

2016. július

Híreink



Az Alföldön csettegőknek vagy mezőgazdasági kabrióknak nevezik a kiszuperált autók alkatrészeiből egyedileg készített szállítójárműveket, amelyeket a gyümölcs- és szőlőtermelők használnak a gazdaságukban. Júniusban Kecelen ezeknek sajátos versenye is volt. *(MTI)*



A tavaszi fagyok miatt - amelyek áprilisban és május elején tizedelték meg a termést - mintegy 30-35 ezer hektár gyümölcsöst ért kár, ezért becslések szerint 250-300 ezer tonna gyümölcssel lesz majd kevesebb az idén az országban. Összességében mintegy 800-900 ezer tonna gyümölcsstermesre számítanak a szakemberek az idén, ez a mennyiség az ötéves átlagtermésnek felel meg. *(MTI)*



A hamburgi Pacproject és a kaliforniai EcoTensil cégek észlelték, hogy Európában hiány van a menet közbeni (on-the-go) gyors étkezést kiszolgáló csomagolótechnikában. Cél például, hogy úgy adjon a cég kanalat az áru elfogyasztásához, hogy ezzel ne nőjön a fogyasztás utáni szemét mennyisége. A feladat megoldhatónak tűnik. *(www.packagingnews.co.uk)*



A Seufert csomagolótechnikai cég 80% kőporból és 20% PET-ből készíti új csomagolóanyagát, amelyet egyszerűen kőfóliának nevez. Az anyag hajtogatható, vágható és hegeszthető. A nagy mértékben környezetbarát (építési hulladékból és visszaforgatott műanyagból álló) anyag fehér, festhető és nyomtatható, előállítására pedig nem igényel vizet. A műanyag dobozok helyettesítésére szánják. *(www.seufert.com)*



A brit mezőgazdasági termelők lojalitásukról biztosítják a kormányt, elfogadják a Brexitet, az Egyesült Királyság Unióból való kilépését, de igen gyorsan szeretnének egy állami bizottságot, amely garantálja, hogy a kilépés a farmerek munkáját nem hátráltatja. Britannia legnagyobb termelő ágazata nyereséges és versenyképes kíván maradni a politikai lépésektől függetlenül. *(www.nfuonline.com)*



A szamóca európai piacát igen sok tényező alakítja. Lengyelországban és Franciaországban a rossz idő miatt csökkent a termés. A holland és a belga szamócat a sok eső és az alacsony ár tette tönkre. A britek nagyon szeretik a szamócat, és többet vesznek, mint eddig bármikor: a brit piac az elmúlt 10 évben 132%-kal nőtt. A spanyoloknál rekord termés született, de nincs infrastruktúrájuk, hogy messzire vihessék eladni. Az izraeli szezon sokkal hosszabb a vártnál, Ausztrália pedig már lezárta a szállításokat. Kína idéntől megnyitja kapuit az amerikai szamóca számára. *(www.freshplaza.com)*



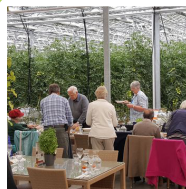
Bulgáriában az áruházláncok külön területen árusítják a helyben termelt gyümölcsöt és zöldséget, hogy a vevők biztonsággal tudjanak választani. Erre leginkább a helyi termelőknek van szükségük: a gombapiac 80%-át az orosz embargó miatt a lengyel gomba adja. A bolgár gombatermelők próbálják meggyőzni a vevőket, hogy a belföldi áru 4-5 nappal frissebb, mint a külföldi, annak utazási ideje miatt. *(www.freshplaza.com)*



