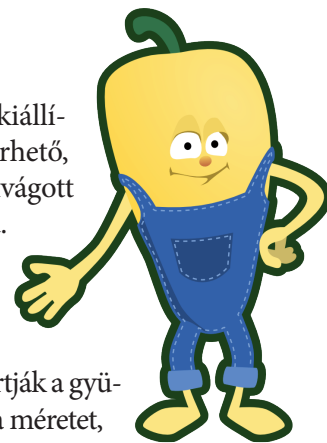


2017. április

Híreink



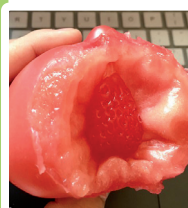
A francia Syngenta a Crisp Fresh magnétküli görögdinnyével indult a berlini kiállítás innovációs díjáért. Az új dinnye és családja a nagyon kemény húsáról ismerhető, emiatt nem esik szét olyan hamar, sokkal kevesebb vizet veszít, mint a többi felvágott görögdinnye. A felvágott gyümölcs polcon tarthatósága a tíz napot is meghaladja. Az első, kereskedelemben kapható változat, a Crisp Delight hosszúkás, 5 – 7 kg tömegű, sötétzöld héja és sötétvörös húsa van. (www.fruitlogistica.de)



A holland ZTI a mangó-hámzó gépével jelentkezett a berlini kiállítás díjáért. A gép hámozza a gyümölcsöt és elkülöníti a héjától. A mozgó bilincsek határozottan tartják a gyümölcsöt, és külön eszköz rögzíti azt a hámzó kések előtt. A kések pontosan tudják a méretet, gyümölcsönként egyesével szelik le a héjat. A gép minden részlete lehetővé teszi, hogy óvatosan, sérülés nélkül kezelje a gyümölcsöt, és ne csökkentse a polcon tárolhatóság idejét. (www.fruitlogistica.de)



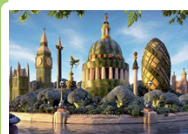
A holland KBS olyan rendszerrel jelentkezett az innovációs díjért, amely az üvegházi poszméhek tájékozódását segíti a sötétebb hónapokban. A fényvisszaverő jelek és a kaptárok egyedi festése segítik a méhek, dongók kaptárba találását, ezzel növelik a beporzásra fordítható energia-hányadot. A termék 2016 októberében került piacra. (www.fruitlogistica.de)



Wang Xiaowen kínai egyetemista nagyon szereti a paradicsomot. Egy alkalommal a helyi szupermarketben vásárolt gyümölcsbe harapva érezte, hogy az „evésre jó, szemre szép és tekintetre gyönyörű” (Ter 3,6). A meglepetés az volt, hogy magot nem talált benne, de egy szamócat igen. A shenyangi (észak-kelet kínai) tanuló közzétette a képet az interneten, ezzel igen gyorsan népszerű lett, de nem mert megenni a kettős gyümölcsöt: némi mutogatás, marketing és tárolás után a szemétben végezte az eperdicsom. (www.dailymail.co.uk)



Nagyon keveset tudunk a leszedett szamóca romlásának mikrobiológiai okairól. A belga Ghent University kutatói szenzorokkal szerelték fel a 7 °C-on tartott szamóca környezetét, hogy értsék, mi történik. A kései, levegőn tárolt szamóca az etil-acetát megjelenésekor vált a szenzorok által elfogadhatatlanná. A korai szamóca nem szaporította így az élesztőt, ez a szenzorok szerint ehető maradt a vizsgálat 12 napja alatt. A csökkentett oxigénben való tárolás egészen más mikrobiológiai folyamatokat mutat. A kutatás azt igazolja, hogy a mikrobiológiai folyamatok is nyomon követhetők megfelelő érzékelőkkel: nemcsak az orrunk és a nyelvünk képes jelezni, ha fogyasztásra nem alkalmas a gyümölcs. (www.sciencedirect.com)



Az angolok a brexit, Trump elnök fenyegetése és a kiszámíthatatlan időjárás miatt úgy tűnik, a saját termékek fogyasztása felé kénytelenek fordulni. A gazdasági elemzők a pénz romlására és a növekedés lassulására számítanak, de abban nincs egyezés, hogy mindez jó lesz-e vagy sem, hiszen a gyengébb font növelheti az exportot. A lényeg, hogy bármi is fog történni, meglepetés lesz. (www.ft.com; www.thegrocer.co.uk)



Az Európai Bizottság előtt van egy előterjesztés, amely teljesen betiltaná mindazokat a növényvédő szereket, amelyek veszélyesek a méhek életére. Egyes, jól meghatározható vegyi anyagok komoly kockázatot jelentenek a méhek számára, és a populáció csökkenése nagyon nagy termelés kieséshez vezethet. Néhány mézelő méh már szerepel a veszélyeztetett fajok listáján, egy amerikai fajta egyed száma az elmúlt években 87%-kal esett vissza. Ha Új-Zéland méhei úgy fogynak, mint eddig, akkor a gazdaság évente félmilliárd dollárral lehet szegényebb. A tervezett embargó ellen a szerek gyártói még kifogást emelnek, mondván, hogy azok nélkülözhetetlenek a jó minőségű termés előállításához, most a szakértők véleményére vár a bizottság. (www.mindfood.com)



