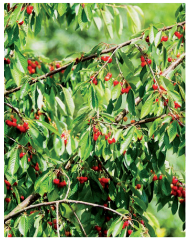
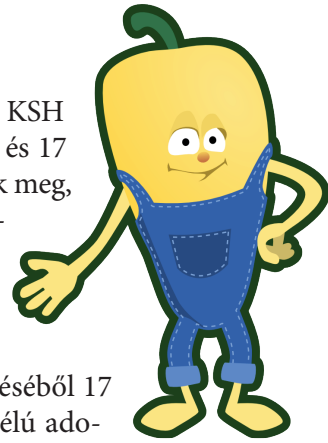


2018. június

### Híreink



**M**a kb. 73 ezer hektárnyi területen termelnek gyümölcsöt Magyarországon. A KSH adatai alapján jövőre kb. 12 ezer hektáron vágják ki a gazdák a gyümölcsfákat, és 17 ezer hektáron telepítenek új ültetvényt. A felméréshez azokat a gazdákat keresték meg, akik tavaly árutermelő tevékenységükhöz támogatást igényeltek. Ez 15 ezer gazdaság 37 ezer ültetvényét érinti. Jövőre a meggy és a dió termőterülete látszik növekedni, és egyedül az őszibarackfák száma csökken jelentősen. A felmért terület harmada almaültetvény, ahol 153-féle almát termesztenek. *(MTI)*



**A** Tesconál Közép-Európában egy év alatt 913 811 tonna élelmiszer értékesítéséből 17 436 tonna felesleg keletkezett. Az emberi fogyasztásra szánt és a takarmánycélú adomány nélkül számítva a felesleg mennyisége az előző évi 14 991 tonnáról 9 764 tonnára csökkent. Az áruházlánc Magyarországon tavaly több mint 5500 tonna élelmiszer-hulladékot adott át biogáz és biodízel üzemanyag előállítására. Az élelmiszer-hulladék csökkenése részben a 2017-ben bevezetett forgalom-előrejelző és rendelési eljárásoknak köszönhető. Az áruházlánc további hatékony lépéseket ígér a hulladékmennyiség csökkentése érdekében és azt tervezi, hogy 2020-tól az összes közép-európai áruháza jótékonyági szervezeteknek adományozza az élelmiszer-feleslegét. *(MTI)*



**A** WatchITgrow ingyenes applikáció műholdképek elemzésével segít a termelőknek, elsősorban a burgonyaföldek elemzésével. Jelzi a napos és árnyékos területrészek arányát (árnyékosabb helyekre elég ritkábban ültetni), a zöld felületek arányát. Kijelölhetők és megadhatók a területek határai, jellemzői. A földterületek összehasonlíthatók, és a múltbéli adataik is lekereshetők. *(vito.be)*



**G**hánában a paradicsom nagyon népszerű, de nagy része megromlik, mire elér a kiskereskedőkhöz. A helyi egyetem kutatói keresni kezdték a javítási lehetőséget. Kiderült, hogy a szállításhoz alkalmazott nagy faládákban a legnagyobb arányú a romlás, de a termelők ehhez ragaszkodnak, mert ez a legolcsóbb. A kisebb műanyag ládák drágábbak, és a a visszagyűjtésüket is meg kellene oldani. Ha átvételkor a romlási veszteség is ellenőrizhető, akkor már ez a biztonságosabb szállítási mód az olcsóbb. A teljes értékláncnak a csomagolóanyag csak egyetlen darabja, de azzal is felére csökkenthető az áru romlása a termelőtől a kereskedőig. *(jphf.info)*



**A** spanyol Huelva kikötőjében olyan hűtőházat építettek, amelyben a hideget folyékony természetes gáz biztosítja. A Japánban már alkalmazott hűtőrendszer a hagyományos hűtéshez képest 50%-kal kevesebb energiát fogyaszt, és 90%-kal kevesebb szén-dioxid kibocsátás mellett működik. A fejlesztő is büszke az eredményre, és a kikötő vezetője is örül, hogy a hűtött áruk versenyképes csomópontjaként is működhet immár. *(www.portseurope.com)*



**E**gyre több befektető és üzletember fordul Katarban a mezőgazdaság fejlesztése felé. A 2017-ben bevezetett, általuk igazságtalannak tartott blokád is sürgeti a befektetéseket a zöldségtermesztésbe, és pénzügyileg is ígéretesnek tűnik, hogy a helyben fogyasztott élelmiszert helyben termeljék meg. Ma a Katarban termelt zöldség az igények 60 – 70%-át elégíti ki, de néhány éven belül elérhető a 100%. A hűtött üvegház technológia rendelkezésre áll, és a blokádnak hála, a helyi élelmiszer már minőségben is beéri az eddig külföldről behozott áruét. A helyi kamara azon dolgozik, hogy egyensúlyba hozza a kínálatot az igényekkel. *(www.gulf-times.com)*



**A** tunéziai paradicsom-feldolgozók az idei évtől kezdve bevezetik a termelőktől átvett paradicsom minőség-arányos átvételét és kifizetését. A rendszert nagyon gyorsan vezetik be, és a programban való részvételre bátorítják valamennyi ipari szereplőt, hogy az országban egységes lehessen a termelékenység és a minőség. *(www.tomatonews.com)*



