

PIECZARKALIA 2022 KILKA UWAG

Pieczarkalia powróciły do kalendarza imprez branżowych. Cechą wyróżniającą je z poprzednich spotkań było włączenie w program obchodów 30-lecia wytwórni okrywy WOKAS. Uczestniczyłem osobiście w tej imprezie i chciałbym podzielić się kilkoma informacjami o charakterze technologicznym.

Zbiór pieczarek dwoma rękami.

Polska jest obecnie krajem, w którym wytwórcy maszyn do wspomagania zbioru ręcznego podejmują działania marketingowe na rzecz sprzedaży swoich urządzeń. Na Pieczarkaliach swoją ofertę prezentowały dwie firmy; jedna z Wielkiej Brytanii; AXIS a druga z Niderlandów GLE Grup. Oprócz nich angielska firma Mushroom Machine z Wielkiej Brytanii prowadzi bezpośrednio akcję promocyjną poprzez swojego przedstawiciela oraz CHRISTIAENS GROUP podejmujące te działania za pośrednictwem jednej z firm produkującą grzybnie. Idea dwuręcznego zbioru łączy wszystkie te urządzenia; zbieraczka wybiera owocniki, wykręca i wkłada do uchwytu taśmy przesuwnej. Owocniki są obcinane i umieszczane w opakowaniach. Urządzenia różnią się między sobą przyjętymi rozwiązaniami technicznymi oraz funkcjami. Przykładowo samodzielnie mogą sortować według zadanych cech. Podstawowym opakowaniem są plastikowe szalki. Nie prezentowano zbioru do skrzynek plastikowych. Zbiór do kartonów prezentował AXIS ale to oddzielne urządzenie.

Oglądając prezentacje oraz urządzenia do zbioru dwuręcznego na ostatnich Dniach Pieczarki Niderlandzkiej brakuje mi odpowiedzi na pytanie ważne z punktu widzenia polskich klientów: jaka jest minimalna średnica zbieranych tym sposobem owocników i jaki jest ich okres przydatności do sprzedaży? Obserwacje wskazują, że ta minimalna średnica to chyba 3,5 cm w górę. Stawia to pytanie jak przerywać owocniki małe rosnące w zagęszczeniu; przerywka oraz czy po 7 dniach znajdujemy ślady przeprowadzanych operacji na owocnikach, pogarszające jakość.

Brak jest także informacji o cenie oraz okresie zwrotu przy kosztach pracy w Polsce. To jaki będzie koszt zbioru będzie zachęcał lub nie do ich instalacji. Różnica w kosztach zbioru jest istotna między Polską a pozostałymi znaczącymi producentami pieczarek.

Według mojej opinii najbliższe oczekiwaniom jest propozycja Mushroom Machine https://www.mushroommachine.co.uk/?page_id=658. Pozwala ona na używanie obecnych wózków do przerywki i zbioru małych owocników; zbiór jedną ręką oraz proponowane urządzenia do zbioru dwuręcznego. Jednak rozwiązanie to wydaje się najdroższe i cena może być elementem hamującym jego zakup przy polskich kosztach pracy. Mam nadzieję, że firma zorganizuje stosowny pokaz. To także postulat do pozostałych firm aby zainwestowały w pilotażowe wyposażenie jednej hali w swoje urządzenia aby można było dokonać rzetelnej oceny ich propozycji.

Przedstawione propozycje urządzeń na Pieczarkaliach to krok do zbioru autonomicznego. Szczególnie z rozbudowanym modułem sortowania oraz wykorzystania różnych opakowań zaprezentowanym przez AXIS. W tej sytuacji zastąpienie oka i ręki zbieraczki efektywnym

manipulatorem; chwytałem to już kwestia czasu; zbiór autonomiczny. Wskazują na to wdrażane roboty w Kanadzie. Wykorzystują one obecne rozwiązania wózków i torów jezdnych boków półek.

Zakres zastosowania urządzeń do zbioru dwuręcznego jest stosunkowo niewielki a plany nie wskazują na szerokie ich wdrożenie. Niemniej warto śledzić ich rozwój. Sądzę, że pierwsze próby odbędą się w dużych zakładach. Innym zagadnieniem jest ich wpływ na oferowany asortyment na rynek i reakcje sieci na potencjalne ograniczenie asortymentu oferowanych pieczarek.

Mix energetyczny

Zagadnienie ograniczania zużycia energii w produkcji pieczarek jest bardzo na czasie. W wystąpieniach koncentrowano się nad mixem energetycznym. Kombinacji różnych źródeł energii. Co ciekawe w proponowanych mixach nie analizowano wykorzystania fotowoltaiki, która wydaje się szczególnie przydatna w produkcji pieczarek. Szczyt produkcji energii elektrycznej uzyskiwanej tą metodą pokrywa się ze szczytem zapotrzebowania na energię elektryczną wykorzystywaną do chłodzenia.

Parować czy nie parować hali uprawowej po zakończonej uprawie?

Pytanie to powróciło także w wypowiedzi w trakcie otwarcia Pieczarkali 2022. Przypomnę, że w latach dziewięćdziesiątych zadawano sobie to pytanie; parować czy nie parować? w odniesieniu do okrywy. Rezygnacja z parowania była wieszczona jako koniec polskiego pieczarkarstwa. Czy ktoś paruje dziś okrywę? Nie, ale nie oznacza to, że nie dezynfekuje. Pytanie jest źle postawione. Przypomnę, że parowanie; dezynfekcja termiczna to metoda; zabieg o charakterze dezynfekcyjnym. Celem działań dezynfekcyjnych i mycia jest osiągnięcie celu jakim jest wolna od chorób i szkodników po załadunku hala uprawowa; rozpoczęcia nowej uprawy. Pytanie powinno brzmieć czy można je zastąpić zabiegami wymagającymi niższych nakładów. Odpowiedź brzmi tak. Dowodem jest, że wielu producentów pieczarek nie "paruje".

Reportaż z Pieczarkali 2022 będzie zamieszczony w najbliższym Biuletynie, który ukaże się w ciągu kilkunastu dni.

Andrzej Łobzowski LABEL informuje

Precyzyjny pomiar i regulacja temperatury i wilgotności powietrza w hali uprawowej pieczarki często sprawia sporo kłopotu. Dlaczego tak się dzieje?

Próba odpowiedzi na to pytanie jest zamieszczona na stronie:

<https://www.label.pl/po/pomiar-wilgotnosci-w-pieczarkarni.html>

Dr Nikodem Sakson