NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA

ÉLELMISZERIPARI IGAZGATÓSÁG

hírlevél

2017. november

NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA

TARTALOM

2017. november

ÉLELMISZERIPARI IGAZGATÓSÁG
Köszöntő

PÁLYÁZATI HÍREK
GINOP 1.2.6-8.3.4-16 kódszámú felhívás – Módosult
MAHOP-2.5-2017 kódszámú felhívás – Módosult

SZABÁLYOZÁS
Megszűnt az uniós cukorkvótarendszer
A nyomonkövethetőség jelentősége a kakaótermesztésben

SZABVÁNYFIGYELŐ
Megjelent
Magyar nyelvű nemzeti szabványok helyesbítése
Új európai szabványkiadványok
ISO/IEC 17025:2005 – Felülvizsgálat

PIACI KITEKINTÉS
Édesipari körkép
Napi fogyasztási cikkek vásárlási trendje

MARKETING
Márkaépítés a közösségi oldalakon – Instagram

KUTATÁS – FEJLESZTÉS – INNOVÁCIÓ
A brazil kakaó titka
Nemkívánatos zsírkristályok
Megnövelt proteintartalom a csokoládékban
Újdonságok az édesiparban
Újgenerációs fertőtlenítő technológia

TÁPLÁLKOZÁS AKADÉMIA
Cukor
Szénhidrátok
Inzulinrezisztencia

ESEMÉNYNAPTÁR
Nemzetközi kiállítások és vásárok

FELHÍVÁS
Globális Gazdasági Csúcstalálkozó
Ázsiai piacra lépést támogató pályázati lehetőség
Amerikai együttműködés támogatása

TÁJÉKOZTATÓ
Húsipari tagjaink ismét Spanyolországban jártak
„Tanuljunk együtt!" – Tejipari rendezvény
„Tanuljunk együtt!" – Édesipari rendezvény
Brüsszeli workshop részvétel
Megjelent a gyerek OKOSTÁNYÉR®

Keleti Marcell
élelmiszeripari igazgató

Horváth Vivien
élelmiszeripari ügyintéző

Vadász Sándor
tanácsos

Dr. Szűcs Viktória
vezető élelmiszeripari szakértő

Pető Krisztina
vezető élelmiszeripari szakértő

Varga László
élelmiszeripari szakértő

Pápa Enikő
élelmiszeripari asszisztens

Köbli Brigitta
élelmiszeripari szakértő

Banos Tamás
élelmiszeripari szakértő

Polczer Katalin
élelmiszeripari szakértő

Tisztelt Élelmiszeripari Tag, Kedves Olvasó!

Szeretettel köszöntjük Önt a NAK Élelmiszeripari Igazgatóság hírlevele novemberi számának megjelenése alkalmával. E havi kiadványunkban kiemelt figyelmet szentelünk az édesiparral kapcsolatos piaci környezet és legújabb kutatási eredmények bemutatásának. Pályázati híreink között egy-egy GINOP- és MAHOP-pályázat változására hívjuk fel figyelmüket. A szabályozási területet érintő bejegyzéseink között a cukorkvótarendszer megszűnéséről, valamint a nyomon követés jelentőségéről olvashatnak. Hírlevelünk szabványfigyelő részében számos nemrég megjelent élelmiszeripari szabványt ismertetünk. Piaci kitekintésünkben az édesipari termékek fogyasztásának, illetve a napi fogyasztási cikkek vásárlásának trendjébe nyújtunk részletes betekintést. Marketing cikkeink között megismerhetik a márkaépítésben alkalmazott közösségimédia-eszköz, az Instagram lehetőségeit. Kutatás–fejlesztés–innováció fejezetünkben a brazil kakaó rejtelmeibe, a csokoládé zsírkristály kirakódásának problémájába és az édesipari termékfejlesztési újdonságok mellett – az Ozone Partner Kft. bejegyzésével – az ózon-technológia lehetőségeibe nyújtunk betekintést. Táplálkozás akadémia rovatunkban a Dietetikusok Országos Szövetségének szakértői segítségével a cukrot, a szénhidrátokat, illetve az inzulinrezisztenciát vesszük górcső alá. Mindemellett számos nemzetközi kiállításon és vásáron való megjelenési lehetőséget ajánlunk. Felhívásaink között a Globális Gazdasági Csúcstalálkozóra, valamint egy az ázsiai piacra lépést támogató pályázati lehetőségre hívjuk fel figyelmüket. Végezetül a NAK Élelmiszeripari Igazgatóságának elmúlt hónapban szervezett számos hazai és nemzetközi gyakorlati napjának tapasztalatairól, illetve a nemrég megrendezett brüsszeli agrár-innovációs workshop tapasztalatairól olvashatnak – a hidegen sajtolt növényi olaj előállítással foglalkozó Grapoila tulajdonosa – Pinczés Marianna beszámolójában.

Az Élelmiszeripari Igazgatóság minden kollégájával egyetemben bízunk abban, hogy hasznos és érdekes információkkal tudjuk segíteni mindennapi munkájukat!

Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
Élelmiszeripari Igazgatóság

GINOP 1.2.6-8.3.4-16 kódszámú felhívás – Módosult

Módosult az **„Élelmiszeripari komplex beruházások támogatása kombinált hiteltermékkel” című** (**GINOP 1.2.6-8.3.4-16 kódszámú**) felhívás.
*A módosítás további részletei a **palyazat.gov.hu** oldalon tekinthetők meg.*

MAHOP-2.5-2017 kódszámú felhívás – Módosult

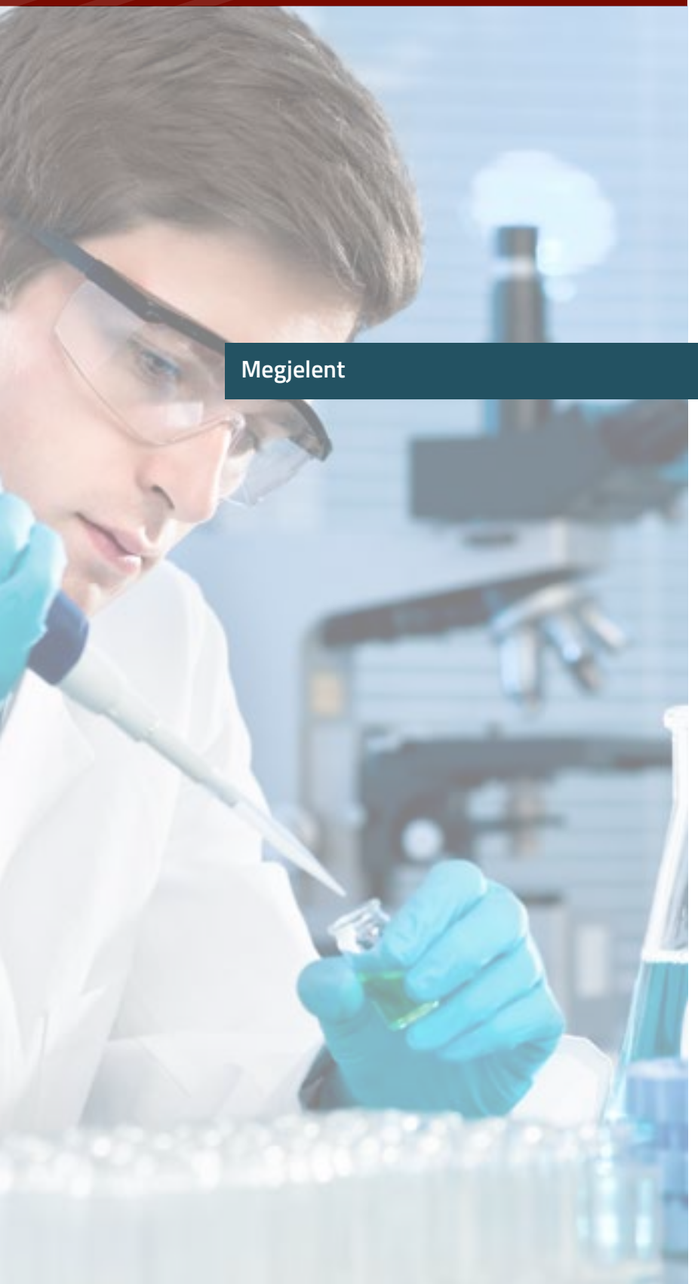
Módosult „A környezetvédelmi szolgáltatásokat biztosító akvakultúra fejlesztésének előmozdítása” című (**MAHOP-2.5-2017 kódszámú**) felhívás.
*A módosítás további részletei a **palyazat.gov.hu** oldalon tekinthetők meg.*

Megszűnt az uniós cukorkvótarendszer

2017. szeptember 30-án az uniós cukorrépa-termesztés és cukorgyártás feltételei megváltoztak, melyről a közös agrárpolitika (KAP) reformja során állapodott meg az Európai Parlament és a tagállamok. A termelés szabályozásának megszűnése versenyhelyzetet teremthet a piac uniós szereplői közt, illetve az uniós és az import termékek között.
A magyarországi termelés fenntartásához az uniós agrártámogatások (nagyjából 49 ezer forint/hektár) mellett idén a Földművelésügyi Minisztérium termeléshez kötött támogatással (143 ezer forint/hektár) segíti a szereplőket. A hazai termelés versenyképességét annak gazdaságossá tételével lehet megőrizni. Ennek eszköze lehet az öntözés alatt álló területek növelése – amellyel a terméshozamokat és a cukortartalmat lehet növelni –, illetve a termelés költségeinek csökkentése.
Az idei évben a 16 ezer hektáron megtermelt cukorrépa eddig betakarított hányadának tapasztalatai alapján a termésátlag 62,5 tonna/hektár körül alakul, ami az öt éves átlagot 5,2 százalékkal haladja meg. A cukortartalom átlagosnak (14 százalék) mondható.
Az Európai Bizottság honlapján megjelent sajtóközlemény szerint, a KAP különböző lehetőségeket biztosít a továbbiakban is a cukorágazat megsegítésére. Továbbá létrehoztak egy úgynevezett cukorpiaci megfigyelőközpontot, amely elemzéseket és statisztikát nyújt a termelőknek, feldolgozóknak.
Forrás: élelmiszeronline

