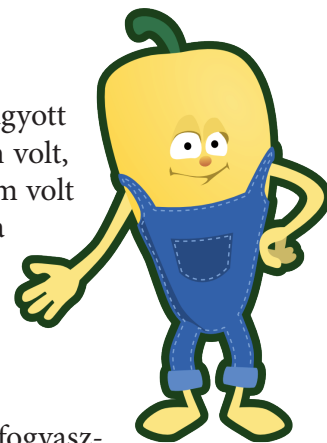


2017. május

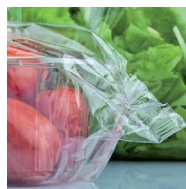
Híreink



A belga Limburg tartományban a várható gyümölcsstermés 50 – 75%-a fagyott el egyetlen áprilisi éjszaka alatt. Az alma és a cseresznye teljes virágzásban volt, a körte a virágzás végén. Néhány helyen segített az aktív öntözés, de ez nem volt megtehető mindenhol. Mivel hosszú órákon keresztül volt kemény fagy a gyümölcsösökben, a hagyományos fagymentesítő eszközök kevésnek bizonyultak: a virágok döntő többsége elfeketedett. A belga gyümölcsök 60%-a Limburg déli részén terem(ne). Belgium más részein ennyire nem volt hideg, bár ott is hosszan tartott. (www.freshplaza.com)



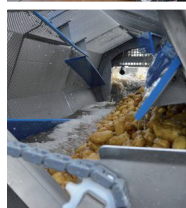
Laboratóriumi kutatások alapján feltételezték, hogy a hagymás zöldségek fogyasztása csökkenti a prosztatarák kockázatát. Shanghai-ban néhány száz férfit vontak be a kutatásba, amelynek kapcsán az életvitelre vonatkozó kérdések és a megbetegedés összefüggését vizsgálták. A hagymások fogyasztása alapján három kategóriába sorolták őket. Egyértelműen kiderült, hogy a prosztatarák kockázata jól mérhetően kisebb azoknál, akik rendszeresen fogyasztják a hagymaszerű zöldségeket. Az is kiderült, hogy az sem mindegy, hogy mit esznek a hagyma mellé, és hogyan élnek. Azt még nem tudjuk, hogy a hagymák milyen mechanizmussal védik a szervezetet a dagadt megbetegedéstől. (academic.oup.com)



Az áruházláncok egyre határozottabban odafigyelnek a környezettudatosságra. A terméket be kell csomagolniuk, ez nem kérdés: áruvédelem, információ-hordozás, polcon tarthatóság növelése, egészségügyi szempontok mind ebbe az irányba mutatnak. A fő kutatási irány tehát a csomagolóanyagok fejlesztése: olyan legyen, ami nem igényel fosszilis energiát és könnyen lebomlik. A holland Mediane szerint a PLA ebből a szempontból csodálatos anyag: kukoricahejből készül, komposztálható, és ez kívülről nem is látszik rajta. A másik anyag, a Green PE nagyrészt természetes anyagokból készül és újrafelhasználható a többi műanyaggal együtt, ezért negatív az ökológiai lábnyoma (persze csak akkor, ha valóban ismételten felhasználják). (www.mediane-flexibles.com)



Régi és tartós gondolat, hogy a friss zöldség egészségesebb, mint a polcon tárolt áru. A Reading Egyetem kutatói érdekes cáfolatra bukkantak: az egy hétig hűtőszekrényben tárolt saláta bizonyos, betegség-megelőzésben hasznosnak tartott összetevői a tárolás során felszaporodtak. Ezek ráadásul a saláta ízét is fokozzák. Feltehető, hogy a növényt érő megrázkódtatások miatt indul be jobban a védelmi elemek termelése. Igaz, hogy eközben a vitaminok pedig fogynak. (www.telegraph.co.uk)



A francia Chipex a burgonyaszírom-gyártó és róseibni-sütő cégek egyik szerződött beszállítója. A chips-gyár és a sültkrumpli-gyárak mosott burgonyát kérnek. Mivel a gyáraknak évente mintegy 100.000 tonna gumóra van szükségük, a termelő érdeemesnek látta mozgó burgonyamosó beszerzését: a gép mindig a szüret mellett dolgozik, a földekről így már mosva jöhet le a burgonya. Ennek elsősorban az az oka, hogy a chips-gyár nem szereti, ha idegen anyag kerül a burgonya közé. Egyszer egy termelő a telefonját vesztítette el a földjén betakarítás közben, emiatt a megtalálásig leállt a teljes gyártósor, és a gazdának komoly kártérítést kellett fizetnie a kiesésért. A mobil mosó tehát három gép egyben: a sár mellett eltávolítja a követ (telefon) és a leveleket is a szállítmányból. Ha jól működik az első három ilyen autó, a géppark további fejlesztése is várható. (www.freshplaza.com)



