

2016. október

Híreink



Szeptember óta az előírások alapján a burgonya csomagolásáról megtudhatjuk, honnan jött a krumpli, mi a pontos fajtája és főzési típusa. Kötelező feltüntetni az „étkezési burgonya” vagy „újburgonya” megnevezést is, csomagolt termék esetén pedig a csomagoló és a forgalmazó nevét, címét, a csomagolás időpontját, valamint a gumók minimum méretét. A főzési kategóriák: A (saláta, nem szétfővő), B (főzni való), C (sütni való, szétfővő), D (pürével fővő). A burgonya a 18. század végén került Magyarországra, II. József adókedvezményrel támogatta a termesztését. Az új növénynt földi körtének vagy földi almának nevezték, a krumpli szó is ennek német szavából (Grundbirne) származik. A mérgező levele és termése miatt Európában bizalmatlanul fogadták. Ma már kb. 200 000 km²-en termelik a világon, élelmiszer, keményítő- és szesz-alapanyag. Egy magyar ember 50 kg-ot fogyaszt belőle évente. (portal.nebih.gov.hu)



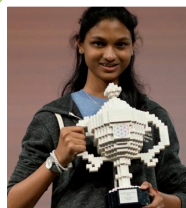
Az intelligens csomagolóanyagok fejlesztésének egyik iránya a csomag nyomon követhetősége (RFID - Radio Frequency IDentification). Ennek a készletgazdálkodásban is nagy szerepe lehet (saját magát utánrendeli a fogyó készlet), de lopásgátlásban és útvonal-ellenőrzésben is segít. Az AR (AR - Augmented Reality) technológia segítségével a vásárló a csomagoláson elhelyezett címkével kommunikálva tudja, hogy mire jó a csomagon belüli termék. Az NFC (Near Field Communication) technológiát prémium italgártók már ma is használják: a chipről leolvasható a termék minden fontos adata, és hitelesíti a gyártmányt, jelezve, hogy az nem hamisítvány. A TTI (Time Temperature Indicator) címke folyamatosan méri a hűtött termék hőfokát, és elszíneződéssel jelzi, ha tartósan a kívántnál magasabb hőmérsékleten volt a termék, azaz pl. fogyasztásra immár nem javasolt. A funkciók és az eszközök rendelkezésre állnak, már csak a vevői igényeket és a költséghatékony gyártást kell egymáshoz hangolni. (www.magyar-logisztika.hu)



Spanyolok kívánnak szubtrópusi gyümölcs-ültetvényeket létrehozni Kenyában és Etiópiában. A közös cél a helyi fogyasztás növelése. A mangó- és avokádó-ültetvényekre van igény Kelet-Afrikában. Helyi kutatókat is bevonnak a növényvédelem kérdéseivel, és nagyon remélik, hogy az afrikai kártevők nem jelennek meg az üzlet hatására Európában. (www.freshplaza.com)



A Fülöp-Szigeteken a glutén-érzékenyek számára kifejlesztették a mangó-lisztet. A liszt a gyümölcs magjából és héjából készül. Mivel gyümölcsliszt másképp viselkedik a sütőben, mint a hagyományos gabonatermék, még zajlanak a kísérletek és készülnek az alkalmas receptek. A termék a pékeket is érdekelheti, ahogy a kereskedőket is, hiszen a kenyérgyártók nagy versenyben vannak az egyre népszerűbb otthoni kenyérsütés miatt, így rá is vannak kényszerülve, hogy újdonságokat tegyenek a polcokra. (www.sunstar.com.ph)



Egy dél-afrikai 16 éves lány, Kiara Nirghin nyerte a Google éves fejlesztési fődíját. A 13 és 18 év közöttieknek kiírt versenyen a gimnazista a narancshéjből, minden speciális eszköz és hozzáadott anyag nélkül készített talajvíz-megkötő anyagával lett első. Az alapanyagot a gyümölcslejáról hulladékból szerezte be. A lány által készített anyag teljesen lebomló, természetes, és sokkal jobb a jellemzői, mint a talajvíz-megkötésre eddig használt polimernek. Dél-Afrikában 1982 óta idén a legnagyobb a szárazság. (www.bbc.com)



Egy mexikói egyetem (UNAM) kutatói kilenc év keresgélés után találtak egy olyan nanotechnológiás anyagot, amellyel a gyümölcsöt / zöldséget bevonva annak polcon vagy hűtőszekrényben tárolhatósága nagymértékben megnő. Az anyag ehető, nem látszik (nem is képez filmet a felületen), és még íze is lehet. A fejlesztést immár szabadalom is védi, fejlesztői első díjat nyert a PROFOPI fejlesztői versenyén. Most a gyártói és a marketing hátteret keresi. (www.news-medical.net)



