

2018. március

Híreink



Tiszapüspökiben új gombatermesztő üzem épül. A nyáron kezdődő beruházás elkészültekor, ha az üzem teljes kapacitással működik, évente 2500 tonna gomba előállítására lesz képes. A technológia gépei Hollandiából érkeznek. Az 5600 négyzetméteres területen a beruházó az erre a projektre létrejött Püspöki Farm Kft.

(MTI)



Zala megyében, Nagyrécsén 12 családi gazdaság állt össze, hogy fejlesszék bogyós gyümölcsöket termelő közös gazdaságukat. A fedett, részben hidropóniás módszerrel termelő gazdaság import kiváltására készül: az áfonya-, feketeszeder- és málna-termelés idehaza messze alatta marad a keresletnek. A költségigényes technológiák már most beváltják a reményeket: kis területen nagy mennyiségű, korán szüretelhető fajta terem. A gazdaságok szamócatermesztéssel is kísérleteznek. Az új technológiával évente kétszer lehet szüretelni. A beruházást a Mura nemzeti program támogatja. (MTI)



Tudható, hogy egyes gyümölcs-párosok képesek erősíteni egymás ízeit, a gyártók mindig újabb variációkkal hoznak ki gyümölcslé- vagy püré-keverékeket. A nigériai Benue State University kutatói azonban mást kerestek és találtak, amikor a banánt hívták a narancs segítségére. A banán megfelelően előkezelt magjából kivont pektin ugyanis nagy hatékonysággal javítja a narancslé polcon tarthatóságát. A pektin az élelmiszeriparban zselésítő anyag, a gyógyszeriparban a vér koleszterinszintjének csökkentője. Ebben a kísérletben pedig a frissen préselt narancslevet stabilizálja. A gyümölcsléhez sem cukrot, sem vizet nem kell hozzáadni a kívánt hatás eléréséhez. (fruit.news)



Egy nyugat- ausztrál karfioltermelő a korábbi hulladékot, selejtet kényelmesen fogyasztható ételmisszerré alakította. A termése 40%-a nem felelt meg a minőségi, méretbeli előírásoknak, ezt a részt korábban ki kellett dobni. Figyelte a piacot, és látott egy lehetőséget az értékesítésre: a kellően meg nem nőtt karfiolból karfiol-rizst készít, és így már piacképes. A karfiol-rizs igen kényelmesen elkészíthető étel: a karfiolt rizszem méretűvé darabolják, egyedileg csomagolják. Vízrel a sütőbe téve néhány perc alatt lágy, finom köretté főzhető. A gyártása azonban nem egyszerű: a farmon a technológia bevezetése és beállítása fél évet vett igénybe. (www.abc.net.au)



Az Egyesült Királyságban a biogazdaság töretlenül növekszik. Tavaly 6% volt az éves növekedés, hat év óta visszaesés nélküli, most a teljes élelmiszer- és ital-piacnak 1,5%-át teszi ki. A hagyományos értékesítési láncban is nő a részarány (és a mennyiség is), de egyre népszerűbbek az on-line vásárlási módszerek. Az interneten történő vásárlás mozgató rugója a kényelem, de előny a nagy választék és az egyre fiatalabb vevők piacra kerülése is, no meg az, hogy a virtuális világban sokkal gyorsabban jelennek meg az innovációk. Ma a biotermékek kereskedésében 13% az online részesedés, de ez éveken belül eléri a 25%-ot. Ráadásul az ebben megvalósuló tanyától ajtóig koncepció is párhuzamos a természetes gondolkodás etikájával. (Soil Association's 2018 Organic Market Report)



A logisztika, szállítás, szállítmányozás a mai gazdaság egyik kulcskérdése. Ezen belül a károsanyag-kibocsátás csökkentése is fontos. Svédországban helyezték üzembe egy autópálya fölött azt a felsővezeték-rendszert, amelyről menet közben tölthetők az elektromos teherautók. A Scania és a Siemens fejlesztése válasz lehet az urbanizáció miatt növekvő hűtőkamionok iráni igényre is. (www.scania.com)



A Fruit Logistica innovációs díjának ezüstérmese a spanyol HM.Clause cég Adora nevű paradicsoma. A fajta másfél éves próbaidőn és nagyon sok ötletelésen van túl. A gyümölcsnek egyedi vörösbarna színe van, ősi paradicsom-formája, és egyedi édes-keserű íze. És persze jó hosszan kibírja a polcon. (hmclause.com)



