

2018. december

Híreink



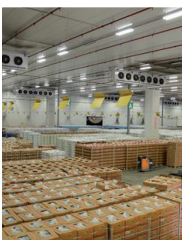
A citrus-betakarítás ideje Görögországban idén mintegy két héttel korábban kezdődik, mint szokott. A termés jó, de nem nőttek nagyra a gyümölcsök. A citrusfélék piaca növekszik Európában, hála a frissen préselt gyümölcslevek népszerűségének. A piacok különböznek: a legnagyobb fogyasztó lengyelek a kisebb méretű narancsot szeretik, a nagy gyümölcs most Romániába megy. (www.freshplaza.com)



A Kína – Európa gyorsvasút Wuhanból 15 nap alatt ér a szibériai Irkutszkba. A szerelvény hűtővagonjaiban dél-kínai narancs és mangó utazik az európai piacra. A hideg szerelvény 2016-ban indult először, akkor Franciaország csúcsminőségű terményeit juttatta el Kínába. Ma már Kína és Vietnam között is közlekednek zöldséges irányvonatok, Indokína trópusi gyümölcsseit is a vasutas logisztikával támogatott kínai piacra csatornázva.



A szecsuanai Chongqing városa kezdte el felmérni, hogy a sok átrakást igénylő hagyományos (jellemzően tengeri) logisztikai csatornák helyett lehet-e rövidebb idő alatt nagy mennyiségű árut Európába juttatni. Akkor egy szerelvényre való konténer Németországba juttatása legalább 45 napot vett igénybe. Most hetente megy zárt szerelvény Duisburgba, 40"-as konténerekkel, és más kínai városoknak is megtetszett a példa. Ez adta a mintát a hűtővagonos gyümölcsvonatnak. (www.chinaeuropairailwayexpress.com)



A kínai hűtve szállítás piaca erősen növekszik. A növekedést hajtja az urbanizáció, a technológiai fejlődés és a szigorodó élelmiszer-egészségügyi előírások. A kívánatos fejlesztéseknek azonban vannak belső akadályai. Az ezzel foglalkozó cégek kicsik, régiós területi lefedettségűek, és ez elég is nekik. Nincs nemzeti vagy nemzetközi hűtve tárolással foglalkozó vállalat, amely vihetné a fejlesztés zászlaját. A gyümölcsszállításához szükséges elektronikai infrastruktúra is alulfejlett: a méréstechnika, az adatbázis-kezelés, a nyomkövetés, a feldolgozás még mind fejlesztendő, hogy az iparág a növekvő piaci igények elé tudjon szaladni. (www.grandviewresearch.com)



Októberben 70.000 tonna holland és belga körte érkezett az orosz piacra, a tiltás és a határzár ellenére. A szállítás trükkje afrikai országok bevonása: ezek az országok adták az eredetigazolást a gyümölcsökhöz. A hollandok szerint ez azt jelenti, hogy az oroszok nagyon szeretik a finom flamand körtét. Másrészt a bojkott ténye elszomorító, hiszen a holland termelők veszteséget szenvednek, és máshol jelenik meg a haszon. Hivatalosan a hollandok rekord körte-termést szüretelnek idén, de jellemzően nehézkes a gyümölcs piacra kerülése, hiszen a bojkott előtt (2014-ig) a holland körte fő piaca Oroszország volt. A körte afrikaivá válása feltehetően nem tarthat sokáig, és a flamand kompenzációs alap is jóval kevesebbet fizet, mint amennyit a piac adna. (www.dutchnews.nl)



A „Vörös Ízletes” (red delicious) újvilági almafajta, 1880 óta termesztik, és évtizedekig Észak-Amerika legnépszerűbb almája volt. Talán idén taszítják le a trónról az édesebb, karakteresebb ízű fajták, a Gala-nemzetség tagjai. Jó hír, hogy sok jó almafajtából lehet választani. Kanadában a Honeycrisp, az Ambrosia és a Gala esélyesek arra, hogy átvegyék a mintegy 50 éve a Vörös Ízletes által birtokolt első-séget. Az alma arrafelé nagyon népszerű, az új fajtáknak magas az ára, emiatt érdemes is foglalkozni velük. (www.cbc.ca)



A holland Prins Verpakkingstechniek a zacskózó gépek két fejlesztési irányát látja: részben egyre nő az érdeklődés a nagyon szép, luxus csomagolású zöldségek iránt. A gépgyártó cég erre a célra külön mérlegelő és zacskózó gépet fejlesztett, amely egyedileg formázott csomagba válogatja a burgonyát. A másik irány a kis helyigényű csomagolás: ehhez is van a kínálatukban apró zacskózó berendezés. Érdekes lehet figyelni: az egyik berendezés a fogyasztó vélt igényeit szolgálja ki, a másik a csomagolást végző cég vágyaira válaszol. (www.prinsverpakkingstechniek.nl)





