



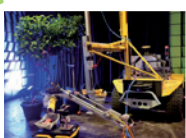
Az üvegházhatást okozó gázok kibocsátásáért legalább negyedrészen az élelmiszerek előállítása felelős. Az egészségtelen étrend és a túlsúly a korai halálozás leggyakoribb kiváltó okai. A minnesotai egyetem kutatói olyan kutatási módszert dolgoztak ki, amelynek eredményeként az egészségvédelem és a klímavédelem egyszerűen összekapcsolható. Ha az állati eredetű étrendet csökkentjük a fogyasztott élelmiszereink között, akkor nemcsak a várható élettartamunk nő, de a klímaváltozás is lassul, és az egészségügyi kiadások is csökkennek. A fogyasztási szokások globális változása így jól kimutatható globális kiadáscsökkenéssel járna. (www.pnas.org)



Az idei rotterdami Bogyókongresszuson érdekes vélemények hangzottak el az ágazat jövőjével kapcsolatban. A vevői igények egyre inkább függetlenek a szezonról: a kedves vevő mindig látni akarja kedvenc gyümölcsét a polcokon. Szükség van az új fajtákra, mert a fogyasztók megfizetik a folyamatos jó minőséget. A kiskereskedők egyre határozottabban fordulnak a termelőkhöz a friss áruért. Ugyanakkor a kereskedők egész éves kiszolgálására csak a legnagyobbak képesek. A jövő sikertermékének ma az áfonya tűnik, íze és egészségvédelmi hatékonysága miatt. Az áfonya mellett a málna fogyasztása nő egészen határozottan. (www.berrycongress.com)



Kétféle újfajta szamócat vezetnek be idén az ausztrál piacra: az ananász bogyó (pineberry) színe fehér, íze valóban az ananászéra emlékeztet. A rágóbogyó (bubble berry) ízét a rágógumitól kapja, az is sápadt szamócára hajaz. Az ausztrálok öt éve mindössze huszonegy palántát kaptak Angliából, és érdekesnek találták arra a gyümölcsöket, hogy elkezdjenek vele foglalkozni. A furcsaságuk ellenére ezek a gyümölcsök nem GMO termékek. (www.freshplaza.com)



Tel Avivban, a Microsoft kutatási és fejlesztési standján két izraeli cég mutatta be almaszedő robotját. Elmondásuk szerint megtalálták a gyümölcs felismerésének és leszedésének ideális módját. A gépen még dolgoznak, két év múlva lesz piackész. Azt várják, hogy a gép olcsó üzemeltetése és biztonsága miatt teljesen is képes helyettesíteni az almaszedő embereket. (www.hortweek.com)



A svédországi Bograngenben két áruakadós munkás boa constrictor óriáskígyót talált egy banános dobozban. Az állatot először visszatették a hűtőkamrába, nehogy felébredjen, aztán az egyik munkás elindult a gyerekéért, hogy ő is lássa. A döglött állat múzeumba kerül. (ibtimes.co.uk)



A Facebook-on is terjedő kivibanános video (amelyben a kivi banánbőrben terem egy látványosan nevetséges eljárás eredményeként) egy valódi hoax, csalás. A filmet 2014. április 1-én tették közzé a Youtube-on. Vigyázni kell az április eleji sajtótermékekkel... (www.youtube.com)

Fókuszban Szalmától a tálcáig a gombatermesztésben

Hazánkban évszázados hagyományokra nyúlik vissza az ehető gombák termesztése. Noha ez a mezőgazdaságunknak még mindig igen fiatal ága, a mai napig dinamikus fejlődésen ment keresztül. Ezelőtt 100 évvel egységnyi csiperke gomba komposztról mindössze 1-2 % hozamot lehetett várni, ez az arány napjainkra akár a 40 %-ot is elérheti. Ilyen robbanásszerű növekedés csak kevés kertészeti ágazatban volt megfigyelhető.

A különböző gombafajok termesztése egészen eltérő szemléletet és technológiát igényel a mezőgazdaságon belül. Évtizedek óta ismert tény, hogy a gombák nem növények és nem is állatok, hanem az élővilág külön ágát képezik. Kevesen tudják, de a gombák fajgazdagsága messze megelőzi a növények változatosságát. Ezért könnyen belátható, hogy sem a növénytermesztésben, sem az állattartásban bevett módszerekkel nem tudunk gombát előállítani. Emiatt napjainkban külön cégek foglalkoznak a termesztendő gombafajok szaporítóanyagának előállításával, megint mások a természet közeg („komposzt”) elkészítésével. Általában a termelők végzik a leglátványosabb részt, a „gombák” („termőtestek”) kinevelését, amelynek a végén a kereskedelmi forgalomba kerül a gomba. Ahhoz, hogy az év egészében tudjunk gombát enni, nagyon jól szervezett és magas színvonalú technológiára és szakmai tudásra van szükség. A gombatermesztés legkritikusabb része a természetközeg jó minőségű és folyamatos előállítása, amelynek fejlődésével párhuzamosan javult a termesztés technológia is.

A világon a mezőgazdasági termelésben, a faiparban és az élelmiszeriparban keletkező nagy mennyiségű biomasszának egy része feldolgozatlanul hasznosítatlan marad. A biomassza jelentős hányadát lignocellulóiban gazdag szerves anyag teszi ki, amelyből jelenleg még keveset aknázunk ki teljes mértékben. Az újrahaznosítás egyik lehetséges - ráadásul igen hatékony - módja a különböző gombák termesztése. A gombák termesztésével nemcsak egy értékes táplálékhoz jutunk, - számtalan fajnak gyógyhatása is van - hanem a környezetszennyezés csökkentésével bolygónk megőrzésében is részt veszünk. A legismertebb termesztett gombafajaink (csiperke, laska) a termesztésben nagy mennyiségű szalma felhasználásával készült komposzton állítható elő. Ráadásul a csiperkegomba termőközegéhez csirke- és lótrágyát is felhasznál az ipar, amelynek ártalmatlanítása így a leginkább környezetkímélő módon történik. A letermesztés végén megmaradó használt gombakomposzt továbbra is gazdag szerves anyagokban, amellyel a talajaink javítását lenne célszerű elvégezni.

A gombaiparban keletkező szerves hulladék egy része a lassan lebomló műanyagok közül kerül ki. A szaporítóanyag és gombakomposzt szállítására szolgáló csomagolóanyagok továbbra is többnyire polietilénből készülnek. A szedéshez használt gombatálcák különböző méretben és színben készülnek, mindig a kereskedő/vevő igényeinek megfelelően. Azonban az utóbbi években a folyamatos fejlesztéseknek hála megjelentek a környezetbarát, lebomló csomagolóanyagok is. Nemrégiben a svéd bútorgyártó óriás jelentette be, hogy gomba micéliummal megerősített szerves anyagra cserélik a bútorok csomagolásához használt hungarocellt. Hasonló elven és módszerrel kialakítható a környezetbarát gombatálca is, amely egy környezet-tudatosabb, prémium termék előtt nyithatja meg az utat, ezáltal szinte nullára csökkentve a gombaipar károsanyag-kibocsátását.



Csomagoló anyagok változatossága a gombatermesztésben

dr. Geösel András

Szent István Egyetem, Zöldség- és Gombatermesztési Tanszék



www.facebook.com/itotechnik

www.itotechnik.hu