A Fruit Logistica 2018 kiállítás termékdíját a Pook Coconut Chips nyerte el. A Pook egy induló német vállalkozás, amely egészséges húsmentes ételekre fókuszál. A kókuszmorzsa őrzi a kókuszolaj minden éltető tulajdonságát. Thaiföldön frissen szedett kókuszdióból, annak fehér húsából készül. Nádcukorral, kókusz cukorral vagy tengeri sóval ízesítik. Esetleg csokoládéval és mangóval. Előételként, salátákhoz, desszertekhez is kiváló. A 2016 szeptemberében alapított cég számára nagy ajándék és meglepetés a kiállítás fődíja. (www.pookspafoods.com)



A Fruit Logistica innovációs bronzérmét a német Scheufelen papírgyár fűpapírja kapta. Ez az organikus csomagolóanyag legalább felében friss fű rostjaiból áll, teljesen visszaforgatható, illetve magára hagyva lebomlik. A használata energiát és vizet is megtakarít, hiszen az előállításához egyáltalán nem kell víz, és 150 kWh villamos energia elég egy tonna papír gyártásához. A hagyományos papírnál ezek az értékek: 30.000 liter víz és 6.000 kWh villany per egy tonna papír. (www.scheufelen.com)



A kanadai Vineland olyan üvegházat épített, amelyikkel célja volt, hogy Amerika legnagyobbja legyen. A csaknem egy hektáros épület a kutatás és az ipar összefonódását segíti: nem kereskedelmi árut termel, hanem cégek számára felkínált kísérleti helyként működik. A cégnek van saját automatizálási programja is, amely szintén helyet kap az épületben. A házban külön zöldség- és virágnevelő központok dolgoznak, a víz-, hő- és léggazdálkodás automatizált. (www.vinelandresearch.com)

Fókuszban

A gyümölcsfák metszése

A Pennsylvániai Állami Egyetem egy csoportja a gyümölcsfák metszését kutatja. A csoportnak segítségére van, hogy a mai intenzív termelési módok esetében nem kell gyönyörködni a nagy fák koronájában, lepihenni az árnyékkukban: a jól megálmodott korona-formájú, kis növekedésű fákból álló ültetvények esetében a metszés a kutatások nyomán inkább tűnik tudománynak, mint művészetnek. Ez azt is jelenti, hogy elvileg gépesíthető a folyamat, és azt is, hogy az emberi kéz által végzett metszés könnyen megtanulható és minősége jól ellenőrizhető.

Ezek fontos szempontok, hiszen a metszés a betakarítás után a leginkább munkaigényes, legdrágább folyamat a gyümölcsstermesztés éves ritmusán belül.

A kutatócsoportban almatermelők, szőlészek, mérnökök, szociológusok és közgazdák egyaránt helyet kaptak. Az első cél az volt, hogy felszámolják az automata metszés akadályait. Úgy tűnik, elkészült egy önálló szőlőmetszésre alkalmas robot, ezt a csoport még évekig teszteli és finomítja, mielőtt piacra kerülhetne.

Az almatermelők megfogalmaztak egy csokornyit szabályt, amelyek leírják a folyamatot egy intenzív ültetvényben. Most ezekkel a szabályokkal két irányban is dolgoznak: összehasonlítják a hagyományos és a formalizált technológiával történő metszések eredményeit, akár egyazon ültetvényen belül. Másrészt a mérnökök megpróbálják felállítani a szabályok 3D-s modelljét saját maguk, mint fejlesztők számára. Az első eredmények azt mutatják, hogy a profi metszők és a szabályok alapján dolgozók hasonló eredményességre képesek terméshozam és növekedési ütem tekintetében. A termelők számára a kutatás legnagyobb eddigi meglepetése, hogy milyen nagy mértékben egyszerűsíthető a metszés tudománya. A régi nagy koronájú almafák esetében ez nem volt megoldható.



Ezek a metszési szabályok alakultak ki:

- ág méret: a nagy központi ágakat visszametsszük, helyet hagyva a megújuló növekedésnek
- ág szám: egy törzsön csak meghatározott számú függőleges főágot engedünk nőni
- ág irány: levesszük a túl meredek vagy túlságosan lelógó vesszőket
- egyszerűség: az oldalirányú ágakat rövidre vesszük, hogy minél egyszerűbb legyen az ágszerkezet

A szabályok még finomíthatók, paramétereik fajtától, földrajztól, koronaformától függenek, de működni látszanak.

(fruitgrowersnews.com)



www.facebook.com/itotechnik

www.itotechnik.hu

