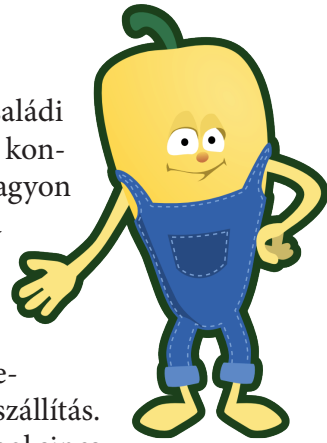


2017. június

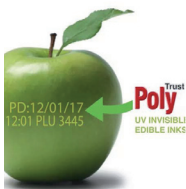
Híreink



A holland Wiskerke Onions a világ legnagyobb hagyma-exportőre. A családi vállalkozás mai nemzedékének képviselője megosztotta a titkát egy ausztrál konferencia résztvevőivel. Hollandia a 25000 hektáron termő hagymájával nagyon kicsi Indiához, Kínához, vagy az Egyesült Államokhoz képest. Azonban a holland hagyma piciny része marad holland polcokon. A nagy kikötők közel vannak. Ha Párizsba szállít, 400 km-re, akkor kamionon megy az áru, és így kilónként 4 cent a szállítási költség. De ha Brazília a fogyasztó, az 25-ször messzebb van a farmoktól, és a hajózási társaság örül, hogy nem üresen viszi vissza a konténereit Dél-Amerikába, így kilónként csak két cent a szállítás. Emiatt csomagolhat hetente egymillió csomagot az exportcég. Persze, ha sehol sincs hagymahiány, akkor nehéz a helyzet... (www.freshplaza.com)



Az amerikai Walmart kiskereskedelmi áruházlánc sovány burgonyát kezdett forgalmazni. Az ötlet amiatt merült fel, hogy sok fogyasztó elfordult a hagyományos burgonyától, annak szénhidrát-tartalma miatt. A sovány burgonya nemcsak energiaszegény, hanem kisebb csomagokba is teszik, így valóban segít az elfogyasztott kalóriák csökkentésében. (www.thepacker.com)



Az ausztrál Digital Ink Technology ehető festékei közvetlenül a gyümölcsre nyomtathatók. Van látható, és csak UV-fényben láthatóvá váló festékük is, attól függően, hogy a vevő vagy a kereskedő számára fontos információt nyomtatnak-e a gyümölcsre. A cég reméli, hogy frissebb gyümölcs kerülhet így a polcokra, hiszen pl. a fogyaszthatóság időpontjának megjelöléséhez nem szükséges a csomagolás, a nyomtatott információk a vevők biztonságát szolgálják. Az esetleg a gyümölcsre nyomtatott logo pedig a brandépítést segítheti. (tracepack.co.za)



Az agrárminisztérium szerint a most telepített országos jégkárelhárító rendszer minden beruházásra szánt forintja 33 forintot ment meg a jégkártól. A jövő tavaszra elkészülő rendszer elemei ezüst-jodidot párologtatnak riasztás esetén, aminek köszönhetően nem alakulnak ki nagy jégdarabok eső esetén. A kisebbek pedig, mire leérnek, jó eséllyel elolvadnak. (www.agrarszektor.hu)



A Macfrut kiállítás egyik meglepetése volt a kínai gyümölcszedő robot. A kamerája keresi és találja meg az érett gyümölcsöt, amit érzékeny ujjakkal szed le a robot karja és teszi a gyűjtőbe. Mivel Kínában van bőven olcsó munkaerő, a GPS-szel is felszerelt robot (így egyedül képes dolgozni menni) elsősorban nem a kínai vásárlókra számít. (www.szbotian.com.cn)



A nanotechnológiai fejlesztésekkel foglalkozó Nanolabs ASAR rendszere az öntözővíz molekuláit aktivizálja, a hidrogén kötéseibe pumpálva energiát. Ennek köszönhetően a megöntözött növény mozgékonyabbá válik, és határozottabban képes beépíteni a tápanyagait. Egy spanyol, almeriai farmon a 2015-ös 30 tonnás dinnye-termésátlagot 2016-ban az ASAR-nak köszönhetően 50 tonnásra küzdötték fel. A rendszer több gyümölcsöt terem, a hagyományos öntözéshez képest kevesebb vizet fogyaszt és kevesebb vegyi beavatkozást igényel, mint a hagyományos módszer. (www.freshplaza.com)



