

2019. január

Eredményekben gazdag



**B**oldog

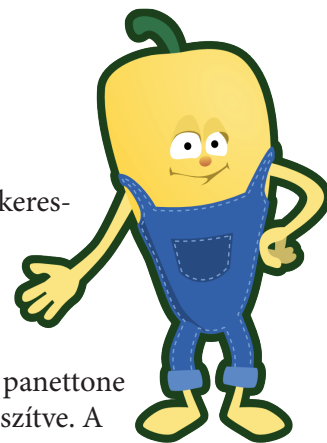
**U**j

**É**vet

**K**ívánunk!

**2019**

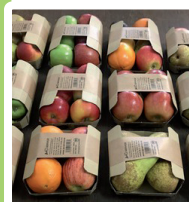
## Híreink



A tél az olasz zöldség-kínálatban hagyományosan az egyedi zöldségeké. A kereskedők elégedettek is a kereslettel: ilyenkor nő meg az igény az articsókára, padlizsánra, a téli salátákra és a színes paradicsomokra. Természetesen karácsonykor van a keresleti csúcs. A gyümölcsök közül pedig mindent visznek a különböző citrusfélék. A hagyományos olasz karácsonyi konyha – bár területenként másképp – szintén épít a zöldségek változatosságára: a tortellini és a panettone mellett a leveles zöldségek is az ünnepi asztal részei, különböző módokon elkészítve. A fogyasztók és a kertészetek gyönyörűségére. ([www.growveg.com](http://www.growveg.com))



Az Agrárgazdasági Kutatóintézet a magyarországi élelmiszeripari hulladékok sorsát is kutatja. A felmért élelmiszeripari cégek kétharmada képes megadni a nála keletkező élelmiszer-hulladék mennyiségét, és a hulladékot a technológiával járó természetes folyamatnak tekinti. A cégek több mint 80 százaléka nem érez semmilyen külső elvárást a társadalom, hatóság, fogyasztók részéről az élelmiszer-veszteségek méréséklésére, inkább belső motivációk miatt igyekeznek csökkenteni hulladékaikat. Az élelmiszer-feldolgozók nehezen találnak jó továbbadási lehetőséget a hulladékaik számára: sem valós piac, valódi együttműködés, sem támogató szabályzás nem segíti a hulladék hasznosítását. ([www.aki.gov.hu](http://www.aki.gov.hu))



A csomagolóanyagokból képződő szemét csökkentése miatt lesz egyre népszerűbb a kötözés a takaró csomagolás helyett. Némely cégek igen látványos kötöző anyagokat kínálnak, nem megspórolva az információ-hordozó szerepet sem. Nemcsak azon dolgoznak, hogy a hosszúkas zöldségeket (gyökér, újhagyma, spárga) felíratos anyaggal kötegeljék, de almára, körtére is van kartonos kötegelő, csoportban tartó megoldásuk. Majd a piac megmondja, mennyire érdemes követni az új, környezetbarátnak tűnő trendeket. Az A+P gépeket is gyárt bandázsoló eszközeihez. ([www.freshplaza.com](http://www.freshplaza.com))



A valenciai SanLucar cég 2016-ban hozott először egy konténer csemegeszőlőt Ecuadorból Európába. A saját fejlesztésű, prémium minőségű, mag nélküli szőlő Rotterdamból indult az áruházláncok felé. A projekt sikeresnek bizonyult, 2019 januárjában immár 20 konténernyi, kb. 300 tonna szőlő érkezik a dél-amerikai államból. Három szőlőfajtát válogattak ki az európai piacra: a Crimson, a Jack Salute és a Sweet Globe vesznek részt a projektben. Az exportőr számos minőségellenőrző céggel működik együtt a projekt során. ([www.fruchtportal.de](http://www.fruchtportal.de))



Úgy tűnik, a mai fiatalok szeretnek egészségesen étkezni úgy, hogy a főzésre fordított idő a lehető legrövidebb legyen, és az elkészült étel ízét is élvezni lehessen. A német Landgard és a Weight Watchers (WW) arra szövetkezett, hogy egy dobozba csomagoljon mindent, ami egy finom és egészséges, két személyes fogás elkészítéséhez szükséges. A főzés nem kíván fél óránál több időt. A kínált zöldséges és gyümölcsös receptek igen változatosak, és különlegesek. A főződobozok (Kochboxen) ez év második negyedében kerülnek a polcokra Németországban. ([www.fruchtportal.de](http://www.fruchtportal.de))



A Kissabel<sup>®</sup> almafajtákat 2016-ban kezdték Európában termelni. A családot 2017-ben mutatták be, mintegy 20 év nemesítési munkát követően. Vad, vörös húszú almákat kereszteztek igen jó étkezési almákkal, és meglepetésszerű eredményt kaptak: a fajtacsalád tagjainak bogysókra emlékeztető zamata és rózsaszín húsa van. A néhány nagy termesztő, aki az első Kissabel ültetvényeket telepítette, igen bizakodó: a piaci tesztek jó eredményt hoztak, és várhatóan nagyon jó lesz az idei, első kereskedelmi év termése. A sárga, a piros és a narancs fajtákkal kezdik a jól tárolható almacsalád piacra vezetését. ([www.fruitnet.com](http://www.fruitnet.com))



