

KLIMAATSLIM AFRIKAGEWASSE IS DALK OP PAD

Navorsers aan die Universiteit van Pretoria (UP) is deel van 'n grootskaalse projek wat na nuwe maniere soek om klimaat-slim Afrikagewasse te kweek, produseer en verwerk.

In die InnoFoodAfrica-projek word klem gelê op gewasse soos sorghum, manna (*millet*), tef, gewone of fababoontjies, oranjevesige patats, koeiboontjies en bambara-grondbone.

Volgens dr. Raija Lanttho van die VVT-tegniese navorsingsentrum van Finland, wat die projek bestuur, het hierdie gewasse heelwat voedingswaarde. Hulle word egter nie voldoende benut nie vanweë die tegnologiese kwessies om voedselprodukte te berei en toeganklik te maak vir stedelike verbruikers.

InnoFoodAfrica is 'n drie jaar lange projek wat op Suid-Afrika, Ethiopië, Kenia en Uganda toegespits is. Dit word met R115,6 miljoen gefinansier deur die Europese Unie se Horizons 2020-program. 'n Navorsingskonsortium van 20 vennote – 15 in Afrika en 5 in Europa – werk saam hieraan.

In Suid-Afrika word die projek gelei deur

Nuwe maniere word gesoek om klimaat-slim Afrikagewasse te kweek, produseer en verwerk.

prof. Naushad Emmambux van die departement verbruikers-en-voedselwetenskap aan die UP, en medeleier van die DSI-NNS-sentrum van uitnemendheid vir voedselsekerheid.

Die sukses van hierdie projek sal bepaal word deur die uitwerking wat dit gaan hê op boerdery en voedselproduksie, die produksie van biobaseerde verpakking en die vermindering van dieetverwante, nie-aanmeldbare siektes en besoedeling, sê Emmambux in 'n verklaring.

Navorsers aan die UP is tans besig om met die samewerking van Delphi-us Commercial and Industrial Technologies meel van oranjevesige patats te maak. Dié groentesoort bevat baie betakaroteen en dus vitamien A. Dit het egter 'n taamlike kort raklewe van net sowat twee tot drie weke.

Besoek innofoodafrica.eu vir nog inligting.

– ENGELA DUVENAGE



Prof. Naushad Emmambux van die Universiteit van Pretoria is 'n kenner op die gebied van voedselverwerking. FOTO: UP

insekbestuiers in die voorsiening van voedsel vir die mens speel, en sê hulle moet as 'n "noodsaaklike bron" beskou en versorg word.

Volgens Claros dra Biobest se vernu-wende Multi-Hives-konsep by tot die bestuivingsproses. Daardeur word drie korwe bymekaar gegroep. Die hitte wat elke kolonie opwek, word sodoende gedeel, en help hommelpy om in swak weer te oorleef en steeds aktief te kan werk. Die houer word van weerbestande materiaal gemaak wat goeie isolering teen die koue bied.

Biobest-produkte word nie in Afrika suid van die Sahara bemark nie, aangesien hommelpy nie 'n bestuivingsrol in die landbou in dié streek speel nie.

– ENGELA DUVENAGE

SPAANSE LEMOENE GAAN VIR SKONER WATER SORG

Die Spaanse stad Sevilla gaan die vrugte van die sowat 48 000 lemoenbome langs sy strate inspan om krag op te wek.

'n Gidsprojek is deur die munisipale watermaatskappy Emasesa van stapel gestuur, het die Britse koerant *The Guardian* onlangs berig.

Sowat 35 ton van die vrugte wat elke seisoen van die bome val, gaan gebruik word om metaan op te wek in 'n bestaande biobrandstof-aanleg. Dit verskaf krag aan een van die stad se watersuiweringsaanlegte.

Uiteindelik word beoog om die groter elektrisiteitsvoorsieningstelsel van die stad met die krag te voorsien wat sodoende opgewek word. Na raming kan sowat 73 000 huise van krag voorsien word indien al die lemoene in die stad vir biobrandstof gebruik word.



Seville-lemoene word tipies vir marmelade gebruik. FOTO: ANNUAL, WIKIMEDIA COMMONS

Die lemoene wat die bome dra, is taamlik bitter en word nie juis net so geëet nie. Sowat 200 mense word in diens geneem om dit gereeld in die strate op te tel, waarna die vrugte op plaaslike vullishope gestort word.

– ENGELA DUVENAGE