

2018. november

### Híreink



**A** luffa egy gyorsan növő, meleget szerető kúszótök. Zsenge korában savanyúságként, töltve vagy rántva is fogyasztható, őszre a tök belsejében rostok hálózata képződik, ami kiszáritva és alaposan átmosva masszív, a dörzsölést jól bíró szivaccsá válik. Szappan hordozó anyagaként is kiváló. Azok számára, akik igyekeznek maguk körül műanyagmentes környezetet teremteni, remek mosogatószivacs és bőrradír ez a szárított, magozott, darabolt tökkocka. ([www.zoldbolt.hu](http://www.zoldbolt.hu))



**E**gyre növekszik a világban a szelídgesztenye iránti kereslet. Ezzel szemben Magyarországon rohamosan csökken a termőterület és a termelt mennyiség. A világ gesztenyetermelése az elmúlt harminc évben a négyszeresére nőtt, az ára a duplájára emelkedett. Ezalatt itthon 3000 tonnáról alig a tizedére esett vissza a hozam. Aki ért hozzá, az üzletileg alkalmasnak látja a gesztenye termesztését. Egyelőre ezt leginkább Ázsiában vették észre, ott nőttek igazán az ültetvények. Itthon a feldolgozók importra szorulnak, mert kevés az intenzív ültetvény. (*Világgazdaság*)



**M**agyarországon évente 200 – 500 tonna szelídgesztenye terem. Az árutermelő ültetvények összes mérete mindössze 215,5 hektár. Kevés az ültetvény és nem fejlődik a technológia. Az 1000 – 2500 tonna import nagy része Olaszországból érkezik. Az igényes és sérülékeny növény csak néhány hazai tájon teremhet gazdaságosan (ahol olyan a talaj), de termesztése kockázatos, mert a fákat gyötrik a károsítók, tizedeli a kéregelhalás és megviseli az aszály. (*MTI*)



TE-FOOD



**A** nemzetközi összefogásban, jelentős magyar részvétellel fejlesztett, TE-FOOD elnevezésű blockchain-alapú megoldás ma a világ legfejlettebb, legbiztonságosabb és ugyanakkor legolcsóbban üzemeltethető élelmiszerbiztonsági rendszere. A Debreceni Egyetemen már oktatják az ehhez kapcsolódó technológiát. A megoldás egyszerre teljesíti az átfogó ellenőrzés és a teljes áttekinthetőség elvárásait az élelmiszeriparban és -kereskedelemben: az új technológia az ennyivaló útját egyetlen folyamatként kezeli a termelőtől a vásárlás időpontjáig, a keletkezett adatokhoz pedig egy mobilalkalmazáson keresztül a vevők is hozzáférnek. Egy most aláírt, ezzel kapcsolatos fejlesztési megállapodás alapján egy magyar cég és egy magyar egyetem arra szövetkezik, hogy tényezők legyenek az élelmiszerbiztonság nemzetközi piacán. (*MTI*)



**A** holland VERS+ vállalkozás azt a célt szolgálja, hogy egy közös vacsoránál mindenki kaphassa azt az ételt, amire a leginkább szüksége van. Nagyon sok irányt kell ehhez szinkronban tartania: mit javasol a vendég orvosa / edzője / főnöke? Milyen összetevők (alap-élelmiszerek, nyomelemek, vitaminok, ...) hozzák létre a kívánt hatást? Melyek azok az ízletes élelmiszerek, amelyek tartalmazzák a szükséges anyagokat? Mit evett a vendég az előző napokban – hogy változatos lehessen az étrendje? Hogyan kell mindezeket megfelelően elkészíteni? Hol van ezekben a szempontokban a konyha számára az optimum? A sok tudományág ismerete és kezelése valójában bonyolult adatbázis-kezelési feladat, és könnyen lehet, hogy ez valóban jövőbe mutató és hasznos irány lesz azoknak, akik szívesen bízzák gépre a fogyasztói döntéseiket – mert persze egyéni menü összeállítására is képes lesz a rendszer. ([versplus.com](http://versplus.com))



**A** vietnami termelők félve exportálják gyümölcsüket Kínába, mivel csak hatféle gyümölcs kaphat hivatalos kereskedelmi engedélyt. A többi vietnami terméket Kína nem engedi be határain belülre, így azok illegális bevitele komoly kockázatot jelent a termelők számára. A hivatalos út kikerülésével, szerződés nélkül Kínába juttatott termékek útvonala is ki van taposva: amikor a határhoz ér a termék, akkor fizet a vevő, és csak eztán indul el titkos útjain a határon át a gyümölcs. Minden résztvevő kockázatot, miközben Kína nemcsak a szabályait változtatja rendszeresen, de a határátkelőit is. Még így is Kína a vietnami gyümölcsök legnagyobb piaca. Ugyanakkor Thaiföld negyvenféle gyümölcsé számára van nyitva a hivatalos kínai piac. ([english.vietnamnet.vn](http://english.vietnamnet.vn))