A nyomonkövethetőség jelentősége a kakaótermesztésben

Az érdekelt felek véleménye alapján a Nyugat-Afrikában tapasztalható, kakaó okozta erdőirtások megakadályozásának fő eszközei a farmtól az asztalig tartó nyomonkövethetőség biztosítása, a védett területek meghatározása, valamint a termelők alulfizetettségének felszámolása lehetnek. A Mighty Earth kampánya a kakaótermelőket okolja a több ezer négyzetkilométer védett erdő kiirtásáért 2001 és 2014 között, amely komolyan veszélyezteti a csimpánz- és az elefántpopulációt. Számos előállító – köztük kereskedők is – igyekszik véget vetni a környezet rombolásának. Véleményük szerint ennek egyik útja a teljes nyomonkövethetőség elterjesztése lehet, mivel így minden termelő kénytelen igazolni, hogy honnan jutott a kakaóhoz. Azonban ennek technológiája – a gyors fejlődés ellenére – jelenleg még nem megoldott. Mindemellett javaslat készült egy „rugalmas prémium rendszerről”, amely a védett területek érdekében – a nyomonkövethetőség mellett – lényeges elemként kezeli a termelők elszegényedésének felszámolását, valamint egy egységes meghatározás kidolgozását (pl. HCVA, High Conservation Value Areas, Magas Védettségű Területek).
További részleteket a confectionery news oldalán olvashatnak.



Megjelent

A nemzeti szabványosításról szóló **1995. évi XXVIII. törvény** előírása alapján **a szabványok alkalmazása önkéntes**. A szabványosítás alapvető funkciója ugyanis a kereskedelem műszaki akadályainak elhárítása, mely az Európai Unióban az egységes európai piac működésében kapott kiemelkedő szerepet. Ebből adódóan, ha valaki a szabványok előírásainál szigorúbb szabályozású terméket, szolgáltatást stb., vagy legalább azzal egyenértékű más megoldást szeretne nyújtani, megteheti, de ahhoz alaposan ismernie kell a területén érvényes szabványokat. Ha pl. a Magyar Élelmiszerkönyv melléklete szabványra hivatkozik, akkor aszerint kell eljárni, vagy egy azzal egyenértékű megoldást kell alkalmazni, bizonyítva annak egyenértékűségét.

MSZ EN ISO 11290-1:2017	Az élelmiszerlánc mikrobiológiája. Horizontális módszer a Listeria monocytogenes és a Listeria spp. kimutatására és számlálására. 1. rész: Kimutatási módszer (ISO 11290-1:2017).
MSZ EN ISO 11290-2:2017	Az élelmiszerlánc mikrobiológiája. Horizontális módszer a Listeria monocytogenes és a Listeria spp. kimutatására és számlálására. 2. rész: Számlálási módszer (ISO 11290-2:2017).
MSZ EN ISO 10272-2:2017	Az élelmiszerlánc mikrobiológiája. Horizontális módszer a Campylobacter spp. kimutatására és számlálására. 2. rész: Telepszámlálásos módszer (ISO 10272-2:2017).
MSZ EN ISO 21528-2:2017	Az élelmiszerlánc mikrobiológiája. Horizontális módszer az Enterobacteriaceae kimutatására és számlálására. 2. rész: Telepszámlálásos módszer (ISO 21528-2:2017).
MSZ EN 15510:2017	Takarmány. Mintavételi és elemzési módszerek. A kalcium-, nátrium-, foszfor-, magnézium-, kálium-, vas-, cink-, réz-, mangán-, kobalt-, molibdén- és ólomtartalom meghatározása ICP-AESsel.
MSZ EN 15550:2017	Takarmány. Mintavételi és elemzési módszerek. A kadmium- és ólomtartalom meghatározása grafitkemencés atomabszorpciós spektrometriával (GF-AAS), nyomás alatti feltárás után.
MSZ EN 15621:2017	Takarmány. Mintavételi és elemzési módszerek. A kalcium-, nátrium-, foszfor-, magnézium-, kálium-, kén-, vas-, cink-, réz-, mangán- és kobalttartalom meghatározása ICP-AES-sel, nyomás alatti feltárás után.
MSZ EN 16939:2017	Takarmány. Mintavételi és elemzési módszerek. A tilozin, spiramicin és virginiamicin kimutatása. Vékonyrétegkromatográfia és bioautográfia.

Magyar nyelven; *Angol nyelven*

Magyar nyelvű nemzeti szabványok helyesbítése

MSZ EN ISO 6579-1:2017	Az élelmiszerlánc mikrobiológiája. Horizontális módszer a Salmonella kimutatására, számlálására és szerotipizálására. 1. rész: A Salmonella spp. kimutatása (ISO 6579-1:2017). 18. oldal 9.5.4.2. szakasz második bekezdés első sora helyesen: …5 másodperc – 60 másodpercig…

Új európai szabványkiadványok

Az európai uniós tagságunkból, ezen belül az európai szabványügyi szervezetekben (CEN, *Comité Européen de Normalisation,* Európai Szabványügyi Bizottság; CENELEC, *European Committee for Electrotechnical Standardization,* Európai Elektrotechnikai Szabványügyi Bizottság; ETSI, *European Telecommunications Standards Institute*, Európai Távközlési Szabványügyi Intézet) való teljes jogú tagságunkból adódó kötelezettségünk az európai szabványok bevezetése magyar nemzeti szabványokként az európai szabványügyi szervezetek által megadott bevezetési határidőn belül.
Az európai szabványügyi szervezetek szabályai szerint az európai szabványok nemzeti szabványként való bevezetése kötelező, nemzeti nyelven való bevezetésük azonban nem.
A bevezetési határidők betartása érdekében, a magyar nyelvű bevezetéshez szükséges pénzügyi fedezet szűkössége és a rövid bevezetési határidő miatt, hasonlóan az Európai Unió országai szabványosító szervezeteinek gyakorlatához, Magyarországon is az ún. jóváhagyó közleményes módszert kell alkalmazni. Ez azt jelenti, hogy az MSZT az európai szabványt jóváhagyó közleménnyel nyilvánítja magyar nemzeti szabvánnyá, és az európai szabvány angol nyelvű változata a magyar nemzeti szabvány. Ezek a szabványok az MSZT-ben megvásárolhatók.

CEN/TS 17061:2017	Foodstuffs. Guidelines for the calibration and quantitative determination of pesticide residues and organic contaminants using chromatographic methods.
CEN/TS 17062:2017	Foods of plant origin. Multimethod for the of pesticide residues in vegetable oils by LC-MS/MS.
EN ISO 21294:2017	Oilseeds. Manual or automatic discontinuous sampling (ISO 21294:2017).

ISO/IEC 17025:2005 – Felülvizsgálat

Az ISO (*International Organization for Standardization*, Nemzetközi Szabványügyi Szervezet) és az IEC (*International Electrotechnical Commission,* Nemzetközi Elektrotechnikai Bizottság) által közösen kidolgozott, **vizsgáló és kalibráló laboratóriumok felkészültségének általános követelményeiről szóló szabvány új verziója felváltja a 2005-ös verziót, és az év végéig közzé fogják tenni.** A szabvány évek alatt vált nemzetközi referenciává a vizsgáló és kalibráló laboratóriumok számára, amelyek bizonyítani szeretnék, hogy az eredményeik megbízhatóak. Az ISO/IEC 17025 követelmények olyan sorát tartalmazza majd, amelyek lehetővé teszik a laboratóriumok számára eredményeik tökéletesítését.

A laboratóriumi környezet erőteljes megváltozása 2005 – a szabvány közzététele – óta tette indokolttá a felülvizsgálatot, és a változások integrálását.

A bevezetésre váró főbb változások:

1) A **folyamatszemlélet** ezentúl megfelel az új szabványoknak, mint az ISO 9001, az ISO 15189, és az ISO /IEC 17021-1. A felülvizsgált szabvány a feladatok és lépések részletes leírása helyett a folyamat eredményét emeli ki.
2) Egyre nagyobb figyelmet kap az **informatika**, hiszen napjaink laboratóriumaiban infokommunikációs rendszerekkel dolgoznak – vagyis a számítástechnika és a távközlés különböző eszközeivel –, ezért az informatikára összpontosítva a szabvány már elismeri és beépíti a számítógépes rendszerek, elektronikus nyilvántartások, elektronikus eredmények és jelentések készítését.
3) A szabvány új verziója tartalmaz egy fejezetet a **kockázatalapú gondolkodás**ról, és ismerteti a közös vonásokat az ISO 9001:2015 Minőségirányítási rendszerek új verziójával.
4) A **terminológiát** korszerűsítették. A szakma sajátos szavainak és kifejezéseinek összessége jobban kell illeszkedjen a mai világhoz, ugyanis a nyomtatott kézikönyvek, feljegyzések és jelentések lassan megszűnnek az elektronikus verziók mellett.
5) A hatályos megfelelőségértékelési szabványokhoz igazításhoz **új felépítést** fogadtak el.
6) Az **alkalmazási terület** felülvizsgálata megtörtént, hogy kiterjedjen az összes laboratóriumi tevékenységre.

