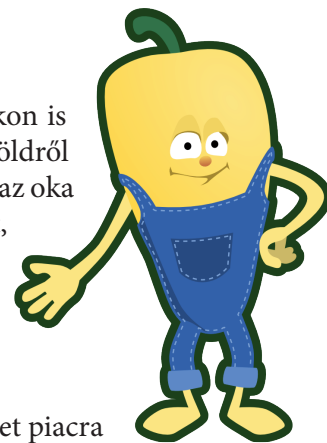


2019. február

Híreink



Január végére elfogyott a hazai burgonya a polcokról, a piacokról. Ez az áron is meglátszik: egész Európában gyenge volt a krumpli termése az idén, a külföldről hozott burgonya sokkal drágább. A kevés pityókának azonban nem az időjárás az oka Magyarországon: 1960-ban még hárommillió tonna magyar burgonya termett, 1990-ben 1,2 millió tonna, 2017-ben 341 ezer tonna. Csökken a termőterület is, és a tárolókapacitás is kevés. A magyar levegő páratartalma kevesebb, mint amit a krumpli tároláskor szeret: februárnál tovább nem áll el foltosodás nélkül. *(Világgazdaság, január 29.)*



A Verpack G elnevezésű új német jogszabály szerint 2019. január 1-től a német piacra csak abban az esetben lehet élelmiszernek minősülő csomagolt terméket szállítani, ha a szállítmányokban lévő csomagolóanyagok mennyiségét előzetesen bejelentik. Az a felelős a regisztrációért, aki beviszi az árut a német határon. A szabályozás célja a csomagolóanyagok nyomon követése: így lesz összevethető az országba bevitt csomagolóanyag mennyisége a hulladékkezelés által jelzett tömeggel. Megjelenésekor a Verpack G weboldal csak német nyelven volt elérhető, lassan alakul a többnyelvű rendszer. *(FruitVeb)*



Az utóbbi években a magyar zöldség-gyümölcs piacnak három nagy nyertese van: az avokádó, amelynek más országokban is nő a népszerűsége, a Palermo paprika és a cukkini. Ezek kereslete váratlanul és töretlenül nő itthon. A Palermo paprika talán a színe miatt hódít: az egzotikusabb színű paprikák drágábbak és főleg télen jobban fogynak, mint a hagyományosak, különösen a TV paprika holt szezonjában. Emiatt nő a magyar termelők körében is a kápia-termelési kedv, és talán emiatt népszerű a trikolór csomagolás. A cukkini pedig mintha a padlizsán kárára növelte volna népszerűségét. *(g7.hu)*



Nagy-Britanniában jelentősen nőhetnek a zöldség- és gyümölcs-árak a Brexit után, mivel az ország a gyümölcsök 84 %-át, a zöldségek 48%-át külföldről hozta be 2017-ben. Ebből az Imperial College London kutatói kiszámolták, hogy várhatóan 12.400-an halhatnak meg a szigetországban szív- és érrendszeri megbetegedésekben egy évtized alatt, az elégtelen zöldségfogyasztásuk miatt. Ráadásul az otthon termelt zöldség fogyasztása is csökkenne, hiszen azt jelenleg mintegy 80.000, más uniós országokból érkezett idénymunkás takarítja be, és az ő munkájuk is hiányozni fog a gazdaságból. *(MTI)*



Úgy tűnik, a világ zöldség-termelése a tisztább, hatékonyabb, fenntarthatóbb termelési módok felé fordul. Az egészséges étkezés, az élelmiszer-biztonság és a helyben termelés olyan népszerű fogalmak, amelyek támogatják az automata, sok esetben hidropóniás elven működő üvegházakban termelt leveles zöldségek fogyasztását. A magas szintű technológiai tudás mellett a fogyasztás növekedését segíti a betegségeket jól tűró új fajták elterjedése is. *(www.freshplaza.com)*



Amerikai és kanadai kutatók arra csodálkoztak rá, hogy a kender (és orvosi célokra szánt cannabis) késői virágzása a méhek számára mekkora áldás. Az augusztus végi virágokat hagyományosan a szél porozza be, de a pollen a méhek számára is jól jön, hiszen kiegészíthetik a télre való felkészülésüket. A kora őszi virágtalan meleg általában idegesíti a méheket, mert dolgoznának, de nincs mivel. A kenderföldök ezen jól hallhatóan segítenek. *(www.sciencenews.org)*



Egyre népszerűbb a szép, gömbölyű gyümölcsök négyesével való tálcás csomagolása. A termelők nem nagyon szeretik ezt a megoldást, mert a tálcára a fedelet általában kézzel kell rögzíteni, és ez sok élőmunkát igényel. Az olasz Zetapack amúgy is nagyon szeret fejleszteni, észlelte a piaci rést, és elkészítette a prémium csomagok fedelezőjét. A gép már hónapok óta működik próbaüzemben a gyártó egyik partnerénél, mindkettejük meglepedésére. *(www.freshplaza.com)*



