

2018. február

Híreink



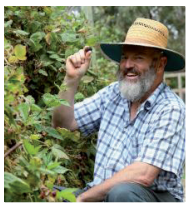
Az MKSZN a FÁK-országok és Tatárföld után Ukrajnában is telepíthet magyar gyümölcsfajtákat. Néhány bogyós gyümölcs már most népszerű északkeleti szomszédunknál. Az ukránok ezzel jó minőségű új fajtákat kapnak szaktanácsadással, a magyar vállalat pedig exportlehetőséget. Ilyen módon a kárpátjai magyar termelők is hozzájuthatnak a magyar fajtákhoz. *(MTI)*



A magyar agrárkormányzat fontosnak tartja a kertészeti ágazat fejlesztését. A mezőgazdaságban ez a legmunkaigényesebb terület, csaknem 350 ezer család megélhetését biztosítja. A stratégiai cél, hogy a most kibocsátott évi 2,5 millió tonna helyett évente 3,5 millió tonna legyen az ágazat termelése. Ezt folyamatos támogatásokkal segíti a kormány. *(MTI)*



Irán 900.000 hektáron termel zöldséget, összesen évi 28 millió tonnát. Ezzel a világ 5. vagy 7. zöldségtermelője. Mivel a termelés döntő része szabadföldi, a kormány azt tervezi, hogy 2025-re a jelenlegi 12 ezer hektáros üvegházi termelést megnégyszerezzi. A projekt végére a terv szerint 21 millió tonna zöldség teremhet az iráni üvegházakban. A növekedés után a Mexikót követő második legnagyobb üvegházi termelő lehet az ország. *(financialtribune.com)*



A százazres lakosú ausztrál Ballarat városában kis önkéntes csoport alakult arra, hogy a gazdtalan fákról leszedje az érett gyümölcsöt, és átadja iskoláknak, szegényeknek, hajléktalanoknak. A csapat csak olyan fákról szüretel, amelyekre engedélyt kapott, így pl. a köztemető gyümölcsfáiról. Az egyik cél, hogy a gyümölcs ne a szemébe kerüljön. A helyi karitás szervezetek elosztó hálózatát gazdagítják a terméssel. A város azon dolgozik, hogy vonhatná be őket a „láthatatlan ültetvény” fáinak gondozásába, pl. metszésébe is. *(www.weeklytimesnow.com.au)*



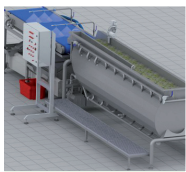
A terméshez igazított permetezési módszer az ültetvény állapotához és az időjáráshoz igazítja a permetezés módját. A CAS (Crop-Adapted Spraying) a vízbe oldott aktív anyag mennyiségét határozza meg. A kísérletek alapján a védekezés hatékonysága nem, de a felhasznált permetezőszer mennyisége 20%-kal csökken így. A szakember hektáronként ellenőrzi a kifújt anyaggal való lefedettséget, és beállítja a permetszer oldatát. A hat lépéses módszer nemcsak megtakarítást hoz, de a védekezés homogenitását is segíti. *(fruitgrowersnews.com)*



A hagymának majdnem csak csupa egészséges hatása van az elfogyasztójára: csökkenti a vérnyomást, a rák és a Parkinson-kór valószínűségét, tele van vitaminnal, és a prosztata megbetegedéseit is gátolja. Sok betegségre, illetve gyógyulásra is hatása lehet, amelyeket még vizsgálnak a Texasi Egyetem kutatói. Azonban kockázata is van a hagyma fogyasztásának: gátolhatja egyes vérhígító szerek hatását, puffadást okozhat, nagyon ritkán allergiás tüneteket is kivált, és ha romlani engedjük, táptalaja a szalmonellának. *(www.livescience.com)*



Az élelmiszer-feldolgozó gépek esetében komoly probléma lehet a gépen maradó fertőzések eltüntetése. Rendszeresen át kell mosni a gépeket, de ez részben vízpazarlás, részben nem képes teljes védelmet adni a kereszt-fertőzések ellen. Különösen a salátás gépek érzékenyek, a kezelt nagy felületek miatt. A Kronen több projekttel is vizsgálja a megoldási lehetőségeket. Az egyik mosóvíz-visszaforgatással dolgozik: az alkalmazott 650 – 700 mV redox potenciált a baktériumok másodpercekig sem bírják. Ha a rendszer terméké válik, hozzáadott anyag nélkül is nőhet a feldolgozott anyagok polcon tarthatósága. A másik projektben peracetsavval próbálják kezelni a feldolgozó gépeket. Ezt az anyagot élő gyümölcsön is használják fertőzés és gomba ellen, így a zárt rendszerű gépmosásban is működhet. A Kronen hamarosan szeretne megjelenni a piacon ilyen zárt rendszerű önátmosó gépekkel. *(produceprocessing.net)*





