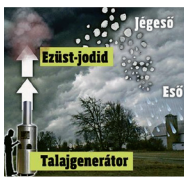
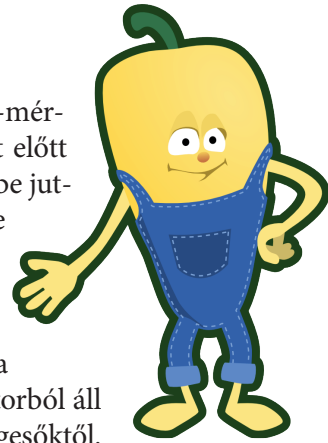


2017. november

Híreink



Jövő év májusától Magyarország egész területén dolgozik az országos jégkár-mérséklő rendszer. A rendszer úgy működik, hogy a generátorok az érkező front előtt legalább két órával ezüst-jodidot párologtatnak a levegőbe, amely a felső légterbe jutva megakadályozza, hogy nagy méretű jégkristályok alakuljanak ki. A több, de kisebb jégzemcse nem, vagy kevésbé okoz kárt. Az országos jégkár-mérséklő rendszer kiépítésének 1,8 milliárd forintos költségét a vidékfejlesztési pályázaton keresztül fizetik. A becslések szerint a rendszer évi 1,5 milliárd forintos működtetését a gazdák kárenyhítési befizetéseiből finanszírozzák, kiegészítve a kormányzati költségvetés forrásaival. Csaknem ezer, talajon elhelyezett generátorból áll majd a rendszer, amely az egész ország területét képes lesz megvédeni a nagy jégesőktől. Az elhelyezés úgy történt, hogy tízszer tíz kilométeres négyzethálót vetítve az országra, minden metszéspontban elhelyeztek egy generátort. A generátorok egyharmada a nehezen megközelíthető területeken automata lesz, ezek központi indításra kezdik majd el párologtatni az ezüst-jodidot a levegőbe a jégeső közeledtekor. A többi generátort önkéntesek működtetik. (MTI)



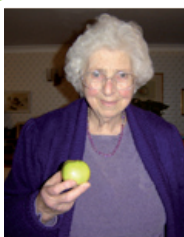
A GfK Hungária kutatása szerint 2016-ban a magyar háztartások mintegy 216,8 milliárd forintot költöttek zöldségre, 116,7 milliárd forintot gyümölcsre. A friss árura szánt pénz 10, illetve 6 milliárddal volt több, mint egy évvel azelőtt. A gyümölcs mennyisége 361 ezer tonna volt, 3%-ot növekedve, a zöldségé 676 ezer tonna, 1,5% csökkenéssel. Egy háztartásban 165 kg zöldség és 89 kg gyümölcs fogyott. A vásárlók leginkább a friss, jó ár/érték arányú, magyar terméket keresik a piacon. (MTI)



Szlovéniában, Maribor Lent városrészében áll a szőlősház, amely a török időkben a városfal részeként is szolgált. Akkortájt ültették azt a szőlőt, amely ma is él, terem, és a tőke a ház falára illesztett vasrácsba kapaszkodva fejleszti vesszőit. Ezt a 350 – 400 éves szőlőtőkét tartja a Guinness a világ legöregebb, még termő szőlő növényének. Metszése és szüretelése helyi népvannepély, „žametovka” vagy „kék kavčina” nevű szőlőjéből minden évben bort készítenek. Az évente pontosan száz darab megtöltött fél literes palack kiváló protokoll ajándék. (maribor-pohorje.si)



Pécsett is egy török kori szőlő a legöregebb, de ez a tőke nem olyan híres, mert a belváros egy kis, zárt udvarában lakik. A tőke korát 450 évesre becsülik, évente mintegy 100 kg termést hoz, de nem mindig érik be teljesen: van, hogy a hóesés jelzi, hogy itt a szüret ideje. Az itáliai fajta neve magyarul rózsaszín tehéntőgy (utal a termés színére és formájára). Későn érő, jól eltartható csemege fajta. A tőkét sajnos az utóbbi években nem nagyon gondozzák a szakemberek, gyorsan romlik az egészsége. Valami miatt ez a növény nem lett úgy világszám, mint a maribori. (www.pecsinapilap.hu)



Az angliai Beaminsterben (Dorset) lakó Mrs. Diana Toms nagyon büszke az almájára és az abból minden évben készülő pitére. A családi almafát a nagyapja is gyakran emlegette. Egy alkalommal elvitte az almát egy helyi kiállításra, ahol a szakértők nem tudták megmondani, mi a pontos fajtája. Később a Nemzeti Gyümölcs Gyűjtemény (NFC) szakemberei sem tudták azonosítani az almát. Nagyon ritka, hogy teljesen ismeretlen, évtizedek óta feledésbe ment fajtát találnak. A család mindig Granfer Almájának nevezte, most kezdeményezik, hogy a fajta neve maradjon ez. A fát a nagyapa nagyapjának nagyapja ültette 1809-ben: mindig is a családé volt. (www.dailymail.co.uk)



A tavalyi rossz időjárás miatt a kínai fokhagyma termése nagyon visszaesett. Azonnal akadtak szállítók, akik kitömték a piaci réseket. Idén nemcsak Kína próbálja visszaszerezni a mások által elhódított vásárlókat, de pl. Peru mellett Ukrajna és a Dominikai Köztársaság is növeli és piacképessé teszi a termelését. A kínai fokhagyma-termelés a tavalyihoz képest 78%-kal nőtt, ennek megfelelően a világpiaci ár is szinte feleződött. Most a piacon csaknem harmadával több fokhagyma van, mint amennyit a vevők kívánnak. (www.freshplaza.com)



