NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA

ÉLELMISZERIPARI IGAZGATÓSÁG

hírlevél

2017. szeptember

NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA

TARTALOM

2017. szeptember

ÉLELMISZERIPARI IGAZGATÓSÁG
Köszöntő

PÁLYÁZATI HÍREK
GINOP 1.2.6-8.3.4-16 kódszámú felhívás – Módosult
IH közlemény az ÚMVP keretében kedvezményezettek kötelező képzéséről
Tájékoztató a Vidékfejlesztési Programból finanszírozott beruházások közbeszerzési kötelezettségeiről

SZABÁLYOZÁS
Automata Felügyeleti Egység

SZABVÁNYFIGYELŐ
Magyarul megjelent
Visszavont

PIACI KITEKINTÉS
Alkoholmentes üdítőitalok trendje
Gyümölcslé körkép
Hazai jegestea-fogyasztás

MARKETING
A gyümölcsléfogyasztás generációs jellemzői
Az alkoholmentes italok csomagolása

KUTATÁS – FEJLESZTÉS – INNOVÁCIÓ
Üdítőitalok termékinnovációja
Cukorcsökkentés az üdítőitalokban
Gyümölcslégyártás membránszűréssel
Üdítőlevek az otthonunkban
Alumínium dobozok újratöltve

TÁPLÁLKOZÁS AKADÉMIA
Víz

ESEMÉNYNAPTÁR
Nemzetközi kiállítások és vásárok

FELHÍVÁS
Élelmiszeripari Körkép 2017 – ősz
Ismerjük meg együtt a pácolt sonkák készítésének rejtelmeit!
Tanuljunk együtt! – Tejipari gyakorlati napok
A magyar élelmiszerpiacot és gasztronómiát népszerűsítő pályázat
Üzleti delegáció Indiába

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

Tisztelt Élelmiszeripari Tag, Kedves Olvasó!

Szeretettel köszöntjük Önt a NAK Élelmiszeripari Igazgatóság hírlevelének első éves jubileumi száma megjelenése alkalmával. 2017 szeptemberi kiadványunkban kiemelt figyelmet szentelünk az alkoholmentes üdítőitalokkal kapcsolatos piaci környezet és legújabb kutatási eredmények bemutatásának. Pályázati híreink között egy GINOP-pályázat változása mellett az Új Magyarország Vidékfejlesztési Program keretében kedvezményezettek kötelező képzéséhez, valamint a Vidékfejlesztési Programból finanszírozott beruházások közbeszerzési kötelezettségeihez nyújtunk segítséget. A szabályozási területet érintő bejegyzéseink között a 2017. január 1-jén hatályba lépett Automata Felügyeleti Egységről olvashatnak. Hírlevelünk szabványfigyelő részében számos nemrég megjelent élelmiszeripari szabványt ismertetünk. Piaci kitekintésünkben az alkoholmentes üdítőitalok, kiemelten a gyümölcslevek trendjébe, valamint a hazai jegestea-fogyasztás jellemzőibe nyújtunk betekintést. Marketing cikkeink között megismerhetik a gyümölcsléfogyasztás generációs jellemzőit valamint az alkoholmentes italok csomagolásának követelményeit. Kutatás–fejlesztés–innováció fejezetünkben az üdítőitalok terméktechnológiai és csomagolási innovációjába adunk rövid betekintést, valamint a cukorcsökkentési törekvéseknek való megfeleléshez olvashatnak néhány tippet. Táplálkozás akadémia rovatunkban a Dietetikusok Országos Szövetségének szakértői segítségével az élő szervezet alapját, a vizet vesszük górcső alá. Mindemellett számos nemzetközi kiállításon és vásáron való megjelenési lehetőséget ajánlunk. Végezetül a NAK Élelmiszeripari Igazgatóságának Élelmiszeripari Körkép rendezvényeit ajánljuk figyelmükbe. Továbbá a nagy érdeklődésre tekintettel a mosonmagyaróvári Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézetben ismét megrendezzük a három témát felölelő Tejipari gyakorlati napokat, illetve a húsipari kutatások területén élen járó katalán IRTA intézetében sonka-előállításra fókuszáló képzést hirdetünk.

Az Élelmiszeripari Igazgatóság minden kollégájával egyetemben bízunk abban, hogy az elmúlt egy évben hasznos és érdekes információkkal tudtuk segíteni munkájukat!

Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
Élelmiszeripari Igazgatóság

GINOP 1.2.6-8.3.4-16 kódszámú felhívás – Módosult

Módosult a Széchenyi 2020 keretében megjelent **„Élelmiszeripari középvállalatok komplex beruházások támogatása kombinált hiteltermékkel”** című (**GINOP 1.2.6-8.3.4-16 kódszámú**) felhíváshoz tartozó monitoring tájékoztató.
*A módosítás további részletei a **palyazat.gov.hu** oldalon tekinthetők meg.*

IH közlemény az ÚMVP keretében kedvezményezettek kötelező képzéséről

Értesítjük az Új Magyarország Vidékfejlesztési Program (ÚMVP) keretében képzési kötelezettséggel rendelkező kedvezményezetteket, hogy a Miniszterelnökség a megyei kormányhivatalokkal együttműködve biztosít lehetőséget a kötelező képzés teljesítésére. Az ingyenes képzéseket a lakóhely/székhely szerint illetékes megyei kormányhivatal bonyolítja le, melyek időpontjáról és helyszínéről a képzésre kötelezett kedvezményezettek személyre szóló értesítést kapnak ügyfélkapura, illetve postai úton.
*További részleteket a **palyazat.gov.hu** oldalon olvashatnak.*

Tájékoztató a Vidékfejlesztési Programból finanszírozott beruházások közbeszerzési kötelezettségeiről

A közbeszerzési **kötelezettség megállapításához**, a közbeszerzési eljárások szabályos lefolytatásához minden esetben a közbeszerzésekről szóló **2015. évi CXLIII. törvényt** (a továbbiakban: Kbt.) és végrehajtási rendeleteit kell alkalmazni, amelyekről a Közbeszerzési Hatóság **honlapján** is tájékozódni lehet. A közbeszerzési kötelezettség megállapítása és betartása a jogszabály alapján **a támogatást igénylő, illetve a kedvezményezett feladata.**
A **részben vagy egészben európai uniós forrásból megvalósuló**, valamint árubeszerzés és szolgáltatás megrendelése esetén az uniós értékhatárt elérő, építési beruházás esetén az ötszázmillió forintot elérő értékű közbeszerzési eljárásba az ajánlatkérő **köteles felelős akkreditált közbeszerzési szaktanácsadót bevonni.** A felelős szaktanácsadó, vagy igénybevett más szakértő segítséget nyújt a közbeszerzési kötelezettséget meghatározó **becsült érték** meghatározásában, valamint a **részekre bontás tilalmának** közbeszerzési jogi értelmezésében. A felelős akkreditált közbeszerzési szaktanácsadók névjegyzéke a Közbeszerzési Hatóság **honlapján** elérhető.
Fontos hangsúlyozni, hogy még azon szervezetek – ideértve például az őstermelőket is – támogatott beszerzése is közbeszerzés keretében valósítható meg, melyek egyébként nem tartoznának a törvény hatálya alá, azonban beszerzésüket Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap (EMVA) forrásból legalább negyvenmillió forint összegben közvetlenül támogatjuk. Ezen szabály alól kivételt jelent, ha a beszerzés képzési, vagy kutatás-fejlesztési és innovációs célú támogatásból valósul meg.
A 2014-2020 programozási időszakban az egyes európai uniós alapokból származó támogatások felhasználásának rendjéről szóló **272/2014. (XI. 5.) Korm. rendelet** (a továbbiakban: Korm. rendelet) 97. § (5) bekezdése alapján a kedvezményezettek által lefolytatott közbeszerzéseket a Vidékfejlesztési Program Irányító Hatósága (IH) **közbeszerzési utóellenőrzésnek (jogi, támogathatósági, elszámolhatósági, műszaki) veti alá.**
Felhívjuk a figyelmet, hogy az Irányító Hatóság a közbeszerzési utóellenőrzés alá vont beszerzések esetén a kedvezményezettek számára a **Támogatói Okiratok mellékleteként előzetes közbeszerzési szakértői állásfoglalásokat bocsát ki, melyek azonban nem**

