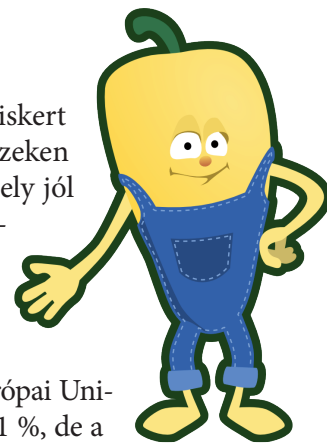


2018. április

Híreink



Magyarországon mintegy 800 ezer családi házhoz, nyaralóhoz kapcsolódó kiskert van. A kiskertek területe kb. 60 ezer hektár, a zártkerteké 200 ezer hektár. Ezekben egyre nő a termelési kedv. A kiskerteket művelők új lapja a Növénybarát, amely jól bevált, kerti munkát segítő módszerek bemutatásával segíti az otthon termelőket. (MTI)



Stratégiai keretmegállapodást kötött a kormány és a méhészek egyesülete. Magyarországon több mint 20 ezer méhész tevékenykedik, és több mint 1,2 millió a méhcsaládok száma. Magyarország a harmadik legnagyobb méztermelő az Európai Unióban Spanyolország és Románia után. A méhészet nemzetgazdasági jelentősége 1 %, de a beporzás a zöldség-gyümölcs termelés 84%-nak is létfontosságú. A méhcsaládok száma Magyarországon nő. A méhészek két nagy vágya: az akácerdők védelme és a hamisított méz elleni fellépés. Az országban két éve nincs kínai méz a polcokon, de Európában még a behozott méz 20%-a hamisítvány. (MTI)



Az amerikai University of Illinois kutatói olyan robotot fejlesztettek, amely végigjárja az ültetvényt soronként, és egyesével jelzi a növények érettségi állapotát. A termelők számára hasznos lehet a növényenkénti, helyenkénti adatbázis: olyan információhoz juthatnak általa, amiről eddig álmodni sem mertek, akár a nemesítés, akár a szüretelhetőség szempontjából. A robotot most arra készítik fel a kutatók, hogy felismerje a növények betegségeit, és jelezze, ha valamelyik valahol megjelenik. (electronics360.globalspec.com)



Több észak-amerikai egyetem kutatói együtt vizsgálják, hogyan lehet a növényeket rávenni, hogy kevesebb legyen a vízigényük. A világ édesvíz-felhasználásának 90%-a a mezőgazdaság számlájára írható, emiatt nem kevés vízről van szó az alapkutatásokban. A növényi fotoszintézis hajtóanyaga a szén-dioxid, amit a növény a levegőből vesz. Ehhez kellő fény hatására megnyitja légzőszerveit, sztomáit, a levél apró pórusait. Amikor a sztóma nyitva van, a szén-dioxid beáramlik, a vízpára pedig megszökik a növényből. Az elmúlt 70 évben a levegő szén-dioxid tartalma 25%-kal nőtt, ezért valójában rövidebb „nyitvatartási idő”, vagy szűkebb kapu is elég lenne a növényeknek ahhoz, hogy a kellő mennyiségű hajtóanyagra szert tegyenek. A kutatók növényi protein (Photosystem II Subunit) adagolásával szűkíteni tudták a nyitott pórusokat, így 25%-kal jobb vízvisszatartást értek el a növényeknél úgy, hogy a fotoszintézis sem szenvedett csorbát. Egyelőre a dohánylevélen kísérleteznek, még van mit dolgozni az ötleten. (www.nature.com)



A Párizs melletti Rungis a világ legnagyobb élelmiszer-piac. Öt szekcióban árusítanak a termelők: hús, hal, virág, tejtermék, zöldség-gyümölcs. A legfontosabb a zöldséges részleg: 363 gazda árusítja termékeit kilenc pavilonban, a világ minden tájáról. A franciák itt próbálják ki az újdonságokat, az új termékek rendszerint innen építik karrierjüket. 2016-ban 737 ezer tonna gyümölcsöt és 462 ezer tonna zöldséget adtak el itt, néhány százalékos növekedéssel az előző évihez képest. A növekedés motorja a szolgáltatások fejlesztése: csomagolás, előkészítés, házhoz szállítás. A ma 237 hektárt elfoglaló piac Párizs belvárosában alakult a X. században. Amikor 1969-ben kinőtte ottani 10 hektáros területét, akkor került mai helyére, vasút, autópálya és repülőtér közelébe. A piac csak engedéllyel látogatható, éjjel és reggel 7:00 között. (fxcuisine.com)



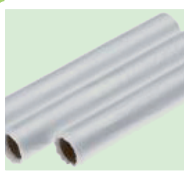
Miközben a nejlonzacskók lassan eltűnnek a csomagoló anyagok közül, és egyre gyakrabban a vevők sem szeretik a csomagolást (Németországban a vásárlók gyakran az áruházban hagyják a csomagolóanyagot), a bio-alma, a banán és az uborka még mindig csomagolva várja a vevőket a polcon. Ez azért van, mert egyes termékek a szállítás és tárolás során nem érhetnek egymáshoz, hogy ne legyenek betegek. Ez még erős szabály, hiába dobunk ki évente 17 millió tonna csomagolóanyagot. (www.bayern3.de)