További részleteket az ISO és az MSZT oldalán olvashatnak.

Édesipari körkép

Nem igazán tartják egészségesnek az édesipari termékeket a fogyasztók – derül ki a TÉT Platform reprezentatív felméréséből. A fiatalabbak azonban meglepően sokat áldoznak a cukorkákra, csokira a zsebpénzükből.

Az édességek, nassolnivalók a lista legvégén helyezkednek el, ha arról kérdezzük az embereket, mit mennyire tartanak az egészséges étrend részének. Az 1019 fő bevonásával készült reprezentatív vizsgálatban arra kérték a válaszadókat, hogy 1 és 5 pont között helyezzék el az élelmiszereket egy skálán, ahol az 5 jelöli az egészséges étrendbe legjobban beilleszthető élelmiszert, az 1 pedig a legkevésbé odaillőt. A sokak által egészségesnek tartott étcsokoládé 3,1 ponttal a középmezőny végére került, azonban a tejcsokoládé csak 2,2-es értéket kapott, a keksz és nápolyi 1,9 ponttal pedig éppen csak megelőzi az 1,3 ponttal a lista utolsó helyére került chipseket és ropikat. Nem véletlen az sem, hogy az édesipari termékek legfontosabb alapanyagához, **a cukorhoz kapcsolódik a legtöbb tévhit a fogyasztók fejében.** Antal Emese dietetikus, szociológus, a TÉT Platform szakmai vezetője mutatja be a leggyakoribbakat: „Tízből kilenc ember egyetért azzal az állítással, hogy a cukor hizlal, ám ennél is nagyobb gondot jelent az, hogy a megkérdezettek háromnegyede (74 százalék) szerint a túlzott cukorfogyasztás cukorbetegséghez vezet. Fontos leszögezni, hogy **nem a cukor, hanem az egészségtelen életmód, a kiegyensúlyozatlan étrend miatt alakul ki az elhízás, és a cukorbetegség is sokkal összetettebb eredettel rendelkezik, mintsem a cukorfogyasztásra lehetne fogni megjelenését**” – mondja a szakember. „Érdekes az is, hogy nagyon sokan (73 százalék) gondolják egészségesebbnek a nádcukrot a kristály- azaz répacukornál, miközben kémiai és élettani szempontból ezek teljesen megegyeznek. Azt a nagyon sarkos és természetesen valótlan állítást, miszerint a cukor méreg lenne, a fogyasztók több mint fele (53 százalék) fogadja el igaznak, és közel egynegyedük (22 százalék) teljes mértékben egyetért vele” – zárja szavait a dietetikus ezekkel a szinte hihetetlen adatokkal.

A 11-18 éves fiatalok körében végzett kutatás adatai szerint bár a tévhitek elfogadottsága ebben a korosztályban is magas, azonban a kedveltség miatt mégis gyakran fogyasztják, és időnként maguk is vásárolják a fiatalok a csokoládékat, cukorkákat. Tízből hatan legalább heti rendszerességgel esznek szeletes csokit, és az édesség toronymagasan vezet a zsebpénzből beszerzett élelmiszerek listáján is: átlagosan több mint három alkalommal vásárolnak maguknak ilyesmit havonta. A hetente édességet fogyasztók aránya 65 százalék, a havonta fogyasztók pedig 87 százalékot tesznek ki, és jellemzően a fiatalabb életkorban magasabb a csokoládéfogyasztás. Összességében nézve, **a 11-18 éves fiatalok átlagosan havonta tíz alkalommal fogyasztanak csokoládét, 7,7 alkalommal kekszet, míg például chipset 5,7 alkalommal esznek.** Csokoládét a fiatalok 49 százaléka vásárol magának (a többi a szüleitől kapja), kekszet pedig 21 százalékuk, miközben pedig édességekre átlagosan havi 1314 forintot, sós rágcsálnivalókra pedig további 1170 forintot költenek a saját keretükből. Termékválasztásnál a finom íz dominál, ezt követi a csokiknál az ismert márka (rágcsálnivalóknál már kevésbé ragaszkodnak ehhez), majd pedig az ár következik, amelynél fontos, hogy ne legyen magas.

Egy másik, szintén a TÉT Platform által végzett kutatás során 5000 vásárlót figyeltek meg a boltok polcai előtt és több mint ötszázat meg is kérdeztek, mire figyel adott termékek csomagolásán. Az édességeket vásárlók 71 százaléka tervezte, míg 29 százaléka nem tervezte, hogy aznap csokoládét is vásárolni fog, ennek alapján elmondható, hogy az ilyen termékek vásárlásának impulzivitása messze megelőz minden mását. **A csokoládék csomagolásán feltüntetett információkat az átlagosnál viszont kevesebben nézik meg alaposabban**: 8 százalék mindig, 14 százalék gyakran, 13 százalék néha, míg negyedük ritkán nézi meg. A csoki vezet abban is, hogy a vásárlók több mint egyharmada (34 százalék) soha nem nézi meg a csomagolás információit és 6 százalék csak akkor, ha változást észlel.

Napi fogyasztási cikkek vásárlási trendje

Ha megnézik a címkét, akkor legtöbben az összetételre figyelnek (62 százalék) és majdnem ugyanannyian (61 százalék) figyelik a lejárati időt. A tápanyagtartalom, a származási hely és a gyártó is szinte ugyanannyi embert érdekel: minden ötödik nézi csak meg ezeket, míg az allergén-információkra tízből egy ember kíváncsi. Végezetül azt a kérdést is feltették a fogyasztóknak, hogy előzetes ismereteik és elvárásaik mennyire találkoznak a címkén feltüntetett információkkal: 98 százalékuk szerint nagyjából, de leginkább teljes mértékben megegyeznek a termékek az elvárt tulajdonságokkal a címke szerint.

A GfK Kereskedelmi Analízisek idei első félévet elemző tanulmánya szerint a háztartások ritkábban vásároltak nagyobb összegben napi fogyasztási cikket 2017. január-június között. Az év első felében újra a diszkontok teljesítménye bizonyult a legjobbnak, a vásárlói magatartás pedig tovább ésszerűsödött.

2016-ban a korábbi éveknél visszafogottabb GDP-bővülés, növekedésnek induló infláció, és számottevő keresetnövekedés mellett a háztartások fogyasztása a megelőző éveknél nagyobb mértékben növekedett. 2017-re az EU-támogatások fokozódásával, a beruházások bővülésével és a fogyasztás további fellendülésével számolhatunk.

A GfK rendszeres, a hazai kiskereskedelmi folyamatokat félévente feltérképező Kereskedelmi Analízisek tanulmánya szerint a magyar **háztartások napi fogyasztási cikkekre fordított költése** 2017 első félévében stagnált az azt megelőző év azonos időszakához képest. Bár az idei első hat hónapban a vásárlási gyakoriság visszaesett, ennek hatását ellensúlyozta a közel azonos arányban növekvő átlagos kosárméret – azaz ritkábban, de alkalmanként többet költöttek a vásárlók napi fogyasztási cikkekre 2017. január-június időszakban. Leszögezhetjük, hogy a modern kereskedelem továbbra is domináns lesz a napi fogyasztási cikkek forgalmában, hiszen az előállított termékek globálisan 62 százaléka – Amerikában és Európában 80 százalék fölötti aránya – e csatornákban kerül a fogyasztókhoz. A forgalom bővülését tekintve a legdinamikusabban az online és a diszkont csatorna fejlődik világszerte. Esetükben 2016-ról 2021-re 18,2 és 5,1 százalékos éves átlagos növekedéssel számolhatunk a Planet Retail adatai szerint.

Az idei első félévben Magyarországon is folytatódott a **diszkont csatorna diadalmenete.** Azon túl, hogy a folyamatos bővülést mutató csatorna piaci részarányának növekedési üteme tovább fokozódott, 2017 első félévében a diszkont rendelkezett a kereskedelmi csatornák közül a legnagyobb vásárlói hatókörrel és az átlagos kosárméretet tekintve is csak a hipermarket előzte meg a sorban. Az árukészletében nagy arányban kereskedelmi márkákat tartó diszkont csatorna nem csupán a leglátogatottabb volt 2017 első felében, de a csatornához tartozó háromból két lánc forgalmának az átlagosnál nagyobb részét adták a magas jövedelmű háztartások.

A tanulmány megállapítja továbbá, hogy a **vásárlói magatartást az idei első félévben is áthatották az ésszerűsítési, racionalizálási törekvések.** Ennek megfelelően a keresletnek köszönhetően tovább erősödtek a kereskedelmi márkák úgy a diszkontok, mint a drogériák és a szupermarketek esetében, valamint újra nőtt a kártyás vásárlások aránya. Egyértelműen nagyobb bizalom látszik az online rendelési lehetőség iránt is, aminek eredményeképpen az online forgalom struktúrája immár megközelíteni látszik a teljes FMCG-forgalom szerkezetét.

Bár a mobil eszközök használata rohamosan terjedt az utóbbi években, bizonyos interneten végzett tevékenységek inkább továbbra is a fix eszközökhöz kötődnek. Ilyen az online vásárlás, de a vásárlás előtti online tájékozódás is.

