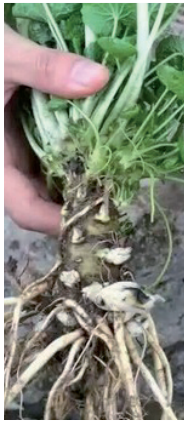
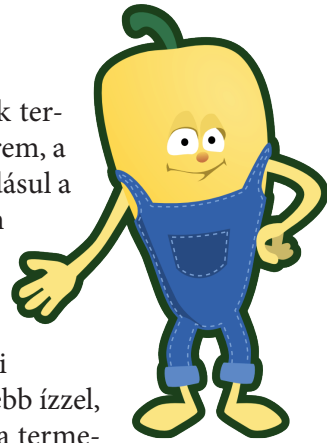


2017. március

Híreink



A waszabi (wasabi, japán vizitorma) jellegzetes távol-keleti zöldség, amelynek termőterülete szigorúan korlátozott: csak 1300 és 2500 m közötti magasságban terem, a hőmérséklet nem térhet ki a 8 – 20 °C értékek közül, szereti a nedvességet, ráadásul a waszabi különösen érzékeny a betegségekre és a rovarkártevőkre. Emiatt a japán vizitorma csak korlátozott mennyiségben van jelen a piacon, bár nagy és egyre növekvő iránta a kereslet. Eredetileg csak Japán hegyi patakjai mellett nőtt, most már Kínában is termelik. Idén mintegy 10 %-kal nőtt a piaci ára. A kínai termés nagy része Kínában és Japánban fogy, de nyílnak az európai és amerikai piacok is. A zöldség a japán konyha fontos eleme. Az európaiak kicsit fűszeresebb ízzel, kicsit olcsóbban kéri: az európai piacokra más termelési technológiával kell a termelőknek dolgozniuk. Jobb helyeken külön felhívják a figyelmet rá, hogy vigyázz, ne adagold túl, mert nagyon csíp. (wikipedia; www.freshplaza.com)



A német A+P olyan csomagoló fóliát fejlesztett tálcákra, ládákra, amely a lezáráshoz nem igényel kapcsot vagy hegesztést a gépi csomagolásakor. A fólia nyomtatható, előállítható mikro- vagy makroperforált kivitelben, és a rajta levő jelzések alapján a gép mindig fedésbe hozza a tálcák, ládák, rekeszek és a fólia sarkait. A tálcához tapadó fóliával így egységes csomagolási küllem érhető el, egyszerű eszközökkel. (www.ap-service.de)



Északkelet-indiai kutatók ananászültetvényeken vizsgálták, hogy a biogazdálkodás haszonnal megvalósítható-e. Többféle módszerrel nézték a csak szerves módszerrel dolgozó ültetvények haszontermelő képességét, és azt találták, hogy nem életképes az organikus gazdálkodó szervezet, ha nem forgatja vissza a termelésbe a teljes hasznot. A kutatásban azonban szerepelt két falu egy-egy családi gazdálkodása, ahol a termőterület nagysága és a termelők tapasztalata látványosan nagyobb volt a többiekénél, és a termelés valóban képes volt eltartani a termelőket. (www.tandfonline.com)



Egy spanyol vízgazdálkodási projektre hívta fel a figyelmet az UNESCO. Almeira tartományban a vízhiány kikényszeríti az öntözéses gazdálkodás új lehetőségeinek vizsgálatát. Az Expanhouse által kifejlesztett technológia mintegy 50%-kal csökkenti az öntözéshez szükséges vízmennyiséget, és számos egyéb előnye is van. A PermeaPod néven futó projekt porózus, nedves kerámia-lapokat helyez a gyökerek közelébe, amelyek kiadják a vizet, ha ezt a gyökerek igénylik. A rendszer közvetlen előnye, hogy megakadályozza a víz párolgását és talajba szivárgását. Másodlagosan a talaj felülete száraz marad, így a kártevők és a gyomok száma csökken, így csökkentve természetesen élőmunka- és vegyszer-igényét. A palánták közvetlen előnye a víz vagy annak hiánya által okozott stressz kiküszöbölése. A rendszer szabályozza saját magát anélkül, hogy érzékelő vagy beavatkozó szervekkel kellene teletűzdelni. (www.lavozdealmeria.es)



A német Penny áruházlánc márciusban Németországban befejezi a banán zacskós árusítását. Észak-Németország felől haladva a banánfürtöket ezentúl feliratos övekkel összefogva kínálja. Ezzel a módszerrel a Penny évente mintegy 900 foci pályányi (6,4 millió m²) fóliával használ kevesebbet, hiszen mintegy 35.000 tonna banánt értékesít. A multi tudatosan keresi, hol szoríthatja vissza a műanyag-felhasználást. (www.rewe-group.com)



A berlini INFARM áruházak részére készít beltéri üvegházakat. Az új technológiával a gyógynövények, a leveles zöldségek és a saláták ott teremnek, ahová a felhasználó bemegy értük. Az áruházban a vevő szüretel. A zárt rendszer gondoskodik az öntözésről, a tápanyag-ellátásról és a fényről. Berlinben és Antwerpenben már működik ilyen áruházi kiskert. Ezek az első ilyen berendezések, amelyeket az SGS bevizsgált, és a vizsgálat alapján az üzemeltetőjük megfelel a Global GAP előírásainak. Az SGS igazolta, hogy a beltéri kertek megfelelő mezőgazdasági környezetet teremtenek, és független ellenőrző cég felügyeli működésüket. (www.sgs-group.de)