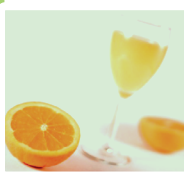
Kína után India a világ második legnagyobb gyümölcsstermelő országa. A legnagyobb problémája a betakarítás utáni selejt. Felmérések szerint a megtermelt és leszüretelt gyümölcs 35 – 40 %-a válik hulladékká, az elégtelen infrastruktúra miatt. Leginkább a szállítási lehetőségek és a hűtőházak hiányoznak. Egyetemi kutatások is keresik a megoldási lehetőségeket. (www.ny000z.com)



Tavaly ősszel nagyon nagy hozama volt a kínai kelnek. A mennyiség levitte az árakat, a kínai termés nagy része bekerült a téli tárolókba. A téli zöldség ára hagyományosan magasabb, de most szezonális maradt az ár. Azonban a tavaszi szezon is indul: versenytársa lesz a tavalyi zöldégnek, a tárolási árak nőnek, és még mindig sok kínai kel van a tárolókban. Gyors megoldás kellene valahonnan... (cnr.cn)



A csomagoló-fóliát gyártó, nyomtató és forgalmazó holland cég, a VIV ismét készül a szezonra. Követi a világban zajló trendeket: kínálatában szerepel a természetesen lebomló fólia is. Azt látja, hogy a sima fólia helyett egyre nagyobb igény van a színes, nyomtatott csomagolóanyagra, kisebb mennyiségben is, hiszen a cégek is mind brand-et építenek. Ugyanakkor gyakorlatilag egyáltalán nem fogy a lebomló fólia: a környezettudatosságról sokan beszélnek, de annak árát senki nem kívánja kifizetni. (www.freshplaza.com)



Az Olaszországban gyártott narancs alapú üdítő italokban a citrus-tartalom idéntől legalább 20% lesz. Az Európai Bizottság által is jóváhagyott szabályozás az 1961-ben született törvényt írja felül, amely 12%-ban írta elő a minimális gyümölcsstartalmat. A korábbi italok a raktárkészlet erejéig fogyaszthatók, ma már csak a nagyobb citrusstartalmú italokat gyártják. A termelők és a fogyasztók örülhetnek, de a gyümölcslevek gyártóinak fejfájást is okoz az új szabály. (www.esmmagazine.com)

Fókuszban

A spenót

1870-ben a német Erich von Wolf a spenót és egyéb zöldségek vastartalmát kutatta, de mikor végső téziseit papírra vetette, eltévesztett egy tizedes vesszőt, így a spenót mellé tízszer nagyobb vastartalom került. Wolf kutatása nyomán így az terjedt el, hogy 100 gramm spenót 35 milligramm vasat tartalmaz, ez a szám valójában azonban tized akkora, mindössze 3,5 milligramm. A tévedésből a Popeye rajzfilmek alkottak mítoszt, emiatt ragadt bele a köztudatba a spenót és a vas kapcsolata. A képregény és a film hatására harmadával nőtt Amerikában a spenót fogyasztása.

A spenót Perzsiából származik. Lassan terjedt el Európában: a Firenzéből származó francia királyné, Medici Katalin (1519 – 1589) tett róla, hogy kedvenc zöldsége mások számára is kedvelt legyen. (Talán a villával evést is ő forszírozta, bár a spenótot mi kezdettől kanállal esszük.) Spanyolországba még korábban a mórok vitték, Angliába onnan került, sokáig emiatt spanyol zöldségnek hívták. Magyarországon 1590-ben már ismert volt.

Ha tápértékét egyetlen kalóriára vetítjük, a spenót minden más zöldséghez képest több vitamint és ásványi anyagot tartalmaz, így nem véletlen, hogy ez a legegészségesebb salátanövény. Az egynyári spenótnak a mángold és a cékla a rokona. Fajtáit a piacon nem különböztetik meg, paraj az mind. A termelőnek nem mindegy, hogy melyiknek milyenek a tulajdonságai.

Magas oxalát- és nitráttartalma miatt az erre érzékenyeknek érdemes vigyázni a spenóttal. A leszüretelt spenótot nem szabad megmosni tárolás előtt: a vízzel való érintkezés csökkenti az élettartamát. Légmentes, szorosra tömött zsákban, hűtőszekrényben eltart néhány napig, de legjobb gyorsan megfőzni és megenni. Nyersen, a kertben rágcsálva vagy salátában is finom.

A spenót a spárgához hasonlóan erősen megosztó. Menzaételként közösségi nemtetszést is képes kiváltani, az íztől is függetlenül. Másrészt egyre népszerűbb, nemcsak főzelékként: desszertekben, péksüteményekben is megjelenik.

(internetes cikkekből szemezgetve)



www.facebook.com/itotechnik

www.itotechnik.hu



MTI
HÍRFELHASZNÁLÓ