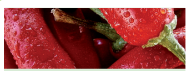


2018. május

Híreink



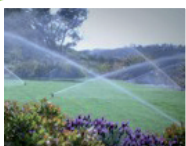
A PLOS ONE tudományos folyóiratban megjelent tanulmányukban a szakemberek amerikai adatbázisok alapján úgy becsülték, hogy 2007 és 2014 között az amerikai fogyasztók naponta 150 ezer tonna élelmiszert pazaroltak el. Kiszámolták, hogy az így kidobott élelmiszer előállításához 12 millió négyzetkilométer termőterületre és 16 ezer milliárd liter öntözővízre volt szükség. A szakemberek az étrend minőségének, a kidobott élelmiszernek és azok környezeti hatásainak kapcsolatait kutatva kimutatták, hogy a zöldségek, gyümölcsök, valamint az ilyen alapú ételek 39 százaléka, a tejtermékek 17 százaléka, a húselekek 14 százaléka kerül szemétkébe. A jobb minőségű étrend több zöldséget és gyümölcsöt jelent, amelyekből többet dobunk szemétkébe, mint más ételekből. Fontos az egészséges étkezés, sok előnnyel jár, de az ilyen ételek fogyasztásával tudatosabban kell elkerülnünk az élelmiszerpazarlást. *(MTI)*



Tavaly az országban 3700-3800 hektáron folyt üvegházakban, fóliákban hajtatott zöldségtermesztés, a termőterület a becslések szerint idén 3600 hektárra csökkenhet. A múlt évben a termelők 440 ezer tonna hajtatott zöldséget takarítottak be, míg idén a legtöbb ilyen fajtánál végzett technológiai korszerűsítésnek köszönhetően 450-460 ezer tonnára emelkedhet a termés, ha nem lesz szélsőséges az időjárás. Az üvegház és fóliás, melegigényes kultúrákból - paprikafélék, paradicsom, uborka - decembertől március végéig a magyar termelés a fogyasztás 20-25 százalékát fedezi, áprilisban és májusban pedig növényfajtától függően 40-70 százalékot. A termelők május közepétől november végéig teljesen ellátják a belföldi piacot magyar termékekkel. A hidegfóliában termesztett hidegtűrő növényekkel - salátafélék, retek, zöldhagyma, káposztafélék, kínai kel - a téli hónapok kivételével a termelők egész évben biztosítják a magyar piac ellátását. *(MTI)*



Bizonyos, Európában gyakorlatilag ismeretlen trópusi gyümölcsök sokkal erősebb antioxidáns-aktivitást mutatnak, mint az itthon komoly antioxidáns-forrásként emlegetett társaik (pl. a feketeteribzli). A Curitiba (Brazília) állami egyetem kutatói javasolják, hogy gyógyító és egészségmegtartó forrásként vegyék számításba ezeket az ehető, a brazil szavannán termő gyümölcsöket is (pequi, araticum, ...), az egyedi diéták bioaktivitásának gazdagítására. *(www.tandfonline.com)*



Az Idaho-i egyetem (USA) kutatói évekig vizsgálták az öntözés hatását az almaültetvények termésére („őszi rózsza Fuji” fajtával), különösen a tárolás utáni folyamatokra. Az első négy év tapasztalatai azt mutatják, hogy az öntöző rendszerrel ellátott ültetvények gyümölcsei a tárolás során hosszabb ideig megőrizték a szárazanyag-tartalmukat, mint a vízhiányos telepítések almái. Vagyis a termés minősége miatt is érdemes öntözni. A minőségre ugyanakkor nem hat az öntözőrendszerek technológiája: a locsolás és a csöpögtetés ebből a szempontból egyre megy, bár a locsolás 39%-kal több vizet igényel, mint a csepegtetés. *(www.tandfonline.com)*



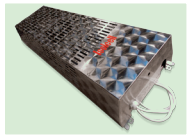
A szülői egyetem kutatói a sárgarépa főzési technológiáira figyeltek tartósan. Háromféle technológiát különböztettek meg: a főzést, a gőzölést és a mikrohullámú sütőben történő párolást. Mindhárom technika esetében színét és keménységét veszti a répa. A murekban az antioxidánsok mennyisége a főzés hatására nő, technológiától függetlenül. Érdekes módon a mikrohullámú sütőben puhított zöldségben marad a legtöbb béta-karotin, és ezzel a technológiával puhul leggyorsabban a répa, tehát ez a leghatékonyabb és funkcionálisan is a legjobb főzési módszer. *(www.sciencedirect.com)*