Forrás: GfK

Márkaépítés a közösségi oldalakon – Instagram

Instagram, Youtube, Tumblr, Snapchat – csupa olyan felület, amelyen az Y és főleg a Z generáció (1990-es években és azután születettek) tagjai otthonosan mozognak. Utóbbiakat pedig egyre inkább csak ezeken a felületeken lehet elérni, éppen ezért **óriási a fejlődési potenciál ezekben a platformokban, és itthon még messze nincsenek 100 százalékig kihasználva.**

Az Instagram (röviden insta) egy olyan közösségi hálózat, amely fényképek és rövid videók okostelefonon megosztásán alapul. A felhasználók fényképeket és videókat tölthetnek fel, amelyeket különböző művészi hatású effektekkel/filterekkel láthatnak el, feliratozhatják, beállíthatják a készítés helyét, majd ezt követően megoszthatják másokkal. Az alkalmazást Kevin Systrom és Mike Krieger készítette 2010 októberében. Ma Magyarországon 900 ezernél több Instagram-felhasználó van, akiknek több mint 60 százaléka 25 év alatti. Ezek a felhasználók körülbelül 50 százalékban budapestiek, többségében szinglik.

Az Instagram a fiatalabb generációk Facebookja. Míg utóbbin ma már minden és mindenki elérhető, az instán anya és a nagyik jó eséllyel nem látják a posztokat. A véleményvezérek képek és rövid videók segítségével tudják bemutatni a márkát követőiknek. A standard insta poszt egy képből, a hozzá tartozó leírásokból és az elengedhetetlen hashtagekből áll. Ám elérhető az úgynevezett insta sztori is, ami egy azonnali impulzuskeltésre használatos kép, vagy rövid videó egy napig megjelenítését jelenti.

Számos olyan márka létezik, amely a hagyományos hirdetésekkel szemben egyre inkább csak a Facebookot vagy az Instagramot használja, utóbbit elsősorban olyan termékek, amelyek a fiatalabb generációt célozzák meg. Egy márka saját maga is posztolhat az Instagramon, vagy influencerekkel – véleményformálókkal – reklámozhatja termékét. A Facebook és Instagram tartalmak megosztása közti egyik leglényegesebb különbség a hashtag használat. Hashtageket mindkét felületen használhatunk, az Instagram esetében viszont kiemelkedő szerepük van. Az algoritmus ugyanis ezeket veszi alapul, és a felhasználók jelentős százaléka keres hashtagekre, amikor bizonyos tartalmakra kíváncsi. Magyarországon a legnépszerűbb hashtagek a #MIK, #LOVE, #HAPPY, #FRIENDS, #Budapest.

A felhasználók nagy része egyöntetűen reklámkerülőnek tartja magát, és zavarónak tartja a reklámokat, ennek ellenére közel felük követ valamilyen céget vagy márkát. Az influencerek bújtatott reklámposztjai vagy termékmegjelenítései nem váltanak ki ilyen éles ellenszenvet. Céges profilok esetében többször van egyszerű termékmegjelenítés, amelyekben gyakran élethelyzeteket, a háttérmunkát vagy kulisszatitkokat mutatnak be.

A tartalomkészítési és -követési szokások korosztályonként eltérnek, de általánosságban elmondható, hogy a felhasználók nagyobb része csak havonta posztol, rendszeres napi tartalmat csak körülbelül 10 százalékuk készít.

*További részleteket a **Termékmix** oldalán olvashatnak.*

A brazil kakaó titka

Európában a csokoládéivás az 1600-as évek végén vált divatossá, nem sokkal a kakaóültetvények megjelenése után. **Amerikában már jóval ezelőtt ismerték a keserű italt, magát a kakaóbabot fizetőeszközként is használták.** A szilárd csokoládé gyártására az 1800-as évekig kellett várnia a nagyközönségnek.

Ivan Blumenschein, a **Nugali Chocolates** – egy brazil csokoládémárka, „a kakaóbabtól a csokoládészeletig" hitvallással – termelési vezetője a **New Food Magazine** cikkjében a brazil kakaóbab-termelésről és a csokoládégyártásról a következőket írja. A brazil kakaó (*Forastero cocoa*) és csokoládé alacsonyabb minőségű tömegtermékként ismeretes a Dél- és Közép-Amerikában termesztett ízesebb, aromásabb fajtákhoz (*Criollos és Trinitarios*) képest. Ez a megítélés talán annak is köszönhető, hogy a brazil kakaó szárítását fa füsttel végezték, amitől a kakaóbabnak kellemetlen füst szaga lett.

A megfelelő íz kialakítása érdekében a szárítást a napon kell elvégezni. A szárítandó magot olyan módon nyerik ki a termésből, hogy kiterítik, banánlevelekkel lefedik, és így fermentálják (erjesztik) 5-7 napig, amitől a húsos rész leválik. Ezek után a kakaóbabot pörkölik, amely a brazil gyártók intenzív módszereinek köszönhetően erős keserű ízt kölcsönöz a terméknek. Ennek ellensúlyozására nagy mennyiségű cukrot adnak a csokoládéhoz, ami miatt Európában a brazil csokoládét gyenge minőségűnek tekintik. Pörkölés és a héj eltávolítása után őrlik a kakaótöretet, amelyből **préselés útján nyerik a kakaóvajat.** A présmaradékból (kakaópogácsa) **őrléssel készítik a kakaóport.**

Magát a csokoládét kakaópor, kakaómassza, kakaóvaj és cukor összekeverésével készítik, melyhez tejcsokoládé esetében különböző arányban tejport is adnak.

A Nugali mindent megtesz, hogy a brazil csokoládéról elterjedt minőségi megítélést megváltoztassa, és kövesse a fogyasztói trendeket, mint például a magasabb kakaótartalmú csokoládék készítése, az egy helyről származó alapanyag vagy a kevesebb mesterséges összetevővel szembeni fogyasztói igény kielégítése. Jelenleg nagyjából 40 különböző saját termékkel számolhat a cég, a 45 százalékos tejcsokoládétól kezdve a 80 százalékos étcsokoládéig, melyek elkészítéséhez tipikus brazil alapanyagokat használnak fel, mint a brazildió, az acai, a banán vagy a kupuazu (nagyvirágú kakaó). Törekvéseik a minőségi megítélés javítására nem maradnak eredmény nélkül, hiszen **Serra do Condoru** nevű 80 százalékos csokoládéjukkal 2016-ban ezüstérmet szereztek az Amerika/Ázsia/Csendes-óceáni régió versenyén (*International Chocolate Awards*, Nemzetközi Csokoládé Díj) és bronzérmet a világdöntőben.

Az ét- és tejcsokoládék mellett meg kell említenünk a fehércsokoládét is – nagyjából 80 évvel ezelőtt mutatta be a Nestlé –, amely mindössze kakaóvajat, cukrot és tejport tartalmaz. A csokoládék színpalettája nemrégiben bővült a Svájcban kifejlesztett rózsaszín csokoládéval. A **Barry Callebaut** által kifejlesztett rózsaszín csokoládé az úgynevezett rubin kakaóbabból – melyet Elefántcsontparton, Ecuadorban és Brazíliában termesztenek – készül. Színe a nevének megfelelően rózsaszín, melyet természetes színanyagok adnak, íze pedig a bogyós gyümölcsökére emlékeztet. A termék egy jó ideig még nem kapható a boltokban, de a cég elmondása szerint azon dolgoznak, hogy néhány hónapon belül a világon mindenhol elérhető legyen.

*A csokoládé-feldolgozásról további részleteket a **National Geographic** oldalán olvashatnak.*

Nemkívánatos zsírkristályok

A tárolás során a csokoládé felszínén kialakuló fehér pöttyök valójában kirakódott zsírkristályok, amelyek csupán a termék esztétikai megjelenését befolyásolják, fogyaszthatóságát nem. Mivel a zsírok kivándorlása a felületre az újrakristályosodás következménye, a kirakódás kiküszöbölhető az állandó és megfelelő hőmérsékleten tárolással. A csokoládé másik „nagy ellensége” a nedvesség, amely azonban **megfelelő tárolási körülmények** között nem okozhat kellemetlenséget.
A zsírkicsapódás a legjelentősebb gondot a töltelékes csokoládétermékek esetében okozza. Egy **német kutatóintézet** vizsgálatai alapján a bevonási folyamat során a töltelékből zsírok és olajok **abszorbeálódhatnak** a folyékony csokoládéba. A bevonás egy igen népszerű és költséghatékony módszer töltött csokoládé készítésére. A folyamat során a töltelék – ami lehet ostya szelet, fondant, zselé, magvak, keksz vagy akár jégkrém – keresztülhalad egy folyékony csokoládéfüggönyön, vagyis a meleg bevonat érintkezésbe kerül a töltelékkel, amelyből zsírok és olajok kerülhetnek a lecsöpögő, visszaforgatásra szánt csokoládéba. Ennek következtében még egy jól megtervezett és szabályozott kivitelezés esetén is megjelenhetnek a bosszantó foltok. A töltelékekből kioldódó zsírok és olajok jelentős hatással lehetnek a kristályosodási folyamatra és az áramlási tulajdonságokra. Bizonyos töltelékek tartalmaznak olyan zsírokat és olajokat, melyek nem keverednek a csokoládéval, például a kókusz- és pálmaolaj, melyeket gyakran használnak sütőipari termékekben. A magasabb zsírtartalom emellett csökkenti a viszkozitást, ami egy könnyebben folyó, ezáltal vékonyabb csokoládéréteghez vezet. Az intézet által vizsgált minták alapján lineáris összefüggés figyelhető meg az eltelt gyártási idő és a felvett olajmennyiség között. Bár a felvett olaj mennyisége és a keletkező zsírkicsapódás mértéke között nem találtak ilyen egyértelmű összefüggést, a jelenség attól még létezik, és problémát okoz az előállítóknak.