kötelező erejűek a Kedvezményezettekre nézve, azok csupán a közbeszerzési eljárás lefolytatásának szabályszerűségét segítik!
A támogatást igénylő a közbeszerzési eljárás lefolytatását **saját felelősségére, hatályos támogatói okirat nélkül is megkezdheti**, azonban az IH általi közbeszerzési utóellenőrzés lefolytatására és támogató tartalmú utóellenőrzési jelentés kiadására csak a támogatói döntés megszületését követően kerül sor.
A támogatást igénylő, illetve a **kedvezményezett kötelessége**, hogy az általa lefolytatott **közbeszerzési eljárás eredményéről, eredménytelenségéről**, az ajánlattevő(k) kizárásáról, a szerződés teljesítésére való alkalmatlanságának megállapításáról, ajánlatának egyéb okból történt érvénytelenné nyilvánításáról, valamint ezek részletes indokáról hozott döntéséről **a döntés meghozatalát követő munkanapon, de legkésőbb az ajánlatok elbírálásáról szóló írásbeli összegezés megküldésének napján értesítse IH-t.** Az ajánlatok elbírálásáról szóló írásbeli összegezés megküldését követő **két munkanapon** belül meg kell küldeni a közbeszerzési eljárás során keletkezett **összes dokumentumot** és a Kbt. 27. § (1)-(2) bekezdése szerinti közbeszerzési szabályzatot az IH részére.
A közbeszerzési dokumentumok **elektronikus feltöltésére** a palyazat.gov.hu weboldal e-ügyintézés menüpontjának Közbeszerzések almenüjén keresztül vagy az Elektronikus Pályázó Tájékoztató és Kommunikációs Rendszer felületén van lehetőség.
Az IH az **ellenőrzés eredményétől** függően vagy **támogató tartalmú** utóellenőrzési vagy utólagos ellenőrzésről készült jelentést állít ki, vagy **szabálytalansági eljárást** folytat le és a megítélése szerint szabálytalanság megállapítására okot adó közbeszerzési jogsértés esetén jogorvoslati eljárást kezdeményez.
A kedvezményezett részére támogatás – a támogatásielőleg-kifizetés kivételével – **csak a támogató tartalmú utóellenőrzési vagy utólagos ellenőrzésről készült jelentés megléte esetén folyósítható!**
Forrás: Agrár-vidékfejlesztésért felelős államtitkárság

Automata Felügyeleti Egység

A 2017. január 1-jén hatályba lépett 31/2016. (IX. 2.) NGM rendelet értelmében az étel- és italautomatákat Automata Felügyeleti Egységekkel (AFE) kell felszerelni, amely biztosítja a kommunikációt az automaták és a Nemzeti Adó- és Vámhivatal (NAV) szerverei között.

A rendelet maximalizálja a felügyeleti szolgáltató által nyújtott, minimális felügyeleti szolgáltatásnak minősülő tevékenység után fizetendő (AFE-ként legfeljebb nettó 5000 forint/hó) havidíjat, kiszámíthatóbbá téve ezzel a várható költségeket. A Kormányzat februári döntése alapján idén az étel- és italautomaták üzemeltetői költségvetési támogatást kaptak az AFE beszerzéséhez, 1,8 milliárd forint keretösszeggel, amely júliusban további 1,44 milliárd forinttal egészült ki. Ez a vissza nem térítendő, de minimis támogatás felügyeleti egységenként 120.000 forintot jelent az érintetteknek, amelyről a tudnivalókat a 20/2017. (VII. 31.) NGM rendelet tartalmazza. Az egységes támogatási összeg magában foglalja az AFE árát, a telepítéssel összefüggő valamennyi díjat és költséget, illetve a Magyar Posta mint szolgáltató – a felügyeleti egység szerelésén túl – a támogatás igénylését is intézi.

A támogatás igénybevételének feltételei között ki kell emelni, hogy a 2017. július 31-e előtt megkötött üzemeltetési szerződéssel rendelkezők esetében a támogatási kérelmek beadására 2017. július 31-e és 2017. augusztus 8-a között volt lehetőség – olvasható a Magyar Posta honlapján közölt NGM-állásfoglalásban.

Fontos tudni, hogy a felügyeleti szolgáltatásba nem beköthető automaták még 2017. december 31-ig AFE felszerelése nélkül is üzemeltethetők abban az esetben, ha elvégezték a teljesíthetőséggel kapcsolatos vizsgálatot, és valamennyi felügyeleti szolgáltató nyilatkozik arról, hogy a szolgáltatás nyújtására vonatkozó igényt nem képes teljesíteni, azaz nem képes AFE-val ellátni az automata berendezést. **Azok az automaták, amelyek vizsgálata nem történt meg, és szerződést sem kötöttek rájuk, 2017. augusztus 1-től már sajnos nem üzemeltethetők, a kötelezettségeket megszegők pedig mulasztási bírsággal sújthatóak.**

Felügyeleti szolgáltatóként 2017. július 1-től a Magyar Posta működik.