Egy kínai mondás szerint: „ha szőlőt eszel, ne köpd ki a héját”. A magyarok szerint „a héjában van a vitamin”. Élelmiszer-tudósok szerint a triviálisnak tűnő megfogalmazás bölcsességet rejt: a szőlő héjában található resveratrol nevű anyag nincs minden gyümölcsben, és kiválóan óvja a szívet. Egyes francia vörösborokban ez az anyag benne marad az erjesztés során is, ezért a bort szerető franciák között sokkal kevesebb a koszorúér-megbetegedés, mint bárhol másutt Európában. (www.freshplaza.com)



Az orosz Irkutzk tartományban a június idén a korai zöldségek és gyümölcsök minőségének hónapja. A cél a szabványnak nem megfelelő friss áru kiszorítása a piacról. Eközben forró dróton lehet bejelenteni, ha gyenge minőségű árut vásárolt valahol valaki. A telefonszámon jelezhető a rohadt, romlott, vagy eredetmegjelölés nélküli élelmiszer-szerű termék. (irksib.ru)



Az ausztrál H2coco cég mindaddig kókusztejet csomagolt és adott el üdítőitalként. A tulajdonosát egy fesztiválon dinnyelével kínálták, és nagyon jól esett neki a hideg ital. Másfél év múlva megjelent a piacon a H2melon, a dobozolt dinnyelével, mint egyedi üdítőital. A kókusztejes üzlet a cégnek 20m USD-t hoz évente, és most, hogy sikerült kikísérletezni a dinnyelével tartós dobozolását is, bíznak benne, hogy az is népszerű lesz. Hozzáadott cukrot és tartósítószeret nem tartalmaz, és az íze biztosan kedveltebb, mint a kókuszteje. (www.smh.com.au)

Fókuszban

Növények és a zene

Cleve Backster, aki a II. világháború után a CIA kihallgatási szakértője volt, az elsők között használt a vádlatok kérdésekor polygraph-ot, azaz elektromos ellenállás-változást mérő hazugságvizsgálót. Később iskolákat nyitott, ahol rendőröknek oktatta a hazugság felismerését. Backster a készülékét máshol is próbálgatta: ezzel észlelte, hogy a sárkányfája fél, mielőtt meg akarná perzselni a levelét, és a szendvicsebe tett salátalevél tetszhalottá válik arra az időre, amíg a többi szendvicset fogyasztják az emberek. Backster az „elsődleges érzékelést” – ahogy ő nevezte a jelenséget – minden élő anyagban megtalálta. A tudományos világ azonban nem fogadta el érvelését, hiszen mérései nem a hivatalos módszertant követték, és az ismétlések sem igazolták maradéktalanul, amit Backster talált. Az ő tapasztalatai tudományos kacsáknak bizonyultak, ma talán hoaxnak mondanánk őket.

Másféle, a növények és a világ váratlan összefonódásával kapcsolatos, tudományosan elfogadott kísérleteket Denverben végzett Dorothy Retallack még az 1970-es években, de ma is sokan rá hivatkoznak. Ő a növények és a hangok kölcsönhatását vizsgálta. Három azonos klímájú helyen nevelt azonos palántákat. Az egyikben csend volt, egyben normál zenei F hangot játszott naponta három órán át, a harmadikban ugyanez az F hang hangzott napi nyolc órán keresztül. Ahol három óráig tartott a hangzás, ott a növények kétszer olyan gyorsan nőttek, mint a csendes ültetvényben. Ahol a nap harmadában szólt a hang, ott a növények a kísérlet vége előtt elpusztultak. Az emberek sem nagyon bírnák ezt a terhelést...

Dorothy a zenéssel is kísérletezett. Ő jött rá, hogy a kemény rock megbetegíti a növényeket, a country zene semleges hatású, a klasszikusok pedig serkentőek.

Manapság is egyre több cikk jelenik meg arról, hogy a növények reagálnak a zenére. Immár nagyüzemeket is felszerelnek zeneszóval. Haydn és Mozart a termelők által legkedveltebb szerzők, akik zenéjükkel képesek nagyobb növekedési gyorsaságot, nagyobb terméshozamot, egészségesebb növényeket elérni. Még érdekesebb, hogy huzamosabb zenei kísérletek esetén a növények inkább a hangfalak, mint a napsütés felé növekednek.



A zene és a zöldségek másik kapcsolatát teszi közkinccsé a sepsiszentgyörgyi Minestrone Band. A zenekar gyerekeknek muzsikál, egy szál gitár mellett káposzta, padlizsán, sárgarépa, tök, póréhagyma a hangszerek. A gyerekek is élvezik a zenét, a koncert végén pedig minden eszköz megy a darálóba, és péppé zúzva élelmiszerré válik.



(számos cikk alapján)