Megnövelt proteintartalom a csokoládékban

Az egyre növekvő igények az egészséges életmódot követők részéről új piaci lehetőségeket nyújtanak a vállalkozások számára. A „trendeket” követő termékek termelése és értékesítése kiemelkedő fejlődési tendenciát mutat.
Az egyik legnépszerűbb a fogyasztók és gyártók körében a proteintartalom növelése, vagy a termékek proteinnel dúsítása. A nemrégiben megrendezett élelmiszer vásáron, az **Anuga**-n egyértelműen megmutatkozott a proteines termékek nemzetközi térhódítása. Az eddig forgalomban lévő hasonló termékek elsősorban a sport táplálékkiegészítők piacán voltak elérhetőek. Az élelmiszerekkel szemben azonban **megnőttek az elvárások**, a fogyasztók keresik a „kettős” előnyöket kínáló termékeket, így a magas élvezeti értéket és egyben a kézzelfogható egészségügyi tulajdonságokat.
A csokoládé tűnik a kényelmi termékek közül a legkézenfekvőbb fehérjeforrásnak. Mivel tartalmaz valamilyen formában tejet, így adódik a tejfehérje használata a dúsításra. A **Mars és Snickers proteinszeletek** fehérjetartalmát például tejsavó fehérjével erősítik. Egyre nagyobb figyelmet fordítanak a gyártók a növényi alapú fehérjék felhasználására is, mint a kakaó, mandula és áfonya. Érdemes kiemelni a kakaófehérje felhasználását ilyen célra. Mivel a csokoládé alapanyaga, fehérje formában hozzáadva nem változtatja meg a késztermék ízét.
Az **1924/2006/EK rendelet** alapján a proteines csokoládé termékekhez fűződően is szabályozott a táplálkozással kapcsolatos állítások használata. A „fehérjeforrás” megjelölést abban az esetben tüntethetik fel a gyártók, ha a termékük fehérjetartalma eléri az energiaérték 12 százalékát, míg a „fehérjében gazdag” állítást, ha az élelmiszer energiaértékének legalább 20 százaléka fehérjéből biztosított.

Alapanyagok a különlegesség és a minőség szolgálatában

Egy izraeli, főként aromákat, természetes ízesítőket kínáló cég, a **Frutarom új gyümölcsalapú terméket dobott piacra.** A **„Frutaceuticals”** fantázianévre hallgató készítményt a Taura Natural Ingredients által kidolgozott Ultra Gyors Koncentrációs (URC) technológiával állítják elő. A hőérzékeny gyümölcsök nedvességének evaporálásával olyan stabil termék készíthető, amelyhez nem kell hozzáadni cukrot, tömegnövelő szereket vagy tartósítószert. A kifejlesztett technológiával szárított gyümölcsdarabokat, -pelyheket és -pasztákat állítanak elő, amelyek hozzájárulnak, hogy az élelmiszergyártók a fogyasztók bizalmát növelhessék, a természetes alapanyagok felhasználása által.

A megszokott gyümölcsízek mellett az **egzotikus gyümölcsök ízei** még mindig népszerűnek számítanak az **Aromatech** nevű francia cég szerint. Legújabb aromájuk a Mexikóban őshonos nagy **szapota** (*mamey*) gyümölcsből készül, és a kókuszdióhoz hasonló jegyeket lehet felfedezni benne. A terméket a tej- és édesiparban (főleg keménycukorkák készítéséhez) használják Amerikában, Franciaországban és Törökországban.

Persze nem csak az ízek miatt érdemes kivonatokat készíteni gyümölcsökből. Egy japán kutatóintézet (***Biotherapy Development Research Center***) kollégái felfedezték, hogy **ha szamócából kivont polifenolokat adnak jégkrémmasszához, az nem olvad el olyan könnyen.** A kivonat természetes tartósítószerként is viselkedik, a jégkristályok kialakulásának (az olaj és a víz szétválasztódásának) lassítása révén, megnöveli a minőségmegőrzési időt, és egészségügyi előnyöket is biztosít a termék számára. A kis mennyiségben adagolt kivonat javítja a jégkrém ízét, és egy órán keresztül megakadályozza, hogy felolvadjon szobahőmérsékleten.

Az újonnan fejlesztett alapanyagokon kívül **érdemes felfedezni a meglévő, fel nem használt alapanyagok hasznosításának módjait is**, ahogyan ezt a **Barnana** előállítói is tették. Olyan organikus banánt dolgoznak fel, amit a termelők nem tudnak eladni, mert nem tökéletes – kissé túlérett, nem megfelelő méretű stb., emiatt nem veszik át tőlük a partnereik. Ezzel is küzdve az élelmiszerpazarlás ellen, a megmentett alapanyagból szárított banánszeleteket készítenek, amelyeket a következő választékban lehet kapni: natúr, csokoládés, kávés, kókuszos, mogyorókrémes és almás-fahéjas.

Folyamatos a választékbővülés az édesipari termékek körében

A **Debreceni Egyetem** diákjai az Ecotrophelia című versenyre **fogszuvasodást gátló rágógumit fejlesztettek ki,** mellyel Londonban képviselhetik hazánkat az európai fordulóban. A rágó cukor- és allergénmentes, valamint olyan gyümölcskivonatot tartalmaz, amely gátolja a fogszuvasodást. Ráadásul a csomagolása újrahasznosítható anyagból készült.

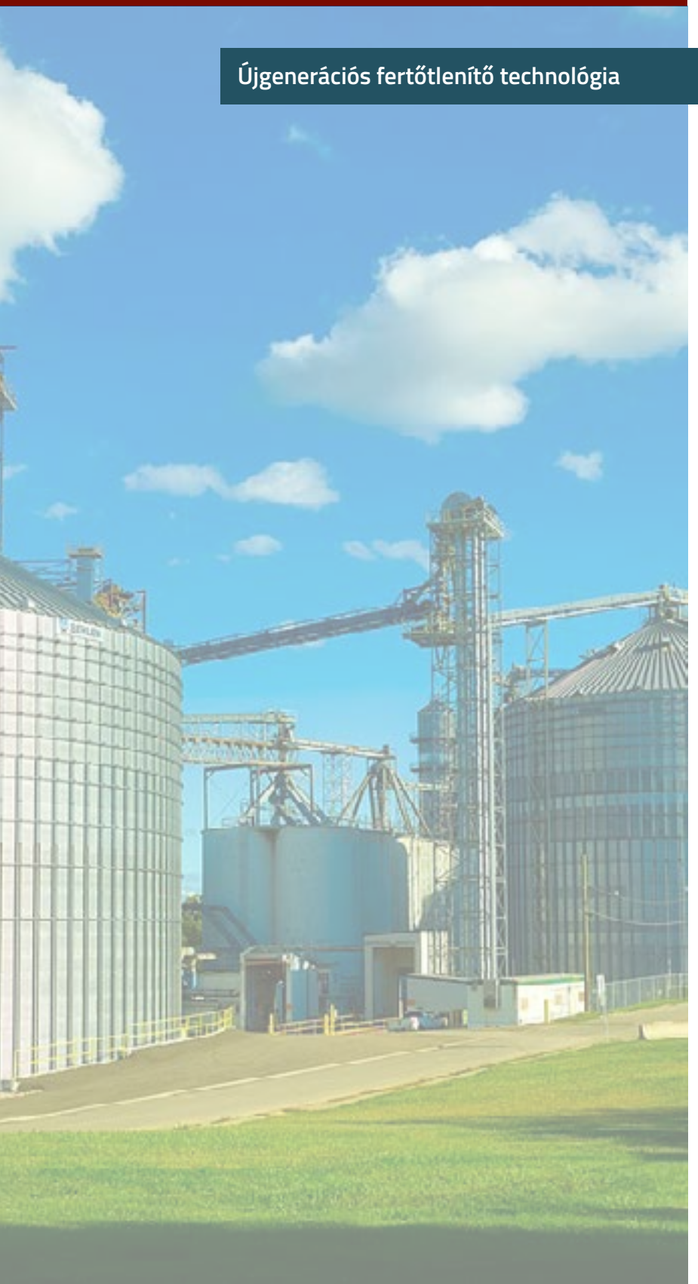
De nem csak a magyarok próbálkoznak különleges rágógumikkal. Egy kanadai startup **Rush Energy Gum** néven hirdeti az **egészséges, energiát adó és rosszlehelet-űző** termékét. A rágóban lévő koffein azonnal felszívódik a szájban található kapillárisokon keresztül, így 5-10 percen belül kifejti hatását, aminek köszönhetően sokkal hatásosabb, mint a kávé vagy az energiaital. Mivel sem cukrot sem különleges adalékanyagot nem tartalmaz, mint általában az energiaszeletek és -italok, viszont L-tianin, taurin és B-vitaminok vannak benne, egy GMO-, glutén- és allergénmentes, diabetikus alternatívát nyújthat a sportolóknak és a leterhelt diákoknak vagy dolgozóknak. Egy csomag Rush Gum nagyjából tíz csésze kávénak felel meg és még a zsebünkben is elfér.