Idén tavasszal szűkös az ananász felhozatala Európában. Costa Ricában a december nagyon esős volt, januárban és februárban szárazsággal küzdöttek, márciusban meg olyan szél tombolt, hogy nem tudtak kikötni a hajók. A szokásos ananász-kínálat feltehetően csak nyár elejére áll helyre emiatt. (www.freshplaza.com)



Ausztrál tudósok szinte véletlenül botlottak bele egy eljárásba, amely képes megmenteni élelmiszerek tonnáit a penészedéstől. A Perth's Murdoch University kutatói plazmát és villamos áramot használnak a penészgomba terjedésének megakadályozására. A gyógyszergyártásban már jól ismert technológiát most avokádóval tesztelik. A két elektróda között kialakuló plazma megöli a felületi spórákat, így azok nem képesek megfertőzni a gyümölcsöt. Úgy tűnik, a plazma beindítja a gyümölcs saját védekező mechanizmusát, így a növény képes megvédeni magát a fertőzéstől: okos, és kémiai szerektől teljesen mentes megoldásnak látszik. Lehetséges, hogy ez a módszer az élelmiszer pazarlásának egy hatékony ellenszere lehet. (www.abc.net.au)



Navarrai kutatók olyan eszköz fejlesztésén dolgoznak, amely az élelmiszeren képes érzékelni nem oda-való anyagok jelenlétét: fémeket, papírt, rovarot, műanyagot. A spanyol Környezetvédelmi Minisztérium által támogatott projektben az online felismerést terahertz technológiájú eszközök végzik. Ez olyan, nagyon nagyfrekvenciás eszköz, amelynek generálása és érzékelése is komoly műszaki nehézségekbe ütközik. Az anyagfelismerésben szerepe lehet a műszereknek, hiszen csaknem minden molekulának saját spektruma van, és ilyen frekvenciánál ezek jól felismerhetők. Van jövője a kutatásnak, hiszen ilyen tudású eszköz nincs a piacon, és lenne rá igény. (www.freshplaza.com)

Fókuszban **Prosztatarák és a zöldség-gyümölcs fogyasztás**

A zöldséggel és gyümölccsel foglalkozó cikkek döntő többsége folyamatosan ezek jótékony és gyógyító hatásáról szól. Újra és újra felmerül, hogy a zöldséget, gyümölcsöt fogyasztó, prosztatarákos férfiak átlagosan 15 évvel tovább élnek, mint a hagyományos étrendet fogyasztó beteg társaik.

De miért éppen a prosztatarák érdekes? A prosztata diónyi mirigy, amely a sperma síkosító anyagát termeli. Idősödő férfiaknál a prosztata megnőhet, ezzel vizeelési panaszokat és szexuális gyengülést okozva. A prosztatarákot segítő faktorok az öregedés, az örökölt hajlam, a saját hajlam és a hormonok.

Az Egyesült Államokban a férfiak 12,9%-ánál mutatnak ki prosztatarákot. Ez a férfiak második leggyakoribb rákbetegsége. Ha időben diagnosztizálják, az öt éven belüli túlélési ráta csaknem 100%. Ez az arány 1975-ben csak 66% volt.

Egy kutatásban keresték az összefüggést a betegségből való gyógyulás és a gyümölcsfogyasztás között. 777 ember vett részt a kísérletben, valamennyiüknél diagnosztizálták a prosztatarákot. Öröklött rákos hajlam egyikükönél sem volt kimutatható. Senkit nem köteleztek a kutatók diétára, de rendszeresen be kellett számolniuk életvitelükről, étkezési szokásaikról, és minden jellemzőről, amiről feltételezhető, hogy befolyásolja a gyógyulást valamilyen módon.

A kísérlet átlagosan 12,7 évig tartott. Közben a férfiak harmada (283) elhunyt, ezeknek harmada (81) a prosztatarák miatt. Az eredmény szerint a zöldség- és gyümölcsfogyasztásnak valóban pozitív hatása van a túlélésre: a naponta növényt fogyasztók 71%-a, a hagyományos étrenden élők 58%-a élte meg a diagnózistól számított 15. évét.

Két érdekes információ is fontos lehet a kutatás eredménye alapján: a csak gyümölcs vagy csak zöldség fogyasztása nem hat a hosszú életre. A kettő közös hatása segíti a hosszabb és teljesebb életet. Másrészt soha nem késő elkezdni a diétás szokásokat, mert mindig, bármilyen krónikus betegség esetén hatnak.

Ha már amerikai tanulmány, természetesen javaslatokkal végződik. Mivel érdekesnek találjuk őket, egy részük ebbe a kivonatba is belekerül:

- Minden étkezéshez egyél növényi alkotórészt.
- Azt egyél, amit szeretsz: ne vásárolj azért gyümölcsöt, mert kell.
- Célozz meg új recepteket, hogy bővülhessen a kedvenceid száma.
- Töltsd meg a hűtőd gyümölccsel és zöldséggel. Legyenek elől, hiszen általában az ember azt eszi, amit először meglát.



(www.fruitsandveggiesmatters.org)



www.facebook.com/itotechnik

www.itotechnik.hu