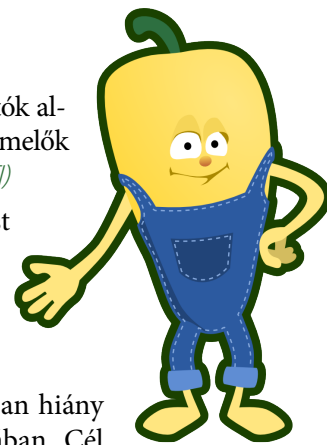
Belgiumban sokkal kevesebb áfonya terem, mint amennyire a piacnak szüksége van. A nagy kereskedő cégek nem képesek a termelőket rávenni, hogy áfonyával foglalkozzanak, mivel a ribizli is hiánytermékké vált, az kevésbé igényes a talajra és az időjárásra, és hamarabb fordul termőre. Nő a termés, de sokkal kevésbé, mint az igény. Az áfonya óriási előnye, hogy hosszan polcon tartható, hátránya, hogy nem édes, és az emberek az édes bogyókat részesítik előnyben. *(www.freshplaza.com)*



A kanadai Guelph egyetemének professzora olyan spray-t fejleszt, amely képes a gyümölcsök polcon tartósságának idejét 50%-kal is megnövelni. A hexanal nevű anyagot a növények termelik saját védelmük érdekében, ennek nanotechnológiás előállításán dolgoznak az egyetemen. Banán- és mangó-kísérleteket folytatnak, és hatalmas a termelők felől az érdeklődés, de a termék még nem piacképes. *(www.farm.com)*



Izlandon a Eyjafjallajökull vulkán 2010-es kitörése óta egyre nő a turistaforgalom. A helyi gyümölcs- és zöldségtermesztők próbálnak is élni a megváltozott lehetőségekkel. Nagyobb részük a szaporodó vendéglátóhelyek ellátására próbál koncentrálni a helyi piacok helyett. Egyikük az üvegházat recepcióvá alakítva az azt fűtő termálvízre épített egzotikus fürdőhelyet turisták számára, más pedig éttermet nyitott az eddig csak paradicsomnak helyet adó üvegházban. A menüben feldolgozott paradicsom szerepel a levestől a pitén át a fagyaltig. *(www.freshplaza.com)*





A Plasfilms olyan, műanyag csomagoló anyag zárására alkalmas zipzárt fejlesztett ki, amely tapinthatóan és hallhatóan is jelzi, ha sikerült lezárni. A látványos és kényelmet szolgáló termék a visszazárható táskák piacán szeretne érvényesülni. (www.foodbev.com)

Fókuszban **Gombák szerepe a korszerű táplálkozásban**

A gombák (így a hazánkban legnagyobb arányban fogyasztott csiperke- és laskagomba is) alacsony energiatartalmuk és magas tápértékük miatt az egészséges, korszerű táplálkozás nélkülözhetetlen elemei. A friss gomba víztartalma igen magas, 90-92% körül alakul, emiatt a könnyen romló élelmiszereink közé tartozik, és a felhasználásig hűtést igényel. A magyar konyhakultúrában mindig is fontos helyük volt a gombaételeknek, amely elsősorban jellegzetes ízüknek köszönhető. Napjainkban, a nemzetközi ételek és a speciális (pl. gluténmentes, csökkentett szénhidrát bevitelű stb.) étrendek terjedése okán egyre többen ismerik fel a gombákban rejlő lehetőségeket és a gombafogyasztás előnyeit.

A gombák egyik legértékesebb beltartalmi tulajdonsága a magas fehérje tartalom, amelynek összetétele ráadásul nagyon hasonló a húsfélékéhez, így a növényi fehérjéknél magasabb biológiai értéket képviselnek. Ezért a gombák ún. húspótló élelmiszerek, az emberi szervezet számára optimális fehérjeforrást jelentenek, amelyhez a húsnál olcsóbban lehet hozzájutni.