A csokoládék terén is mindig van új a nap alatt. Egy **hongkongi** csokoládérajongó csapat **ötvözte a művészetet a csokoládékészítéssel.** Elképesztő ügyességgel formáznak meg különböző tárgyakat (például divatcikkeket, cipőket, táskákat, ékszereket, de akár épüle-

teket vagy hangszereket is) és képeket kisebb méretektől a falat betöltő nagyságúig. Hazájukban még egy múzeumot is berendeztek az elkészített édességekkel.
Ha már ételművészet, meg kell említenünk a 3D-s nyomtatást is. Ez a modern technológia, rétegenként szintetizálja az ételeket, többnyire porokból (például lisztek), folyadékokból (víz vagy olaj) vagy ezek keverékéből, olvadékából (például olvasztott cukor, csokoládé). Az alapanyagok és az elkészíthető ételek palettája, a fejlesztéseknek köszönhetően folyamatosan nő. A Magic Candy Factory 3D nyomtatott szelfikkel próbálja meglovagolni ezt a modern piacot. A fogyasztó csak készít magáról egy képet a telefonjával, ami alapján a 3D nyomtatónak küldenek egy kódot és 5 perc múlva már a kezünkben is tarthatjuk az elkészült A5-ös méretű „cukorkaszelfit". Jelenleg nyolc szín és íz közül választhatunk, amelyek mind természetes, vegán és allergénmentes alapanyagokat tartalmaznak. A PancakeBot™ norvég feltalálója inkább a mi művészi hajlamainkra bízta a megformázható ételek választékát. Palacsintanyomtató berendezésével, bármilyen alakú csemegét készíthetünk magunknak egy egyszerűen használható szoftver (és egy SD kártya) segítségével. A tészta kikeverésénél arra kell ügyelnünk, hogy kellően folyós – nyomtatható – legyen. Ha pedig éppen nincs kedvünk saját mintát készíteni, letölthetünk a szoftverhez különböző, már készen lévő képeket.
A fentiek csak néhány kiragadott példa az újdonságok hosszú sorából, melyeknek lelkes támogatói az édességkedvelők.

Mindent a szemnek

Kutatások szerint a vásárlók 5-7 másodpercet szánnak döntéseik meghozatalára a termékválaszték áttekintésével. Ezért is fontos, hogy termékeink csomagolása figyelemfelkeltő, innovatív és bizalmat keltő legyen. A fogyasztók nagyjából 60 százaléka szerint fontos az attraktív megjelenés, főleg amikor ajándékba vásárolják a terméket. Divatnak tekinthetők a könnyen nyitható, illetve a visszazárható csomagolások, csakúgy, mint a több kisebb kiszerelést tartalmazó multipack csomagok. A Tetra Pak legújabb könnyen nyitható terméke, a Tetra Fino Aseptic 100 Ultra MiM a folyékony tejtermékek és gyümölcslevek jégkrémmé alakítása után nyújt egyszerű kezelhetőséget a fogyasztók (már 6 éves kortól) számára. Jó benyomást kelthetnek az előoldalon elhelyezett egészségre utaló feliratok, logók, mint a mentességet jelző információk vagy a csökkentett cukortartalom.
Egyre népszerűbbé válnak az olyan termékek, melyek címkéjén az összetevők között csak természetes, egészségesnek titulált anyagok találhatóak. Az aromák, íz- és színanyagok, az aszpartám, a glükóz-fruktóz szirup csak néhány a fogyasztókra negatívan ható feliratok közül. Ennek ellenére több előállító is találkozhatott azzal a jelenséggel, hogy a csak természetes alapanyagokból készült terméke nem tudta ugyanazt az ízhatást elérni, ezért nem kedvelték a fogyasztók. Sokan emiatt visszatértek az eredeti, a vásárlók szemét kevésbé, ízlelőbimbóikat viszont jobban kielégítő összetevőkhöz.
Sokat számít az összképben, hogy a tasakok hogyan „állnak a talpukon". A Consolidated Packaging Group (CPG) piacra dobott egy **lapos talpas állótasakot az édesipari- és snacktermékek számára. Különböző fóliák alkalmazásával megoldható, hogy a tasak** Flexo nyomtatással készült metalizált fóliából és a termék láthatósága érdekében a frontoldalon átlátszó fóliából (betekintő ablakkal) készüljön, ráadásul visszazárható kivitelben is gyártható.
A csomagolásban lévő termék láthatóvá tételével is a fogyasztók bizalmát erősíthetjük, segíthetjük őket kiválasztani a számukra legkívánatosabb csemegét.



Újgenerációs fertőtlenítő technológia

Ágazattól függetlenül egyre nagyobb kihívást jelent a termelői oldalon előírt higiéniai feltételek megteremtése és a szigorú szabályok betartása. Ehhez párosul a drasztikus környezeti és éghajlati változások hatása, a fogyasztói igényekben jelentkező egyre nagyobb elvárások az egészséges termékek iránt. Ezen kívül a legelterjedtebb vegyszeres fertőtlenítő eljárások közös negatív tulajdonsága, hogy a kórokozók és a kártevők képesek rezisztenciát felépíteni a használt szerek ellen. A 21. század kihívásainak megfelelő higiéniás technológia és annak alkalmazása mára kulcsfontosságú, és a profitrátában tisztán mérhető, piaci előnyt jelentő kérdéssé vált.

Az ózon-technológia nem új keletű, alkalmazása már az 1900-as évek elején elterjedt az élelmiszeriparban a termékek eltarthatósági idejének növelése érdekében, ugyanakkor mindmáig leginkább a vízkezelés területén vált globálisan használhatóvá. Ennek oka, hogy a régebbi technológiák/generátorok nem voltak képesek kellő mennyiségű és koncentrációjú ózont a levegőbe juttatni gazdaságosan, amely képes lett volna a helyiség minden pontjának sterilizálására – ez kb. 1 g ózont jelent légköbméterenként.

A Magyarországon ma már elérhető, teljesen automatizált, könnyen használható és mobil berendezések magas ózongáz-kibocsátásuknak köszönhetően bizonyítottan képesek erre a teljesítményre. A több méretben készülő gépek legnagyobbika akár 5.000 légköbméteres helyiségeket – vagyis akár komplett üzemrészeket, de akár szellőzőpadozatos silókban 1.500 tonnás gabonatömeget – is képes fertőtleníteni, és mivel az ózon oxigénre bomlik vissza, nem hagy hátra semmilyen vegyszermaradványt. **Üzemeltetésük rendkívül hatékony és költségkímélő, hiszen az ózont kizárólag a környezeti levegő átalakításával állítják elő egy elektromos izzó energiafogyasztásával.**

Az ózonnal történő kezelés bizonyítottan hatékony fertőtlenítő megoldás vírusok -,baktériumok -, penészgombák -, raktári kártevők és rágcsálók ellen, gabona toxin-mentesítésében valamint kémiai vegyületek lebontása során. Mindemellett pozitív hatása van a gyümölcsök és zöldségek tárolásánál, hiszen a rothadást okozó baktériumokat és kémiai vegyületeket – pl. az etilént – szintén elbontja.

A hazai és a nemzetközi tapasztalatok alapján a technológia leggyorsabban az üzemi helyiségfertőtlenítésre, a gabona toxinmentesítése és a baromfitartó telepek – beleértve a keltetői és étkezési tojások fertőtlenítését – esetében alkalmazható.

A keltetői és az étkezési tojások piacára vetítve a fertőtlenítő hatását, és az egészségügyi kockázatait tekintve, az ózon-technológia kitűnően helyettesíti a gázosítás folyamat során a formalint, hiszen jobb fertőtlenítő hatása van. Az ózon helyben előállítható, és nem kell tárolni mérgező anyagként; egyszeri befektetést jelent, hiszen nincs működési költsége az áramfogyasztáson kívül; valamint környezeti levegő és elektromosság szükséges hozzá, vagyis nem fogyóeszköz.

Helyiségek és eszközök fertőtlenítése is könnyedén megoldható, akár a vegyszeres eljárásokra nem alkalmas helyeken is, hiszen nagyobb kapacitású a technológia, mint a ködképző berendezések. Gáz halmazállapota miatt homogén eloszlást biztosít, minden pontba eljut; az ózon oxigénre bomlik vissza és nincs vegyszermaradványa; illetve nincs egészségügyi várakozási idő a kezelést követően.

*Szerző: **Ozone Partner Kft.***

Cukor

Az édes íz szeretetét szinte már az anyatejjel magunkba szívjuk, sőt őseink örökségeként magunkban hordozzuk, így nem meglepő, hogy a kellemes ízélmény iránti vágy a legtöbb embernél megmarad egy életen át. Az édes íz természetes forrásai a cukrok, amelyek fogyasztásánál – mint minden tápanyag esetében – fontos a mértékletességet szem előtt tartani. Táplálkozástudományi szempontból viszont alaptalan az olyan elgondolás, amely szerint testtömegünk szabályzása és egészségünk érdekében egy életre le kellene mondanunk a cukorról és az azt tartalmazó ételekről, italokról.

A világ egyik legjelentősebb cukorforrásának számít a cukornád, amely 4-6 méter magasra is megnövő trópusi növény; szára – a fajta, időjárás, talaj, művelés függvényében – kb. 13-15 százalékos cukortartalommal rendelkezik. Cukornádat már évezredekkel ezelőtt termesztettek Indiában, s onnan terjedt el a világ távolabbi részeire. Az ókori görögök édesítőszerként még főként mézet és édes gyümölcsöket használtak, csak ritkán kerülhetett a szakácsok kezébe olyan drága csemege, mint az orvosságnak tekintett nádcukor. Közép - és Észak-Európában a XI. században, a keresztes háborúk idején lett ismert a nádcukor, de elsősorban a jómódúak körében használták, és évszázadokon át az ételek édesítésére továbbra is alapvetően a méz volt a jellemző. Áttörést a XV. század hozott, amikor – Kolumbusznak köszönhetően – az antillai cukornád könnyen elérhetővé és így olcsóbbá vált. A cukor előállítására azonban más utakat is kerestek.