**Az** észak-amerikai Little Leaf Farms 2016-ban alakult, üvegházás salátatermelő vállalként. Az első 2,5 hektáros melegházban organikus, talaj nélküli, hidropóniás termesztéssel készül a saláta. Szedés után néhány órával már a piacon lehet. Az idén átadott újabb 2,5 hektáros üvegházban már emberi kéz érintése nélkül készül a zöldség: az ültetéstől a betakarításig minden folyamatot gépesítettek. A növények nevelő-csatornái ültetés után a csírázatóba kerülnek, onnan a növekedési térbe, majd a betakarítás helyére, így kap a növény mindig olyan környezetet, amilyenre éppen szüksége van. A gépezet gyártója (Green Automation) a tapasztalatok alapján fejleszti tovább a berendezést, a termelő vállalat pedig újabb területet vásárolt, hogy jövőre ismét megduplázza az üvegház termő területét. ([www.freshplaza.com](http://www.freshplaza.com))



**F**ranciaországban nagy és immár felismert igény van a helyi termelők termékeire. Ezt kihasználják a paradicsom-nemesítők is. Az utóbbi négy évben több új paradicsom-fajta került a piacra, de ezek nagyrészt a prémium kategóriát képviselik: látványosak és drágák. Az új fajta, amelynek első szabadföldi töve tavaly hoztak termést, a megfizethető árú helyi paradicsom, a Locabelle. A neve, a „helyi szépség” is utal a fejlesztés céljára. A fajta csak a TerreAzur cég 21 szerződött partnerénél terem, és figyelnek rá, hogy a termelőtől ne túl messze kerüljön a piacra: a gyors logisztika részben erősíti a „mi paradicsomunk” érzést, részben engedi érvényesülni az ízeket és illatokat. A nemesítés célja volt az egyedi megjelenés is: az enyhén bordázott, gömbölyű gyümölcs jól felismerhető. ([www.freshplaza.com](http://www.freshplaza.com))

## Fókuszban

## A paradicsom története

Hihetnénk, hogy a paradicsomról mindent tudunk, de mint a legtöbb zöldségünknek, ennek a csodálatos ízű piros bogyónak is története van.

A padlizsánnal és a paprikával együtt a paradicsom a burgonya rokona, ennek megfelelően őshazája Latin-Amerika. Peruban, ahol az aztékok fogyasztották, xitomatl volt a neve, ami köldökös zömök dolgot jelent. Az Andokban ma is vadon terem nyolc faja, de úgy tűnik, természetien Mexikóban kezdtek. A spanyol konkvisztádor, Hernan Cortes hozott először paradicsommagot Európába, 1550-ben. A spanyolok hosszú ideig dekoratívnak látták és mérgezőnek gondolták, emiatt a konyhába nem is került be.

A francia botanikusok „Lycopersicon”-nak, farkasbaracknak hívták. Persze, volt okuk a kertészeknek, hogy mérgezőnek tartsák, hiszen a halálos nadragulyával egy családból való, és tudjuk, hogy a burgonyának is mérgező a levele, virága. Magyarországon korábban szerelemalmának is nevezték: ez a név már nem utal benne levő méregre. Hacsak... Az első európai paradicsomok sárgák voltak, ami miatt Itáliában rajta maradt a „pomodoro”, azaz arany alma elnevezés. Ez a név lett az alapja számos mai megszólításának is.



A paradicsom antioxidánsban és C-vitaminban gazdag, azaz nemcsak az íze jó és szomjoltásra alkalmas, hanem egészséges is a fogyasztása.

A paradicsomnak folyamatos a karrierje: 1965-ben a paradicsomital Ohio hivatalos állami itala lett. 2009-ben került piacra a világ első, valóban mag nélküli paradicsoma, a „Sweet Seedless”. Más cikkünkben is látható, hogy a fejlődése nem áll meg, népszerűsége töretlen.

A paradicsom virágjának petefészke is és magja is van, emiatt botanikai besorolása szerint mindenképpen gyümölcs. 1893-ban azonban az Egyesült Államok Legfelsőbb Bírósága adózási okok miatt úgy döntött, hogy a paradicsom nem gyümölcs, hanem zöldség. (Az adótörvény fizetést írt elő a New Yorkba érkező élelmiszere, kivéve a gyümölcsre. A Nix versus Hedden perben a bíróság a felhasználás módja miatt sorolta a paradicsomot a zöldségek közé.) Ez a bírósági határozat a mai napig rajta maradt a növényen, Amerikán kívül is. Miles Kington, tíz éve elhunyt brit újságíró és zenész ezzel a mondattal erősítette meg a paradicsom szerzett zöldség-státuszát: „Az, hogy a paradicsom gyümölcs, az tudás. Hogy nem tesszük bele a gyümölcs-salátába, az pedig bölcsesség.”

([www.express.co.uk](http://www.express.co.uk))



[www.facebook.com/itotechnik](http://www.facebook.com/itotechnik)

[www.itotechnik.hu](http://www.itotechnik.hu)