**Az** egészséges étkezés nagy kihívás a nap bármely szakában. Az egy harapásra lenyelhető (snack) apró salátalevél is a napi rágcslást népszerűsíti. A nemesítők sok idejébe került, hogy a kicsi saláta megőrizze a hagyományos, nagyobb testvér ízét és formáját. Mivel a levél kiváló kiskanálként működik, műanyagot lehet vele spórolni. Ez a termék mottója is: Edd meg a kanalat! (#eatthespoon). A mai ebéded legfinomabb része... a kanál. ([fruittoday.com](http://fruittoday.com))



**Léteznek** az almaallergia. A túlérzékenység nem önmagában lép fel, hanem a nyírfapollenre allergiá-soknál fordulhat elő úgynevezett keresztallergia formájában. Aki a nyírfa virágzásakor néhány hétig könnyezik és tüsszög, számíthat rá, hogy némely gyümölcs fogyasztásakor kellemetlen tünetek alakulnak ki a szájában. Viszketés, ajakduzzadás, nyelési nehézségek következhetnek, miután mogyorót, diót, mandulát, almát, cseresznyét, sárgabarackot, körtét, szilvát, meggyet, őszibarackot, vagy burgonyát evett. Az allergiás reakció az esetek zömében a gyümölcsök hámozásával vagy megfőzésével megelőzhető. Már léteznek olyan almafajták is, amelyek nem váltják ki az allergiás reakciókat. Ilyenek a bajor Gräfin Goldach és a Sonnenglanz®. ([magyarmezogazdasag.hu](http://magyarmezogazdasag.hu))



**Portugália** nagy diplomáciai erőfeszítéseket tesz azért, hogy a külföldi országok megnyissák piacukat a portugál alma és körte számára. Az állam komolyan ruházott be a mezőgazdaságba az elmúlt években, és sokat tesz azért, hogy a termelők és vevők számára született tételmondat (Portugália Európa Kaliforniaja) igazzá váljék. Legutóbb Panama nyitotta meg kereskedelmi kapuit a portugál gyümölcsök előtt. ([www.fruitnet.com](http://www.fruitnet.com))

## Fókuszban

## Adatgyűjtő poszméhek

Ma már drónt használhatnak a farmerek, ha a földjük állapotára kíváncsiak. Ezek a gépek azonban igen sok energiát fogyasztanak, és újra és újra vissza kell térniük az indító állomásra, hogy feltöltsék őket. A Washington University kutatói emiatt a poszméhekre bízzák az adatgyűjtéshez szükséges mozgást. A dongók órákon át képesek röpködni a termőföld fölött.

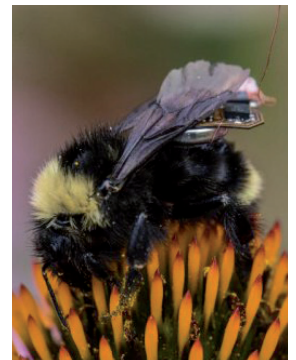
Az ötlet jó, de műszakilag felvet néhány új kérdést. A rovarok nem bírják el a nagy tömeget, és a helymeghatározó GPS rendszer nagyon sok energiát fogyaszt. A dongó azért csatlakozhatott a kutató csoporthoz, mert elég nagyra bizonyult a feladatra, másrészt minden este visszatér a kaptárba, ahol drót nélkül feltölthető az apró akkumulátora. A teljes hátizsákja nem nagyobb, mint 102 mg. Ebből 70 mg az akkumulátor, a többi az érzékelő.

A helymeghatározó rendszert a kutatók egy futballpályán kísérletezték ki, egy poszméhek csalókat tartalmazó palackkal. A rendszer az antennától mért 80 méter távolságon belül meg tudta mondani, hol van a rovar. A kis áramkör egy vagy több rögzített rádiófrekvenciás jeladó irányát és távolságát méri, ahhoz képest határozza meg a poszméh helyzetét.

Az érzékelő a hőmérsékletet, páratartalmat és a fény intenzitását méri. Az áramkör gyűjti és tárolja az adatokat, helyzettel és időponttal indexelve. A kaptárban aztán a begyűjtött adatokat a kapott rádióhullámok modulált tükrözésével adja át a „hátizsák” az adatgyűjtő szervernek. A mai adatgyűjtők mindössze 30 kB adat tárolását teszik lehetővé. Ennek sikerén felbuzdulva a későbbi hátizsákos poszméhek akár kamerákkal is fel lehetnek szerelve.

A „hátizsák” felszereléséhez a poszméheknek néhány percre lehűtik, és ragasztóval rögzítik az érzékelőt a hátukon. A technológia olyan, hogy a leszerelés is ugyanilyen módszerrel megoldható.

Érdekes lenne látni, hogy egy poszméh miért szereti egy ültetvény egyik területét, és miért látogatja sokkal ritkábban a többi térséget. Az is jó lenne, ha megkérhetnénk a dongót, hogy menj már oda, és mérd meg annak a résznek a hőmérsékletét. A rovarok már most képesek egészen máshonnan adatot gyűjteni, mint a drónok. A látszat ellenére ráadásul a dongók céltudatosan repülnek: oda, ahol valami számukra fontos növény van. Az új technológián is, és annak felhasználási lehetőségein is van még mit fejleszteni.



([www.sciencedaily.com](http://www.sciencedaily.com))



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

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