Hazai cukorgyártásunk alapja a cukorrépa. A cukorrépa egy a Földközi-tenger partjain vadon termő burgundi répából nemesítés által kitenyésztett növény, amely az éghajlat, a talaj és egyéb tényezők függvényében 12-24 százalékos cukortartalommal rendelkezik. Már a 4. században felismerte egy Diphylos nevő görög orvos, hogy a vörös répa édes leve pótolni tudja a mézet. A középkorban édes befőtteket is készítettek répából. Az európai cukor történetében mérföldkövet jelentett egy német tudós, Andreas Marggraf felfedezése, aki 1747-ben megállapította, hogy a cukorrépában ugyanaz a cukor található meg, mint a cukornádban, vagyis a szacharóz. Ezzel lehetővé vált, hogy a cukorrépa cukortartalmának kivonásával és besűrítésével a drága nádcukrot helyettesítsék. A sziléziai Cunern-ben 1802-ben beindult a világ első cukorgyára, 1850-ben a világpiacon megjelent az első répacukor, és a cukorrépa fél évszázad alatt túlszárnyalta a cukornád piacát. Magyarországon a répacukor előállításának kezdetei egybeesnek az 1806-os napóleoni kontinentális zárlat idejével, aminek következtében ugyanis nem juthatott be Európába a nádcukor, így szükségessé vált más édesítőszerrel pótolni – fejlődésnek indult a répacukorgyártás. Hazánkban az első cukorgyárakat 1830-ban, Nagyfödémesen és Bátorkeszin építették.

*További részleteket az **MDOSZ** oldalán olvashatnak.*

Szénhidrátok

A különböző forrásból származó cukrok mind a szénhidrátok közé tartoznak, melyek szervezetünk számára nélkülözhetetlen, energiát adó tápanyagok. Meghatározó szerepük van szervezetünk teljesítőképességében, mivel nagymértékben befolyásolják fizikai állapotunkat, de hangulatunkra is kihathatnak. A szénhidrátok – ahogyan nevükből is következtetni lehet rá – szénből, hidrogénből valamint oxigénből épülnek fel. **Megkülönböztetünk emészthető és emészthetetlen szénhidrátokat,** az emészthető szénhidrátokon belül pedig egyszerű és összetett szénhidrátokat. A „cukrok" a vízben jól oldódó, gyors felszívódású, többé-kevésbé édes ízű egyszerű szénhidrátok gyűjtőneve, melyek egy vagy két ún. monoszacharid egységből épülnek fel. **A legismertebb egy egységből álló cukrok a monoszacharidok: a szőlőcukor (a glükóz vagy dextróz), a gyümölcscukor (a fruktóz vagy levulóz) és a galaktóz (a tejcukor egyik alkotórésze).** A glükóznak kitüntetett szerepe van a szénhidrátok között, mivel testünk megannyi sejtjének – a központi idegrendszerben, a vesében, a vérben stb. – létfontosságú, egyedüli energiaforrást jelent. Az agy energiaszolgáltatójaként befolyással van a tanulási, emlékezési folyamatokra. Mindemellett a glükóz a megfelelő izomműködéshez is elengedhetetlen, amit számtalan – a sportolók fizikai teljesítménye, állóképessége és a szénhidrát bevitel közötti kapcsolatot vizsgáló – kutatás eredménye igazol. A fel nem használt glükózt szervezetünk glikogén formájában bizonyos mennyiségben képes raktározni a májban és az izomsejtekben. **A két monoszacharid összekapcsolódásából felépülő cukrok, más néven diszacharidok közül legtöbbet a répa- vagy nádcukorról (más néven szacharózról, szukrózról, mindennapi szóhasználattal kristálycukorról, porcukorról, asztali cukorról), a tejcukorról (laktózról) és a malátacukorról (maltózról) lehet hallani.** A répacukor monoszacharid egységekre, azaz szőlőcukorra és gyümölcscukorra, a tejcukor szőlőcukorra és galaktózra, a maltóz pedig szőlőcukor egységekre bomlik az emésztés során. A legédesebb cukorféleség a gyümölcscukor, utána a répacukor következik, majd a szőlőcukor, malátacukor és a tejcukor. A szőlőcukor és a gyümölcscukor majdnem minden gyümölcsben megtalálható. Mint már említettük, a répacukor fő forrásának a cukorrépa és a cukornád számít, melyekből kristálycukor, porcukor készül. A méz is főtömegében gyümölcscukorból és szőlőcukorból áll. A csírázó gabonamagvakban található malátacukor a sörgyártás alapanyaga. A tejcukorral a tejben, a tejtermékekben találkozhatunk, valamint az anyatejben. Élelmiszercímkéken gyakran feltüntetik a kukoricaszirupot, amelyről érdemes tudni, hogy 55 százalék gyümölcscukorból és 45 százalék szőlőcukorból áll. A főként energiaitalok összetevői között látható ribóz a pentózok csoportjába tartozó egyszerű cukor, amelyet azért használnak édesítésre, mert nem okoz olyan gyors vércukorszint-emelkedést, mint a szőlőcukor, a méz és a kukoricaszirup. A ribóz jelentőségét egyben az adja, hogy a szervezet mint kiinduló vegyületet képes felhasználni az energia pótlásához. Az emberi vérben mérhető ún. vércukortartalom a vérben található glükóz mennyiségétől függ. *További részleteket az **MDOSZ** oldalán olvashatnak.*

Inzulinrezisztencia

Az inzulinrezisztencia az utóbbi években egyre ismertebbé váló szakkifejezés. Mint ismert, az inzulin a hasnyálmirigy Langerhans-szigetek β-sejtei által termelt hormon, amelynek összetett anyagcsere-funkciói vannak, de elsősorban a cukoranyagcserét szabályozza. **Inzulinrezisztenciáról akkor beszélünk, ha a normális mennyiségű megtermelődött inzulin kisebb mennyiségű vércukorcsökkentő hatással rendelkezik.** Ez kezdetben nem okoz semmiféle tünetet, mivel a β-sejtek a csökkenő hatást fokozott inzulintermeléssel kompenzálják. Ha nem avatkozunk bele a folyamatba – pl. életmód terápiával (táplálkozás és mozgás összehangolásával) –, akkor a hasnyálmirigyben egy idő után az inzulinelválasztás csökken, ami a vércukorszint emelkedéséhez vezethet. Az inzulinrezisztenciát csökkent cukorérzékenység követi (ez a cukorbetegség előállapota), majd kialakul a cukorbetegség. Gyakorlatilag az inzulinrezisztencia a 2-es típusú cukorbetegséget megelőző állapot. Ezért is mondják gyakran a cukorbetegség diagnózisa alkalmával, hogy a cukoranyagcsere-zavar már 5-10 éve fennállhat. A genetikai hajlam mellett az inzulinrezisztencia kialakulásában jelentős szerepük van a környezeti tényezőknek is, mint például a táplálkozás, a mozgás és a stressz.
*További részleteket az **MDOSZ** oldalán olvashatnak.*

Nemzetközi kiállítások és vásárok

2018. március 3-6.	Trieszt, Olaszország	Olio Capitale	Olivaolaj vásár.
2018. március 5-6.	New York, Egyesült-Államok	Vinexpo New York	Nemzetközi borászati és égetett szeszesital kiállítás.
2018. március 6-9.	Tokió, Japán	Foodex Japan	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás.
2018. március 10-12.	Kanton, Kína	Packinno	Csomagolóipari kiállítás.
2018. március 10-12.	Athén, Görögország	Food Expo Greece	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás.
2018. március 10-12.	Athén, Görögország	Oenotelia	Nemzetközi borászati és égetett szeszesital kiállítás.
2018. március 11-13.	Algír, Algéria	Printpack Expo	Nemzetközi nyomda- és csomagolóipari kiállítás.
2018. március 12-15.	Moszkva, Oroszország	Modern Bakery Moscow	Nemzetközi sütő- és édesipari kiállítás.
2018. március 12-14.	Atlanta, USA	Snaxpo	Nemzetközi snackipari kiállítás.
2018. március 15-18.	Bologna, Olaszország	Cosmopack	Nemzetközi csomagolóipari kiállítás.
2018. március 15-17.	Moszkva, Oroszország	Coffee & Tea Russian Expo	Nemzetközi kávé és tea kiállítás.
2018. március 18-20.	Düsseldorf, Németország	ProWein	Nemzetközi borászati és égetett szeszesital kiállítás.
2018. március 20-21.	Párizs, Franciaország	M.A.D.E.	Sajátmárkás termékek kiállítása.
2018. március 20-23.	Köln, Németország	Anuga FoodTec	Nemzetközi élelmiszer-technológiai kiállítás.
2018. március 21-22.	Madrid, Spanyolország	World Olive Oil Exhibition	Olivaolaj kiállítás.