Adán rebarbara ismét megjelent a dán polcokon. A Frigaard cég visszazárható zacskóban kínálja a zöldséget, a csomagoláson recept is van és cégbemutató is: honnan jön az áru és hová tarthat. A rebarbara egy év után kezd teremni, és tíz év után cserélendő a földben. (frigaardgroent.dk)



A libanoni Akkar-völgyben megkezdték a burgonya betakarítását. Libanonban nagyon fontos a zöldségtermesztés, és ennek is a burgonya adja a javát. Idén nagyon sok és nagyon jó burgonya terem, mintegy 100 ezer tonna. Ezt nem eszik meg a helyiek, emiatt külföldön keresik a libanoni krumpli helyét. (www.almanar.com)



Az Afrikai Fejlesztési Bank (AFDB) 24 milliárd dolláros keretet nyitott Afrika élelmiszeriparának fejlesztésére a következő tíz évre. Afrika évente 35 milliárd dollárért vásárol élelmiszert külföldről. Ez várhatóan 110 milliárd dollárra nő 2025-re, gyengítve Afrika gazdaságát, leértékelve mezőgazdaságát és erősítve a munkaerő-kiáramlást. A most létrehozott alap célja az önellátás lehetővé tétele és az élelmiszeripar erősítése, miközben az élelmiszer-biztonság is a célok szívébe került Afrikában. (www.chronicle.co.zw)

Fókuszban **A csokoládéval bevont cseresznye és meggy**

Mostanában kezdődik a spanyol cseresznye-szezon. A termés nagy része ugyan friss gyümölcsként értékesül, de a zaragozai Chocoter cég a spanyol gyümölcsöket minőség-növelő anyaggal, csokoládéval vonja be.

A cég csak a közelben termő gyümölcsökkel foglalkozik, helyi termelőktől vásárol. Elsőként a beérkezett áru minőségét és méretét ellenőrzi. Eztán kén-dioxidos fürdőben állítja meg a gyümölcs további érését. Ezzel biztosítani tudják az egy éves eltarthatóságot és fogyaszthatóságot további konzerváló anyagok hozzáadása nélkül: a csokoládében levő cukorra bízzák a tartósítást. A cseresznye végül két hónapig áll alkoholban, hogy megfelelő likőr-íze legyen, mire csokiba kerül. A bevonat sötét, 55 – 60%-os kakaóval készül.

A Chocoter a termelés nagyobb részét Spanyolországban értékesíti, 10%-ot pedig az Egyesült Államokban, keveset a másodlagos piacain. Spanyolországban a hagyományos csokoládé-gyártók a piaci versenytársak, de nem nagyon tudnak mit kezdeni a cég termékeivel. Ők inkább likőr pralinét kínálnak, ami más, mint a csokoládéval bevont gyümölcs. A szaloncukor-gyártók pedig a karácsonyra koncentrálnak.

A cég legnagyobb vevői a turisták: minden marketing tevékenység az ő kiszolgálásukra koncentrál. A helyi lakosság ebből a termékből is karácsonykor vásárol be leginkább. A termék az áruházakban, az édességes polcokon nem fogy annyira, amennyire tehetné, de a forgalmas helyek egyedi ajándékboltjaiban nagyon népszerű.

A csokoládéval való bevonás az 1950-es évek óta a cég saját technológiája, a fejlesztést a mai tulajdonos nagyapja kezdte el. A cég kezdetektől egyfajta cseresznyével, a Napoleonnal dolgozik.

Érdekesség, hogy a konyakos meggyet Magyarországon Gerbeaud Emil találta ki a XIX. század végén. A Svájc-ból Magyarországra települt cukrász ezzel a bonbonnal ötvözte a hagyományos konzerválási eljárást (az alkoholba mártást) a teljesen új csokoládé-technológiával. Csokoládé-üzemének ez a specialitása immár százhusz évet is túlélte. Ő fémformába öntötte a csokoládét; a kézzel mártott konyakmeggyet az ő termelési vezetője, Gnosz Róbert vezette be. A cukrászdán kívüli kereskedelmi forgalomba 1920 után került. Kétségtelen, hogy ez a spanyoléhoz hasonló technológia, bár nem a gyümölcs, hanem a csokoládé felől közelít.

<http://www.gerbeaud.org/html/tortenet.html>
<http://carochocolate.es/>



www.facebook.com/itotechnik

www.itotechnik.hu