A fehérje mellett számos táplálkozás-élettani szempontból jelentős anyagot tartalmaznak. Az ásványi anyagok közül kiemelendő a kálium, de más makroelem, így foszfor, kalcium és magnézium is található bennük. A gombák a mikroelemek közül legtöbbször rézből, cinkből, nátriumból és szelénből tartalmaznak, amelyeknek az emberi szervezetben az anyagcsere-folyamatok és a hormonháztartás zavartalan működésének biztosításában van szerepük. A magas kálium- és alacsony nátrium tartalmú élelmiszerek, mint pl. a friss gombák, táplálkozás-élettani hatása egyre inkább felértékelődik a húsfélékkel szemben, ahol a két elem aránya éppen fordított, és ezért a szív- és érrendszeri betegségekben szenvedőknél magasabb egészségügyi kockázatot jelent. A szelén ugyan alig kimutatható mennyiségben van jelen, mégis nagy biológiai jelentőséggel bír, és az alapvetően szelénhiányos élelmiszereket fogyasztó átlag európai lakosság körében a friss gombák fogyasztása megoldást jelenthet.

Mind a vadon termő, mind a termesztett gombafajok alacsony energiatartalommal jellemezhetők. A bennük található lipidek a telítetlen, vagy többszörösen telítetlen vegyületek közé tartoznak. Egy részük a gomba illatának kialakításáért felelős. Az egyik fontos lipid a gombákban az ergoszterol, amely elsősorban a D-vitamin képzés szempontjából fontos, de önmagában is rendelkezik az emberi szervezet számára előnyös élettani hatásokkal. Az ergoszterol ugyanis bizonyítottan csökkenti a vér koleszterinszintjét azáltal, hogy gátolja annak beépülését a szervezetbe. Orvosi kutatások a vastagbélrák megelőzésében és kezelésében betöltött szerepét is vizsgálják.

A gombák szárazanyag-tartalmának legnagyobb részét (51-58%) a szénhidrátok teszik ki. Ezek közül fontos megemlíteni a kitint, amely a gomba sejtfalának alkotója, bontása, emésztése azonban nehéz az emberi szervezet számára. Emiatt minősül magasanak a gombák ún. élelmi rost tartalma, ami az emésztést ugyan megnehezíti, de ballasztanyagként hozzájárul a teltségérzet kialakulásához.

A vitaminok közül mennyiségét tekintve elsőként a B-vitamin csoport emelendő ki. C-vitaminból keveset tartalmaz, és még ez a szint is csökkenhet a gombák felhasználása során, ami az ennél a terméknel jellemzően valamilyen hőkezelést jelent.

Előnyös táplálkozásélettani hatásukon felül a gombák azon kevés élelmiszereink közé sorolhatóak, amelyek természetes eredetű D-vitamint is tartalmaznak. A D-vitaminnak korlátozottan elérhető természetes forrása van, így a D-vitamin hiány napjainkban a Föld lakosságának nagy részét érinti. A gombákban található ergoszterol UV sugárzás hatására átalakul D-vitaminná, így a termesztett gombák szinte alig, a vadon termők viszont annál többet tartalmaznak ebből a vitaminnal, hiszen a bennük levő ergoszterol a természetes UV sugárzás hatására D-vitaminná alakul. Napjainkban több kutatásnak is célja olyan eljárások kidolgozása, melyek segítségével ezt a természetben is lezajló átalakulást generálni lehet a termesztett csiperke- és laskagombákban mesterséges UV megvilágítással. A Szent István Egyetem Zöldség- és Gombatermesztési Tanszéke is ezen kezdeményezésekhez csatlakozott. A tanszéken nemrégiben zárult kísérletsorozat célja is olyan friss termesztett csiperke- és laskagomba előállítás volt, amelyek természetes eredetű, magas D-vitamin szinttel rendelkeznek. Az ilyen termékkel bővíülhet az egészséges élelmiszerek köre, amely csupán természetes összetevőinek köszönhetően – sok más jótékony táplálkozás-élettani hatása mellett – segíti a szervezet D-vitamin szükségletének biztosítását is.

Dr. Szabó Anna, Szent István Egyetem Zöldség- és Gombatermesztési Tanszék



www.facebook.com/itotechnik

www.itotechnik.hu



MTI
HÍRFELHASZNÁLÓ