A holland Hoogstraten a Fruit Logistica kiállításon külön szobában mutatta be csomagolási ötleteit. Bizonyítani kívánta, hogy végtelen a csomagolási megoldások lehetősége. A paradicsom és a szamóca például kiválóan csomagolható csokoládéval, vagy más, gyermekek számára vonzó módon. A vendégek igen lelkesen álltak a csomagolási újításokhoz. (www.freshplaza.com)



A holland Knox™ csomagolási technika nyerte idén a Fruit Logistica kiállítás innovációs díját. A megoldás egy természetes folyamatot segít, amely megakadályozza, hogy a leszedett saláta levelének pereme rózsaszínné és barnává színeződjék oxigén hatására. A színeződés a saláta élvezeti értékét nem rontja, de optikailag riasztja a vevőt, és hozzájárul a hulladékképződéshez. A Knox™ késlelteti a színeződést, és néhány nappal meghosszabbítja a saláta polcon tarthatóságát. (www.fruitlogistica.de)



Szintén holland a Fruit Logistica másik innovációs jelöltje, a BE-Cube. Ez egy olyan, összecukható raklapos rendszer, amely kis helyen elfér, és kihajtogatva egy bigbag méretű tárolórekeszt kínál ömlesztett zöldségek számára. Percek alatt kinyitható vagy összecukható, és az egész könnyebb, mint egy normál raklap. Egy ilyen rendszer 900 kg-ot elbír. (www.fruitlogistica.de)

Fókuszban

A datolya

Bár a datolya fogyasztása még nem éri el a banán vagy az avokádó fogyasztásának szintjét, ma kétszer annyi datolya fogy a világban, mint öt évvel ezelőtt. Korábban a termelés és a fogyasztás párhuzamosan növekedett. A növekvő fogyasztás miatt a piac kiegyensúlyozatlanná vált, ma már nincs elég termés az igények kielégítésére. Az igény elsősorban Európában, de minden fogyasztó országban nő. Kína nehezebb piac, ott az emberek nem szeretik az édes ízt, lassan szoknak rá.



A sok fajta közül a legnépszerűbb a medjool datolya. Ezt nevezik a datolyák királyának, gyémántjának is, ez a legnagyobb, és sokak szerint a legízletesebb fajta. A termelés nagy része is erre alapul.

A datolyapálma szereti a meleg és száraz klímát, így nyilvánvalóan jól érzi magát a Közel-keleten és Észak-Afrikában. Termesztésének évezredes hagyománya van, a beporzástól a szüretig. Érdekessége, hogy 200 napig tartó termőideje alatt több időpontban is szedhető, fogyasztható, különböző élvezeti értékkel. A negyedik, utolsó fázisban jelenik meg az Európában is ismert töppedt, édes, szinte a fán aszalódott gyümölcs. Az arabok a második, már ízes, lédús, de még nem nagyon édes fázist tartják a legértékesebbnek. Náluk a négy érési fázisnak négy neve van.

A datolya nemcsak élelmiszer és édesség, de gyógyhatása is igen fontos. Jótékonyan hat a bélflórára, csökkenti a szorulást is, a hasmenést is. Fájdalomcsillapítóként is használják, és a másnaposság tüneteit is csökkenti. Sokaknak segít a vastartalma, és a vérnyomást is képes stabilizálni. Nem véletlenül nevezik az arabok a datolyapálmát az élet fájának. Bár magas a kalóriatartalma, mégis jó fogyókúrás élelmiszer, hiszen magas cukortartalma miatt gyorsan eltelít, jóllakat.

A gyümölcs nagy cukortartalma egyébként valójában védekező mechanizmus: ahogy a főzött lekvárban, amelyben szintén a cukor miatt nem élnek meg a gombák és mikroorganizmusok, úgy a datolya is védett ezektől a romlasztó elemektől az édessége miatt.

A datolya világpiaca évi 60.000 tonna, és ennek mintegy fele Izraelben terem. A Jordán Völgy sajátos klímája lehetővé teszi az egészen kiváló datolya termesztését. 1982-ben kezdődött a telepítés, ma 16 hűtőház segíti a csomagolást. A szezon augusztustól októberig tart, ezután a datolyát a raktárból árusítják. Mínusz 18 °C-ban igen hosszú az eltarthatósági idő. Maga a gyümölcs a nagy cukortartalma miatt nem fagy meg, belső szerkezete nem módosul a fagyban. Érdekes, mert sok esetben a gyümölcs és a szárított gyümölcs közötti átmenetként viselkedik. A hagyományosabb élettartam-növelési formája ennek megfelelően a szárítás.

A datolya piacának hirtelen robbanása a termelők szerint két okra vezethető vissza. Elsősorban a sok bevándorlóra, akik az európai áruházakban keresik a datolyát. A datolya egészségmegőrző képessége is egyre nyilvánvalóbb: egészséges, finom, és könnyen magunkkal vihető. Éppen emiatt a csomagolása is széles határok között változik, az öt kilóstól a két darabosig.

(az internet cikkeiből ollózva)

