

Аграрният университет прави интелигентно растениевъдство

# С дронове и изкуствен интелект намаляват пестицидите и повишават добивите

**М** ЕЛИЦА КАНДЕВА

Аграрният университет в Пловдив ще търси начини за прилагане на дигитални инструменти и подходи за намаляване на употребата на пестициди и торове, като в същото време се повишават добивите на производителите. Това ще става чрез употребата на дронове, изкуствен интелект, сателитни изображения, бази данни с отворен достъп, а точно как могат те да са в услуга на производителите, е предмет на стартиращата тази година програма „Интелигентно растениевъдство“.

За 3 години и половина в нея ще бъдат вложени 4,5 млн. лева. Пловдивското висше училище е водеща организация, като ще работи съвместно в мрежа от общо 9 партньора, сред които са 3 института от БАН, Тракийският университет, Висшето военноморско училище и Селскостопанската академия.

Успоредно с това е и сред партньорските организации по научната програма „Интелигентно животновъдство“, по която обаче водещ е Тракийският университет.

Тази седмица Аграрният университет бе виртуален домакин на международен семинар за изследвания и иновации в агро-хранителните системи.

**Събитието е част от програмата на Европейската**

**комисия и събра над 500 участници -**

учени и политици от ЕС, Балканите, Китай, Индия, Пакистан, Южна Африка, Етиопия.

Зам.-ректорът по научната дейност в АУ проф.



Зам.-ректорът по научната дейност на Аграрния университет Владислав Попов лансира идеята за живи лаборатории  
Снимка от Наташа Манева

Владислав Попов лансира идеята за т. нар. живи лаборатории, които могат да превърнат България в регионален хъб за взаимодействие между науката, индустрията и образованието. „Пловдив е най-добрият пример - естествен национален хъб за агро-хранителни системи - обясни той. - Ще обедини няколко живи лаборатории, включително опитни полета на вуза около Пловдив. Такива терени, с каквито разполага агросекторът тук, са основни снабдителни с пресни храни. Освен това тук са съсредоточени много предприятия за преработка, което е уникално за България.“ Обединяването



им в агро-хранителна система означава агросекторът да работи заедно с фабриките, като се включат също логистиката, транспортът, дигитализацията на процесите.

Ректорът проф. Христина Янчева и проф. Владислав Попов са представили работата по научни проекти на вуза. Сред най-мощните е „Plant Health“. По него ще се ра-

боти до 2027 г. с бюджет 17 млн. лева, а още тази година ще бъдат усвоени 50 000 лв. за проектна дейност, която да очертае целите, задачите и същността на опазването на т. нар. растително здраве - от семето до крайния продукт.

**Идеята е в Пловдив да бъде изградена централна лаборатория с модерна апаратура и обучени учени**

Част от оборудването ще отиде в Института по гората към БАН за изследване на горски видове, а Тракийският и Аграрният университет ще се съсредоточат върху културите в селското стопанство. Ще бъде купена апаратура за анализи на остатъци от пестициди, тежки метали, както и за изследване на физиология на храните и микробиология. Едно от уникалните изследвания, които ще са възможни, е на почвения микробиом - ако има заболяване, какво става при досега на коре-

новата система с всички живи организми, като това е препратка и към здравето на почвата.

Научните проекти са в контекста на стратегическите цели: намаляване на опасните химически пестициди с 50% до 2030 г., намаляване на минералните торове с 20 на сто, увеличаване на площите за биологично земеделие - до 25%, и намаляване на антибиотиците в животновъдството. Все още те изглеждат твърде амбициозни за България, която при заложената цел 8% площи за биологично земеделие за момента е постигнала едва 3-4%.

Очаква се ректорът проф. Янчева и образователният министър Красимир Вълчев да подпишат и договор за проект на стойност 880 000 лв. за повишаване на капацитета на учените в областта на биоикономиката - 20-30 млади учени ще бъдат подготвени в престижни вузове в Дъблин и Болоня, за да могат да правят анализи и оценка.

## Знакови личности с послания към настоящи и бъдещи студенти на УХТ

светът няма да е така весел. Уверен съм, че настоящите и бъдещите студенти ще променят нашата страна така, че всички да я обичат занаят.

УХТ е отличен избор за получаване на образование и за професионална реализация, най-ценната инвестиция в бъдещето, която може да превърне всеки в конкурентоспособна личност.

Според артистичния готвач и всеобщ любимец идеята на ректора проф. г-р Пламен Моллов да покани уважавани професионалисти, за да отправят послания към кандидат-студентите, е мотивираща.



Преди това гватмата разговаряха върху проекта „Национално меню“, който УХТ разработи през лятото на 2020 г. съвместно с Министерството на туризма. Ути Бъчваров презентира пред домакините своята най-нова идея.

В 10 поредни предавания топготвачът ще приготвя традиционни български ястия, типични за региона, от които произхождат, допълвайки националното меню. Рецептите ще бъдат достъпни за хората и лесни за изпълнение,

увери гостът.

На срещата присъстваха доц. г-р Кремена Никовска и гл. ас. г-р Станко Станков, участвали активно в разработване на националното меню. Те ще гостуват в телевизионния формат с водещ Ути Бъчваров „Вкусната България“, за да разяснят идеята философия на менюто. Всички се обединиха около твърдението, че храната и храненето са социокултурен феномен, който трябва да бъде превърнат в туристически продукт, формиращ у туристите трайни спомени и емоции за преживяното за вкуса на българската кухня.



Ути Бъчваров откликна на поканата на ректора на УХТ проф. г-р Пламен Моллов

Емблематични фигури в сферата на хранителните технологии, храненето, техниката, икономиката и туризма се включват в кандидат-студентската кампания на Университета по хранителни технологии.

Първи своето послание отправи обичаният от всички кулчар и телевизионен водещ Ути Бъчваров:

„От все сърце се

радвам, че в България има място, като Университета по хранителни технологии, където онези, които обичат нашата Вкусна България, могат да докажат на всички, че човек може да твори с хубави продукти, с усмихнати хора, с чудесни вина. И така България ще се превърне в желано място за всички нас, а и за туристите, защото без тях