FELHÍVÁS

Globális Gazdasági Csúcstalálkozó

2018. február 22-24. között rendezik meg Mumbaiban, Indiában a hetedik Globális Gazdasági Csúcstalálkozót, Globális Értéklánc: A mikro-, kis- és középvállalkozások növekedésének, fejlesztésének és fenntarthatóságának gyorsítása címmel.
A három napos rendezvény a globális értékláncokat alakító legfőbb hajtóerőkről fog szólni, a mikro-, kis- és középvállalkozások folyamatba integrációjának elősegítése érdekében. A témák körüljárása kerekasztal megbeszélések valamint tájékoztató előadások keretében történik. Ezen kívül lehetőség van a csúcstalálkozó keretében megszervezett kiállításon, B2B találkozókon, helyszíni látogatásokon részvételre.
A csúcstalálkozó részvételi díja 100 USD, a kiállítás díja kiállítóknak 250 USD.
*További részleteket a **találkozó honlapján** olvashatnak.*

Ázsiai piacra lépést támogató pályázati lehetőség

2018-ban további üzleti missziókat szervez az *'EU Gateway - Business Avenues in South East Asia'* elnevezésű programsorozat a délkelet-ázsiai térségben. Az Európai Bizottság szervezésében és finanszírozásával megvalósuló kezdeményezés célja, hogy segítsék az európai cégeket az ázsiai piacra jutásban. A következő évben szervezett missziók öt különböző ágazatban Szingapúrba és más délkelet-ázsiai régióban valósulnak meg. A többnapos program során a résztvevőknek lehetőségük adódik kiállítások során bemutatkozni, B2B tárgyalásokon részt venni, konzultálhatnak állami intézményekkel, és felkészítést kapnak a piac technikai adminisztratív tudnivalóiról.
*További részletek érdekében, kérjük látogasson el a **program honlapjára** vagy keresse a **NAK élelmiszeripari referenseit**.*

Amerikai együttműködés támogatása

A NearUS (Network for European Research and Innovation acceleration in the US, Hálózat az európai kutatás és innováció gyorsulásáért az Egyesült Államokban) program célja kutatásfejlesztési és innovációs centrumok szakértői hálózatának (Butterfly Network) létrehozása, melyek az európai kutatásfejlesztés és innováció (K+I) résztvevői számára amerikai együttműködési lehetőségeket biztosítanak. A projekt első kiírásai európai kutatókat és innovációs szakembereket, kutatóintézetek és vállalkozások képviselőit támogatják az amerikai piacra kijutásban. Sikeres pályázók számára az utazás támogatására a **VEKOP-1.3.1-16** keretében kiegészítő pályázati lehetőségre is van mód.
*További részleteket a **NearUS** oldalán olvashatnak.*

Húsipari tagjaink ismét Spanyolországban jártak

A húsipari kutatások területén élen járó katalán IRTA (*Research & Technology Food & Agriculture*) monellsi intézetében a NAK által szárazon pácolt készítmények témájában szervezett három napos képzésén október végén kilenc kamarai tag vett részt. A résztvevők között az őstermelőtől a nagyvállalatokig minden üzemméretű előállító képviselte magát. Az angol nyelvű képzésen a témához kapcsolódó hasznos elméleti és tudományos megállapításokat összegző előadások és a minőségi jellemzőket szemléltető kereskedelmi termékkóstoló mellett az intézet kísérleti üzemében tradicionális sonkatermékek (pl. Ibériai, Serrano, Pármai), illetve egyéb szárazon pácolt termékek (pl. Cecina, préselt és göngyölt szalonna, kacsamell) elkészítésére és megkóstolására is lehetőség nyílt.

A résztvevőknek köszönjük aktív munkájukat, és bízunk abban, hogy további munkájuk során alkalmazható ismeretet sikerült elsajátítaniuk. A Kamara Élelmiszeripari Igazgatósága további képzéseket tervez a jövő évre más ágazatok szereplői számára is, amelyekről hírleveleinkben, illetve a NAK portálon tájékozódhatnak.

„Tanuljunk együtt!" – Tejipari rendezvény

2017 októberében indult útjának ismét a „Tanuljunk együtt! – Tejipari napok" rendezvénysorozat. Ezzel a programmal a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara segíteni szeretné azon vállalkozásokat, akik most kezdenek bele a saját tejalapanyaguk feldolgozásába, illetve azokat az élelmiszer-feldolgozókat is, akik már ezzel a tevékenységgel foglalkoznak. A három állomásból álló program Mosonmagyaróvár központjában, a Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet (MTKI) tanüzemében zajlott. **A jelentkezők a sikeres tavaszi rendezvények után ősszel is három témakör közül választhattak: savanyított tejtermékek (joghurt, kefir), túró és gomolya sajt készítése.**

Az elméleti ismertetők során az MTKI munkatársai közérthető módon a tej higiénés nyerésétől a feldolgozási fázisain keresztül mutatták be a savanyított tejkészítmények gyártásához, illetve a savas alvasztással készíthető túróféleségek gyártásához elengedhetetlen feltételeket. A résztvevők különböző szintű felkészültségét és termékelőállító gyakorlatát figyelembe véve részben kézi technológia, részben üzemi ipari technológiai bemutatóra került sor. A nap záró eleme volt a termékek érzékszervi bírálata és a tapasztalatok közös értékelése.

Ahhoz, hogy az egyes technológiák megfelelő üzemi körülmények között kerülhessenek bemutatására, a férőhelyek számának korlátozására volt szükség. Így részint a helyszínen kitöltött értékelő lapok, részint pedig a túljelentkezések száma azt mutatja, hogy 2018-ban – akár bővített termékcsoportokkal is – komoly igény van a programsorozat, és így a gyakorlati tudásátadás folytatására.

A „Tanuljuk együtt!" rendezvények jövő évi időpontjairól, illetve a jelentkezés feltételeiről hírleveleinkből illetve a NAK portálon tájékozódhatnak.

„Tanuljunk együtt!" – Édesipari rendezvény

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Élelmiszeripari Igazgatóságának szervezésében, a „Tanuljunk együtt" programsorozat részeként valósult meg a „Bonbon és trüffel készítése" című rendezvény. A Tájékoztatási szolgáltatás keretében meghirdetett program célja az volt, hogy a résztvevők átfogó ismereteket szerezzenek a csokoládékészítéssel kapcsolatos technológiai és élelmiszerbiztonsági elvárásokról.

A szakmai programot október 19-én tartottuk a budapesti Kossuth Lajos téri Szamos Csokoládé Iskolában. A rendezvényre az ország különböző pontjairól érkeztek jelentkezők, akik a visszajelzések alapján hasznos ismereteket szereztek az édesipar ezen területéről.

A résztvevők egy elismert csokoládémestertől kaptak tájékoztatást többek közt arról, hányféle csokoládé létezik, milyen veszélyek fenyegetik az alapanyagot – és ezeket hogyan lehet kivédeni –, milyen természetes tartósítószereket tudnak felhasználni, vagy akár arról, honnan lehet beszerezni a legjobb minőségű mandulát marcipánkészítéshez.

A csokoládé Iskola műhelyében az érdeklődők megtudhatták, mi a jó trüffel krém titka, hogyan kell maszkírozni és borzolni. A bonbonok készítése során pedig megismerhették a megfelelő állagú marcipántöltelék megalkotásának módszerét, a hüvelyezés, a töltés és a talpalás technikáját, valamint a csokoládé temperálás eljárásmódját.

A „Tanuljuk együtt!" rendezvények jövő évi időpontjairól, illetve a jelentkezés feltételeiről hírleveleinkből valamint a NAK portálon tájékozódhatnak.

Brüsszeli workshop részvétel

A Nemzeti Agrárkamara meghívása és többkörös kiválasztási procedúrát követően Pinzcés Marianna (Grapoila), valamint a Házikó Fram Kft. képviselője vehetett részt az *„Agri-food SMEs collaborating for innovation along the supply chain - What, who, how?”* című brüsszeli agrárinnovációs workshopon. Mindemellett az ausztrál „Global Inspired By” nevű csoport megkeresését követően „*Zero Waste*” technológiájukkal nemzetközi fórumon is megjelenhettek. A „*World Food Day*” keretein belül a résztvevőknek lehetősége volt élelmiszer-innovációs, élelmiszerhulladék csökkentése témában izgalmas előadások meghallgatására. Inspiráló beszámolók hangzottak el pozitív élelmiszertechnológiai újításokról és ötletekről kis-középvállalkozások számára. A workshop szakmaiságát fokozta annak interaktív és gyakorlatorientált jellege.

„Nehéz kiszakadni a mindennapos munkából, és minden szempontból távolról szemlélni a munkafolyamatainkat, de ez a rendezvény erre lehetőséget adott, miközben hozzánk hasonlóktól tanulhattam, tapasztalatot is cserélhettünk. Emellett a szünet lehetőséget teremtett a kapcsolatépítésre is, amelyet szinte kötelezővé tettek, hiszen szabály volt minden szünetben egy idegennek bemutatkozni.”

*Szerző: Pinczés Marianna, **Grapoila***

Megjelent a Gyerek OKOSTÁNYÉR®

Másfél évvel a hazai felnőtt lakosságnak szóló táplálkozási ajánlás után a gyerekekét is kidolgozta a Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége (MDOSZ). A Gyerek OKOSTÁNYÉR® jelölésrendszerében és megközelítési módjában a felnőttekét követi és a legfrissebb tudományos eredményeket figyelembe véve határozza meg, hogy a kiegyensúlyozott táplálkozáshoz naponta milyen élelmiszertípusoknak, milyen arányban kellene a 6-17 évesek tányérjára kerülnie. Mivel a napi energiaszükséglet szempontjából a felnőttekhez képest ez a korosztály sokkal kevésbé egységes, ezért esetükben az eltérő adagok és mennyiségek meghatározása igen hangsúlyos szerepet kapott. Mivel újításként a szakmai szervezet külön energiaigény-kalkulátort és adagolási útmutatót is készített a gyerekeknek szóló ajánlásához bármelyik gondos anyuka vagy fiatal ki tudja számolni, hogy miből mennyit kellene a tányérra vagy az uzsonnás dobozba pakolni.

További részleteket az MDOSZ oldalán olvashatnak.

Várjuk észrevételeit, megjegyzéseit!

További információk:
Dr. Szűcs Viktória
szucs.viktoria@nak.hu