Az európai gránátalma-piac növekszik. Izrael komoly hasznot húz abból, hogy első termelőként jelenhet meg a standokon, a spanyol termelők növelik a termésterületet, az olaszok és törökök is bizakodók. Európa mellett az Öböl-menti országok jelentik a nagy piacot. Néhány gyártó már feldolgozza a gyümölcsöt, és a magját azonnal ehető formában kínálja. (www.freshplaza.com)



Kína legnagyobb borsó-exportőre – a sikeres tavaszi borsó-szállítási programja bővítéseként – idén először őszi zöldborsót is kíván az európai piacra juttatni. A várható termés 550 tonna, minden darabját kézzel szedik. Az exportőr joggal bízhat abban, hogy ilyenkor üresek a kofák borsós ládáai, és a hajón vagy légi úton érkező borsónak és zöldbabnak lesz helye a piacon. (www.lusciousfresh.com)



Népszerű lett az új dinnyevágó kés számos országban. A kés igen gyorsan szeletel, a szeletek egy mozdulat után kínálhatók. (www.zol.com.cn)



A szeletelt dinnye szokatlan kínálási módra is meghívhatja a háziasszonyokat. Ezt a kiszerelést dinnyepizzának nevezik, de nem az íze miatt. (www.pinterest.com)

Fókuszban

Motivációs interjú a 63 éves japánnal, aki salátagyár építésébe fogott



Mr. Yoshio Miyashita

Az eredeti cikk valóban riport-formájú, ide csak felsorolás-szerűen kigyűjtöttük Mr. Miyashita személyes történetének fontosnak tűnő elemeit:

„40 évig gyártottuk háztartási gépek apró motorjait, neves gyártók beszállítójaként. Aztán a vevő talált olcsóbb külföldi beszállítót, később meg is szüntette ezt az üzletágát. Megértettem, hogy nem élhetek tovább gyártóként. Volt egy gyáram, kerestem neki új funkciót.

Ki akartam lépni a beszállítói állapotból: olyat akartam készíteni, ami közvetlenül a végfelhasználóhoz, a fogyasztóhoz jut el. Ruha, élelmiszer vagy épület: ezek közül az élelmiszer tűnt a legrealisabbnak. A növénygyár nemcsak biztosítja a piac folyamatos ellátását, de a dolgozók számára is kényelmes munkahelyet jelent.

Néhány éve egy egyesületben a brazil alkalmazottakkal édesburgonyát termesztettünk. Ott megtapasztaltam, milyen függni az időjárástól, a kórokozóktól, a rovaroktól. Ahhoz képest ideális a zárt, légmentes salátatermelő munkahely. A napfény-forrásokat, a lég- és tápanyag-ellátó rendszereket profi cégekkel készítettem el. A gyár öt éve lett kész. Akkor 63 éves voltam.

A gyártott saláta sokkal tovább marad friss, mint a szabadföldön termelt növény, hiszen összehasonlíthatatlanul kevesebb baktériumot tartalmaz. Az új termék egyszerűen kevésbé romlandó, és mosás nélkül is biztonsággal fogyasztható.

Japánban 300.000 vese-elégtelenségben szenvedő ember él, ők nem ehetnek káliumban gazdag zöldséget. Majdnem semmit nem ehetnek. Ez adta az ötletet, hogy termeljek káliumszegény salátát. Olyat akartam készíteni, amit más még nem csinált.

A saláta 95%-a víz. Emiatt a káliumszegény növény termeléséhez a vízből szűrjük ki először a káliumot. A víz ásványianyag-tartalma nagyon fontos, emiatt folyamatosan mérjük a víz és a tápanyag káliumtartalmát is. Ha a kálium-tartalom csökken, a kalcium és a magnézium aránya (és mennyisége is) nő, így a káliumszegény saláta csontképzőkben gazdaggá válik. Azon dolgozunk, hogy a szükséges ásványok nagy mennyiségben legyenek benne a salátánkban, a veszélyesek arányát pedig csökkentjük.

Az a célom, hogy Japán első számú salátáját állítsam elő. Hogy a termékünk nemzeti érték legyen. Hogy finom legyen és édes, baktériumban szegény, szükséges ásványi anyagban pedig gazdag. És hogy a salátagyárunk végre profitot is termeljen.”



CEO of Oizumi Yasaikobo Co.

www.horiba.com



www.facebook.com/itotechnik

www.itotechnik.hu