A LoveBeets a céklára tette fel az üzleti sikert: jól feldolgozható, gyerekek számára is ízletes cékla-csoomagokat gyárt. Újdonsága a mézben és ecetben kifőzött arany cékla: a színe a mézzel még vonzóbb, a lila céklánál kevésbé földszerű és édesebb, és beltartalmi értékei is hasonlóak. A mézes cékla a gyermekek számára kínált egyéb édességek versenytársává kíván válni, sok rosttal, kalciummal és egészséges összetevőkkel. (www.lovebeets.com)



Az évtized elején még úgy tűnt, hogy az ipari paradicsom termelése és feldolgozása is eltűnhet Magyarországról. A termelés visszaesett, a feldolgozási kapacitások nem fejlődtek. Az Univer kecskeméti beruházása azonban megmentette az ország paradicsom-termelését: augusztus végére 140.000 tonna kapacitásúvá bővítették a modern paradicsom-feldolgozót, ennek hatására a termelők a korábbi 1500 hektár, 125.000 tonna termelést bátran bővíthetik: jövőre várhatóan 2000 – 2200 hektáron terem majd a magyar ipari paradicsom. Ez komoly előrelépés a 7-8 évvel ezelőtti 17-18.000 tonna éves termeléshez képest. (www.kemma.hu)



Az új-zélandi Ipari Minisztérium (MPI) megbízásából készült egy kutatás, amely azt vizsgálta, hogy milyen anyagok kerülhetnek át a csomagolásból a pulpkész friss árura. 74 különböző csomagolási módot vizsgáltak. A felhasználók egyre inkább tudni kívánják, hogy mit esznek, és népegészségügyi szempontból is ismerni kell a csomagolás hatásait. A tanulmány szerint előfordult, hogy kémiai anyagok átjutottak a csomagolásról az élelmiszerre, de nagyon kis mértékben, és ez semmilyen biztonsági kockázattal nem járt. (MPI Technical Paper No: 2017/61)



Nő az air cargo (levegőben történő árufuvarozás) részaránya a világban. Ennek részben oka a sok internetes rendelés alapján, messziről történő szállítás, illetve oka a gyorsan romló áruk iránti növekvő igény: az amerikai United Airlines egy év alatt szinte megduplázza pl. a meggy szállítási mennyiségét az Egyesült Államok és fő piacai, Osaka, Tokio, Shanghai és Hong-Kong felé. A légitársaságok fő piaca ettől még a személyszállítás marad. (www.cnbc.com)

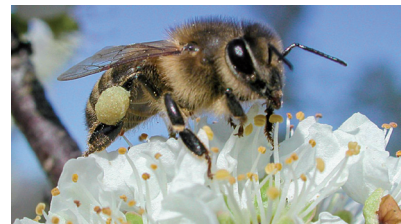
Fókuszban

A beporzó rovarok

Bár a méhek, pillangók és egyéb szárnyas rovarok a növényeknek csak 5-10%-át porozzák be, mégis, ennél sokkal nagyobb a jelentőségük. Egy nemrég megjelent tanulmány szerint éppen azok a növények szorulnak rájuk, amelyeknek nagy a tápanyag-tartalmuk, és részt vesznek az emberi táplálkozás segítésében: nyilván a méhek is ezeket szeretik, a hasznosanyag-tartalmuk miatt. A kaliforniai Stanford University kutatói annak jártak utána, hol kritikus igazán a méhek populációjának jól érzékelhető csökkenése.

A kutató csoport először a rendelkezésre álló adatokból dolgozott: táblázatba rendezte az egyes növények hasznosanyag-tartalmát, beporzás-függőségét és élelmiszer-hozamát, több mint száz fajtára vonatkozóan. A táblázat adatait a térképen elhelyezve, három különösen lényeges elemre (A-vitamin, vas és folsav) vonatkozóan kirajzolódta a rovarok általi beporzás szempontjából kutatandó területek.

Érdekes eredményre jutott a kutatás: a kevésbé fejlett régiókban, ahol a szegénység, a betegségek gyakoribbak, sokkal jobban függ az élelmiszer-termelés a beporzó rovaroktól, mint az iparilag fejlett, gazdagabb területeken. A vitamin- és vashiány éppen ott fenyeget jobban, ahol kevésbé tudnak ellenük védekezni. A táplálkozási szempontból sebezhető régióknak többet árthat a méhek számának csökkenése, mint a stabilan ellátott területeknek.



A korábbi tanulmányok a beporzó rovarok számának visszaesése szempontjából a világ termelését vizsgálták. Ez az első olyan kutatás, amely régiók szerint is osztályozza a veszélyt. Ebből kiderül, hogy a beporzók folyamatos fogyása még veszélyesebb, mint eddig gondolták. Persze, vannak felderítendő új utak ezzel kapcsolatban: méhcsaládok területre telepítése, kevésbé beporzás-érzékeny élelmiszer-növények elterjesztése, vagy élelmiszer-import az érintett gazdaságok számára.

A kutatók nem világvége-forgatókönyvet, hanem a cselekvési terv alapját kívánták felvázolni.

Jennifer Balmer, Science



www.facebook.com/itotechnik

www.itotechnik.hu