A spárgát egyesek királyi zöldségnek, mások fehér aranyak nevezik. Az bizonyos, hogy az egyik legnépszerűbb szezonális zöldség. Ennek megfelelően igen gyakran ellenőrzi az élelmiszerbiztonsági hatóság, bátorító eredménnyel: a spárga az egyik legkevésbé szennyezett zöldség. Nemcsak a határértéken belül vannak benne talált szerek és adalékok, de némelyikből különösen kevés is van benne. (www.freshplaza.com)



Elárasztotta Bolíviát a becsempészett kínai fokhagyma, és a nemzeti terméknél 40%-kal olcsóbban fogy, ezzel erősen befolyásolva a helyi termelőket. A kínai fokhagyma négy éve érkezett Dél-Amerikába: jól néz ki, de nincs íze. Olyan, mint a parafa, de az ára miatt veszik az emberek. Mivel télen a helyi termelés gyakorlatilag szünetel, és a kínai és perui csempészárú egész évben elérhető, az embereket leszoktatják a bolíviai áruról. Ráadásul a fokhagyma tiltott kínai magja is kelendő, ezért sokszor a helyi fokhagyma is kínai forrásból származik. (www.paginasiete.bo)



Az Isolcell Aeroclean nevű berendezése ionizálja a levegőt, és ezzel megakadályozza a gombák-spórák, illékony anyagok, etilén és szagok megjelenését és terjedését. Az eszköz közömbösíti, semlegesíti teszi a levegőben található mikroorganizmusokat és szennyezéseket. Arra készült, hogy raktárak levegőjét kezelje, ezzel növelje a zöldség, gyümölcs és a tárolás minőségét. (www.postharvest.biz)

Fókuszban

A málna

A málna latin neve (*Rubus idaeus*, vadszedes Idáról) szerint az Ida hegyen nő, és a már az olümposzi istenek kedvelt csemegéjének is számított. Valójában Európa középmagas hegyeiben őshonos, és máig terem is, a bóklászó medvék nagy öröme. Az emberek a történelem előtti korban is szívesen fogyasztották, de csak a reneszánsz idejében költözött be a háztáji kertekbe. Az erdei málna a XX. század közepéig sok helyen volt érési időben a szegény emberek életben tartója.

A málna félcserje: vesszői csak két évig élnek: első évben kifejlődnek, a második évben teremnek. Vannak egyszer és kétszer termő fajták: az egyszer termők azért népszerűek, mert a második termés idején, szeptemberben enélkül is sok a gyümölcs a kertben. Az első termés elég korai, ami önmagában is kelendővé teszi a gyümölcsöt. Sekély a gyökere, emiatt a növény vízigényes.

A málna gyümölcse kényes, könnyen törik és gyorsan romlik, de rengeteg felhasználási területe van a konyha környékén. Mégis talán nyersen a legjobb. Több C-vitamin van benne, mint a narancsban, tele van rosttal, A-vitaminnal, káliummal és kalciummal, de alig tartalmaz energiát. A málnának 200-nál több fajtája létezik, ezeket inkább csak a termelők ismerik. Inkább a fajtája, mint az érettsége határozza meg a piros színét. Sőt. Az aranysárga málna a legédesebb. De számos gyümölcsrel ellentétben a leszedése után nem érik tovább.

Talán a munkaadók találták ki, hogy a málnalevél-tea fogyasztása könnyebbé teszi a munkaidő második felének munkával töltését. Azt meg talán a londoniak találták ki, hogy a skót málnatermést az 1950-es években külön vonattal szállították Angliába szezon idején. A gőzös vontatta szerelvény neve, a Raspberry Special máig ismert az Egyesült Királyságban.



A málna a róza rokona, és minden más bogyós gyümölcssel is jóban van. Éppen emiatt számos újabb gyümölcs őse és rokona is: leginkább a szederrel könnyen keresztezhető. A bogyói is bogyókból állnak: a virágnak több petefészke van, ezek mind egy központ köré fejlesztik magot hozó gyümölcsüket. Mi egy ilyen bogyógyűjteményt nevezünk egy gyümölcsnek. Emiatt egy átlagos málnaszem 100 – 120 magot is tartalmaz.

A málnának szimbolikája is van: a keresztény művészetben a kedvesség jele. A Fülöp-szigeteken a ház ajtajára akasztott málnavesszők tartják távol a gonosz szellemeket. Németországban a nyeregbe helyezett málna-hajtás nyugtatja meg a lovat. Régebben fogak tisztítására, égő szemek gyógyítására is alkalmazták. Egy mese szerint pedig a róka is azért vörös, mert szereti a málnát. (www.telegraph.co.uk)