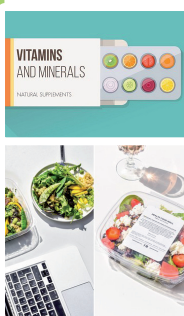
A kenyai FreshBox sajátos eszközt fejleszt a trópusi gyümölcsök polcon tarthatóságának segítésére. A kis, hűtött szoba energiáját napelemek biztosítják. Könnyen telepíthető, semmilyen hálózati csatlakozásra nincs szüksége. A cég úgy tesztelte az ötletét, hogy a Nairobi nagybani piacra kitett egy használt hűtőszekrényt, és bérbe adta a polcait. A szekrény egy óra alatt megtelt, és hetekig 100% kihasználtsággal működött. Ez a kísérlet igazolta az ötletet: az 1-2 °C-ra hűtött belső térű, két tonna gyümölcsöt befogadni képes mobil hűtőkamrát. Már csak le kell gyártani és ki kell helyezni a berendezéseket a földek közelébe... Jelenleg mintegy 30 felhasználója van a kamrának, nagyobbrészt fiatal gazdák. Az idősebbek meggyőzése sok időt és energiát kíván. A gyártó megkeresi termékével a halászokat, virágosokat, henteseket is. (disrupt-africa.com)



Az Egyesült Államokban a Hálaadás nemzeti ünnepe előtti napokban adott ki riasztást az élelmiszer-egészségügyi központ, miszerint senki ne egyen, kínáljon vagy adjon el római salátát, mert abban E.coli baktériumot találtak. Ez a második ilyen riasztás volt idén az országban. Később meg is találták a fertőzés valószínű forrását: egy öntözőcsatorna vize volt közel a salátaföldhöz és odébb egy állattartó telephez is. A csatorna vize vitte át az istállóból a salátára a fertőzést.



A hír nem ezért érdekes, hanem mert a fertőzés vádként érkezett egy salátagyárhoz is, amely pedig teljesen zárt rendszerben, épületen belül termeszt a leveles zöldséget. Miközben nyilvánvalóan nem lehetséges, hogy az ő termékük hordozza a fertőzést, fogyasztói nyomásra ki kellett hagynia a saláta-keverékeiből a római salátát. A többi üvegházás termelő is lépéskényszerbe került: videofilmekkel, nyilatkozatokkal, PR anyagokkal bizonygatták a technológiájuk tisztaságát. Egyetlen termelő vigyázatlansága (vagy pechje) igen gyorsan valamennyi kollégáját hírbe hozta. (www.theguardian.com)



Az egészséges étkezésnek is vannak divatjai: korábban a zsír volt tiltólistán, ma a szénhidrátok és a cukor az egészség legfőbb ellensége a tányérunkon. A zöldség még sosem került az ellenjavallt élelmiszerek közé: talán nem is fog. Van, aki a gyógyszerekben hisz, és akad, aki nem vesz be pirulát. Ő a növényekből szerzi be a szükséges vitamint és tápanyagot. A statisztikák szerint pedig egyre öregebbek, egyre betegebbek és egyre kövérebbek leszünk. Az életmód megtalálása lehet a kulcs, amely segíthet minket betegség nélkül megöregedni. A megoldás az összefogásban lehet: a boltok polcain az előre elkészített ételekben legyen zöldség; a mindenkinek egészséges ételek legyenek olcsók, az egészségtelenek legyenek drágák, és a termelők, kereskedők tudják, hogy a körülöttük élő emberek egészségéért is dolgoznak. Lehet ezt partnerségnek is nevezni, egyszerűbben szólva azonban: felelősek vagyunk egymásért. (www.hortidaily.com)

Fókuszban

A biogazdálkodás

Az elmúlt évtized gyakran hallott állítása, miszerint a biogazdálkodás képes ellátni élelmiszerrel a föld lakosságát, a becslés hibás módszertana miatt kezd túlzottan optimistának bizonyulni. Biológiailag aktív nitrogént kétféle módon lehet a földbe juttatni: műtrágyában vagy hüvelyesekkel. Ha nem műtrágyázunk, a földben rendszeresen pillangós virágúakat kell termelnünk, hogy a következő szezonban tömeg-étkezési alapanyag, gabona teremhessen benne. A gabona termésének nitrogénhiány miatti csökkenése is csökkenti a teljes termelékenységet, a hagyományos termelési módok eredményeihez képest. Az organikus gazdálkodással kapcsolatos globális becslések rendszeresen legalább háromszoros keringő nitrogén-tartalommal számolnak, mint ami hüvelyesek alkalmazásával elérhető. Emiatt a jövő biogazdálkodása terméseredményeinek becslésekor vissza kellene térni a megkötött nitrogén alapján való számoláshoz: határozottan mások lesznek az eredmények, mint a terület-alapú, optimista jóslatok. Ha teljes lenne az átállás a biogazdálkodásra, akkor a nem hüvelyes termények termése nem lenne elégséges a föld népességének eltartására, hiszen a termőterület is és a termelékenység is jelentősen csökkenne.

Más cikkek, kutatások szerint a nitrogén-felhasználást jelentősen befolyásolja a beporzás és a műtrágya-kihelyezés módja. A fenntarthatóságot feltehetően nemcsak biogazdálkodással lehet elérni, de a jövő valódi módszereit még keresni kell. (www.sciencedirect.com)



www.facebook.com/itotechnik

www.itotechnik.hu