A törökországi Geotermikus Erőművekbe Beruházó Egyesület elnöke jelezte, hogy 165 hektáron építenek geotermiával, illetve villamos erőművek meleg szekunder vizével fűtött üvegházakat Törökországban, ezzel 3000 új munkahelyet teremtve. Azt még nem tudni, hogy mit fognak termelni a zárt technológiákkal, de az előzetes számok biztatók. (www.sabah.com.tr)



Olaszországban az Auchan új kísérletbe kezdett: az üvegház a hipermarket belsejébe került. A zöldségek és a saláták közvetlenül az áruház polcain teremnek, és a vevők a betakarítók. Az aeroponikával működő, 30 négyzetméteres felületet egy külön cég üzemelteti. Az asztal alá szabadon belógó gyökerek kapják a spricelt, adalékolt párákat, a növény levelei pedig elvihetők. (www.internationalsupermarketnews.com)



Az ír környezetvédelmi miniszter szerint az írországi élelmiszer-szemét felének megszüntetése is nagy fejlesztéseket igényel. 2030-ig ez a céljuk. Becslések szerint az elkészült élelmiszerek harmada kerül szemétként, ami Írországban évi egymillió tonna kukába dobott ennyivalót jelent. A szemét egyharmada a kiskereskedelmi boltokban és éttermekben keletkezik, és ennek csak kisebb részét termelik a fogyasztók. A nagyáruházak a szemétnak csak mintegy 2%-át hozzák létre, de nagy a hatásuk, hiszen mindenki figyeli őket. Ők is részt vesznek a program megvalósításában, ahogy óvodák, iskolák is partnerséget vállalnak. Fontos termékük a barna láda, a házi komposztáló, amely a kommunális kukáktól vonja el a szerves szemetet. (www.irishtimes.com)



A brazil LATAM Cargo szállítómányozó cég romlandó áruk számára épít csarnokot a főváros repülőterén. A nagy átmeneti hűtőház elsősorban a brazil exportot segíti: a hűtött gépekről a másik gépekre hidegben történhet az átrakódás. A csarnoknak lesz mélyhűtött és lágyan klimatizált része is, melyekben a hőmérséklet a betárolt romlandó áru igényeihez igazítható. Így válhat Sao Paulo a romlandó áruk logisztikai csomópontjává. (www.stattimes.com)

Fókuszban

A mák és az ópium

A feltehetően Közép-Ázsiából származó mák manapság a világ minden pontján elterjedt. A mákot ábrázoló 4000 éves sumér rajzokon igen boldognak tűnnek a mák mellé lerajzolt emberek, ebből tudjuk, hogy ismerték az ópiumot, a mák egy lehetséges felhasználási formáját. Később Egyiptomban az öröm növényének nevezték, és fájdalomcsillapító szerként is használták.

Az első évszázadban Európában a mákot gyógyításra használták: fájdalomcsillapítóként, görcsoldóként is működött. Magyarországon a rosszul alvó gyerek kapott a mákgubó főzetéből. Manapság sokkal inkább a mákos guba, a pozsonyi kifli és a mákos tészta a mák népszerű hordozója.

A mák Magyarországon különösen is népszerű. Nem mindenhol szeretik: sok európai országban félnek tőle. Pedig igen hatékony gyógyszer: lassítja az öregedési folyamatokat, fékezi a csontok leépülését, sőt, újra építi a ritkult csontszöveteket. Csökkenti a vérnyomást és normalizálja a vér koleszterinszintjét. És ez a felsorolás mind az érett mákgubóból kipergő mákszemekről szól, nem a nyers gubó sebéből szivárgó ópiumról. Leginkább a mák rostban, kalciumban, foszforban és vasban való gazdagságát dicsérik.



A mákolajnak rákmegelőző hatása is lehet. A mák olyan gazdag a szervezetet segítő anyagokban, hogy érdemes sok folyadékot fogyasztani mellé: ezek az anyagok oldatként hatékonyabbak.

A mákot sokféle okból termesztik: keleten az ópium kinyerése az elsődleges termesztési cél, nyugaton inkább élelmiszerként, olajforrásként, kozmetikai cikkek alapanyagaként termelik. Az érett máktok több mint 30 alkaloidot tartalmaz, de a mák magja alkaloid-mentesnek tekinthető.

Az ópiumból a tiszta hatóanyagot, a morfint 1805-ben izolálta egy német patikus, Friedrich Wilhelm Sertürner. Az alkaloidok kinyerési technológiáját pedig Kabay János magyar gyógyszerész szabadalmaztatta 1927-ben. Ő alapította az Alkaloida Vegyészeti Gyárat, amely ma a világ orvosi célú morfingyártásának 10%-át termeli Tiszavasváriban.

(több internetes cikk alapján)



www.facebook.com/itotechnik

www.itotechnik.hu