Néhány répás érdekesség:

- A répát a görögök és a rómaiak is fogyasztották, de leginkább sötét színű, vadon termő gyökérként.
- A répa édes, ezért Indiában desszertként kínálják, a portugálok lekvárt főznek belőle, és a répalé is sok országban kedvelt üdítőital. Nálunk is népszerű a répatorta.
- A narancssárga répa a 17. századi Hollandiában jelent meg, az Orange Ház, a holland királyi család tiszteletére nemesítették.
- Aki répát eszik, az jobban lát a sötétben. Ezt a második világháborúban találta ki az angol titkosszolgálat, hogy ne a radart, hanem a répát keressék a németek az éjszaka előtt bombázóik pusztulásának okaként.
- Az igaz, hogy ha rendszeresen sok répát eszel, sárgás lesz a bőröd. De nem tudsz annyit enni...

(www.sciencekids.co.nz)



Terjed a munkahelyi egészségvédelem. A főnökök tudják, hogy a testben – szellemben egészséges munkaerő jobban teljesít, emiatt wellness programokat kínálnak a munkahelyen is. Mivel a dolgozók a felmérések szerint otthon egészségesebben esznek, mint a vállalatnál, a mozgási lehetőségek mellett a céges zöldség és gyümölcs is egyre inkább szóba jön a munkaerő egészségvédelme szempontjából. A rendszer kialakítása nagyban függ a vállalat méretétől és szokásaitól, de a gondolat már terjed.

(www.ladyclick.info)



A török és ázsiai paprika Európában mexikói chilinek tünteti fel magát, ezzel veszélyeztetve az eredeti chili paprika óhazai piacát. A mexikói termelő szerint a török őrölt paprikára nincs ráírva, hogy török (sem az, hogy mexikói), de a csomagoláson sombrero látható, és a mexikói fajtamegjelölés (jalapeño). Ez így persze becsapás, miközben nem jogsérelem. A nem mexikói terméket nem lenne szabad mexikói néven nevezni. (www.freshplaza.com)



Fókuszban

A sokkolás és a liofilezés

Egyre változatosabbak a zöldségek, gyümölcsök polcon tarthatóságának növelését segítő technológiák. A hűtés, fagyasztás sem egyszerű, annak dinamikája és véghőmérséklete sok mindent meghatároz.

A sokkoló hűtést konyhai technológiaként találták ki, onnan terjed a tárolás felé. A lágy sokkoló a 75 °C-os termék közepét hűti +3 °C-osra 90 perc alatt. A kemény sokkolás is ezt teszi úgy, hogy közben -18 °C-osra is lehűti az ételt a készülék.

A sokkolva fagyasztásos tárolás során igen gyorsan lehűtik a terméket -18 °C-osra. A folyamat lényege, hogy a gyors fagyasztás miatt nincs ideje a jégnek, hogy nagy, szöveteket roncsoló kristályokat hozzon létre. A kis mikrokristályok nem roncsolnak, hanem állandósítják a szövetszerkezetet. Némelyik ilyen módszerrel dolgozó gép a felengedéskor UV fényel is fertőtleníti.

A másik egyre divatosabb fagyasztásos tartósítási módszer a liofilezés, vagy fagyasztva szárítás. A módszer lényege, hogy a fagyasztás után távolítja el a vizet a gyümölcsből, zöldségből, így – víz nélkül – nem romlik, hiszen nem képesek megélni rajta az enzimek, mikroorganizmusok.

A nagyon gyors fagyasztás után a vizet szublimálásra készítetik (vákuum + hő). Ha a termék vízmentes tud maradni, a roncsolásmentes szerkezete (zamata, illata) megmarad. A fagyasztva szárítás általában nem jár az anyag megkeményedésével vagy zsugorodásával.

A liofilezett termékeket úrhajósok, turisták előszeretettel használják az intenzív ízvilág, kis tömeg és gyors hidratálhatóság miatt. Az eljárás költséges, ezért jellemzőbben a gyógyszeripar, biotechnológiai ipar és a vegyipar használja, mint az élelmiszeripar.

(internetes cikkek alapján)



www.facebook.com/itotechnik

www.itotechnik.hu