A két olasz egyetem által kifejlesztett, immár egész Itáliában termelt Dori kiwiből idén 2000 tonnányit szüreteltek. A termelő konzorcium bizakodó az eladásokkal kapcsolatban, a gyümölcs váratlansága ellenére: van érdeklődés a sárga húsú, finom, hosszan polcon tartható és a vártnál nagyobb méretű termékre. A konzorcium brandet épít a gyümölcs köré. A termelők mindenesetre komoly árbevételre számítanak. ([www.dorieurope.eu](http://www.dorieurope.eu))



Egy brazil tanulmány szerint a kenyérfa (jackfruit) sült és őrölt magja alkalmas lehet a kakaópor helyettesítésére. A por kiválóan emlékeztet a kakaó ízére és állagára. A megoldás egyre fontosabb, mert a kakaóbabra növekszik a kereslet a világban – akadnak indiai és kínai gyerekek, akik most kezdenek rászokni a csokoládéra –, és az igényt a kínálat nem tudja követni. Az évente elfogyasztott 4,6 millió tonna kakaó 40%-át Elefántcsontpart termeli, és csaknem 100%-a a feldolgozóiparhoz kerül. A helyi törvények szabályozzák, hogy melyik termékben mennyi legyen a valódi kakaó aránya. Kérdés, hogy a kenyérfa magja kakaóként vagy adalékanyagként kerül majd a haboskávéba. ([www.sciencedaily.com](http://www.sciencedaily.com))



2017-ben Oroszországban több, mint 250 hektárnyi termőterület fölé került üvegház. Az igen gyors növekedés mögött ott húzódik a kormányzati szándék: a hatalmas ország legyen önellátó élelmiszeripari termékekből: ne szoruljon rá európai vagy amerikai importra. A melegházakba a legfejlettebb termelői technológia kerül, a beltéri frissáru termelése folyamatosan nő, és a jószok szerint 2020-ra zöldségből valóban önellátó lesz az ország, nemcsak a hagyományosan zöldségtermelő vidékeken, de az ipari és elmaradottabb régiókban is. A szakértők azonban felhívják a figyelmet arra, hogy a hatékony termeléshez nemcsak a legjobb termelési technológiára van szükség, de fontosak az infrastrukturális, pénzügyi, fejlesztési, szállítmányozási fejlesztések is. ([www.agrogreenhousesforum.com](http://www.agrogreenhousesforum.com))



A szicíliai Déli Mag egy fiatal újtókból álló vállalkozás. Nemesítenek és értékesítenek, és igen gyorsan népszerűvé váltak az új, néha váratlanul kinéző fajtáikkal. A fehér cukkininek (Giovi) vonzó a ragyogó felszíne, és a termelési technológiákat is nagyon jól tűri. A paprikák könnyen emészthetők, színről is megismerhetők (Athos, Portos, Aramis), és a gyermekelelmezésben is szerepük lehet, mert édesek és finomak. A sárga paradicsom édes, bőtermő és jóízű: a feldolgozóipar nagyon szereti. Termékeiket is, kapcsolatrendszerüket is jól kitalálták: működnek. ([www.southernseed.it](http://www.southernseed.it))

## Fókuszban

### A hagyma

Összeszedgettünk néhány érdekességet a hagyma történetéből. Talán nemcsak számunkra meglepetés ez a lista.

Az első században a görög olimpiai játékokon verseny előtt az atléták Dioscorides sportorvos javaslatára hagymát ettek és hagymalevet ittak. Feltételezhetjük persze, hogy már a leheletükkel is legyengítették így az ellenfelet. Vagy amiatt dörzsölték vöröshagymával a testüket, mert a hagyma eszenciája biztosította az erőt és a bátorságot.

Az ókori Egyiptomban a hagyma az örökkévalóság megtestesülése, imádat tárgya volt. A fáraókat hagymával temették el: a túlvilág felé vezető úton szükségük volt rá, hiszen megakadályozta a szomjúságot. A főtisztviselők sírjait is hagymával díszítették.

A Római Birodalomban is becsben tartották a hagymát, mint vakság, fogfájás, álmatlanság, lumbágó elleni gyógyszer. Indiában a hatodik század óta gyógynövény: csökkenti a vérnyomást és tisztítja a vért.

A Belső-Ázsiából származó vöröshagymát 5000 éve termeli az ember. Ma már alap-élelmiszer: levesek, húsok, szószok, saláták tartozéka, és szinte minden magyar recept úgy kezdődik, hogy „futtasd üvegesre az apróra vágott vöröshagymát”. (Van persze kivétel, pl. a somlói galuska.)

A vöröshagyma a világ hatodik leg többet fogyasztott terménye. Átlagban a líbiaiak eszik a legtöbb hagymát: évente fejenként több mint 30 kilogrammot. A világtálag kb. 7 kg / év.

A talajtól é az időjárástól erősen függ, hogy milyen fajta hagymát érdemes termelnünk. Nagyon sok fajta van, és mindegyik kicsit más termesztési körülményeket szeret. A sötétebb színű, kevés vizet tartalmazó téli hagymák polcon tarthatósági ideje egészen kiváló.

A hagyma kénben gazdag illó olaja képes könnyeket fakasztani.

[instead.com](http://instead.com)



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

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