*A szerződés kötéséhez szükséges nyomtatványokról és tudnivalókról a **Magyar Posta** oldalán olvashatnak részletesebb információt.*

Magyarul 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 16858:2017	Élelmiszerek. A melamin és a cianursav meghatározása élelmiszerekben folyadékkromatográfiával és tandemtömegspektrometriával (LC-MS/MS)
MSZ EN 16943:2017	Élelmiszerek. A kalcium, réz, vas, magnézium, mangán, foszfor, kálium, nátrium, kén és cink meghatározása ICPOES-sel
MSZ EN 16923:2017	Élelmiszerek. A T-2 toxin és a HT-2 toxin meghatározása gabonafélékben, valamint csecsemőknek és kisgyermekeknek szánt gabonatermékekben, SPE-tisztítást követő LC-MS/MS-sel
MSZ EN 16852:2017	Élelmiszerek. Az etil-karbamát meghatározása csonthéjas gyümölcsökből készült szeszes italokból, gyümölcstörkölyből és más szeszes italokból. GC-MS módszer
MSZ EN 16857:2017	Élelmiszerek. A benzol meghatározása üdítőitalokból, egyéb italokból és zöldségalapú bébiételekből gőztéranalízises gázkromatográfiás tömegspektrometriával (HSGC-MS)
MSZ EN 16924:2017	Élelmiszerek. A zearalenon meghatározása növényi étolajokból LC-FLD-vel vagy LC-MS/MS-sel
MSZ EN ISO 3656:2011/A1:2017	Állati és növényi zsírok és olajok. Specifikus UV-extinkcióként kifejezett ultraibolya-abszorbancia meghatározása. 1. módosítás (ISO 3656:2011/Amd 1:2017)
MSZ EN ISO 11136:2017	Érzékszervi vizsgálat. Módszertan. Általános útmutató a kedveltségi vizsgálatok levezetésére ellenőrzött területen, fogyasztókkal (ISO 11136:2014)
MSZ EN ISO 6540:2010	Kukorica. A nedvességtartalom meghatározása (Őrölt és egész szemek esetén) (ISO 6540:1980)
MSZ EN ISO 14189:2017	Vízminőség. A Clostridium perfringens számlálása. Membránszűréses módszer (ISO 14189:2013)
MSZ EN ISO 16634-2:2016	Élelmiszerek. Az összes nitrogéntartalom meghatározása a Dumas-elv szerinti égetéssel és a nyersfehérje-tartalom kiszámítása. 2. rész: Gabonafélék, hüvelyesek és gabonaőrlemények (ISO 16634-2:2016)
MSZ EN ISO 16634-2:2016	Élelmiszerek. Az összes nitrogéntartalom meghatározása a Dumas-elv szerinti égetéssel és a nyersfehérje-tartalom kiszámítása. 2. rész: Gabonafélék, hüvelyesek és gabonaőrlemények.

Visszavont

Az alábbi szabványok műszaki tartalma elavult, így 2017. október 1-jén visszavonásra kerülnek.

MSZ 6340:1985	Köles
MSZ 1800:1981	Tartósított élelmiszerek általános műszaki előírásai
MSZ 12045:1984	Presszó és mokka tejpor vizsgálati módszerei
MSZ 5864:1987	Emlős vágóállatok húsának hűtőházi gyorsfagyasztása és fagyasztva tárolása
MSZ 5871:1983	Hús és húskészítmények mintavétele
MSZ 6931:1982	Borjúhús általános előírásai és hússzéki darabolása
MSZ 6933:1981	Juhhús általános előírásai
MSZ 6938:1985	Ipari csomagolású tőkehúsok általános előírásai
MSZ 917:1987	Élelmiszeripari baromfihúspép mintavétele, vizsgálata, minősítése
MSZ 6920-4:1987	Vágott baromfi. Vizsgálatok
MSZ 9599:1989	Likőr- és pálinkakészítmények mintavétele, tételminősítése
MSZ 21175:1988	Szója és szójatermékek tripszininhibitor-aktivitásának meghatározása
MSZ 20670-5:1983	Élelmiszer-színezékek és festékek vizsgálata. Színezéktartalom meghatározása
MSZ 20670-6:1984	Élelmiszer-színezékek és -festékek vizsgálata. Mintavétel

Alkoholmentes üdítőitalok trendje

A fogyasztók a szomjúság csillapítása mellett már többet várnak egy üdítőitaltól. Ideális esetben az üdítőitalok, smoothie-k és hasonló termékek új élményt és ízeket nyújtanak a fogyasztóknak, ugyanakkor kielégítik a fogyasztók életmódbeli elvárásait is. Ezért az előállítóknak az új változatok kidolgozására hangsúlyt kell fektetniük.
A GNT csoport öt javaslatot fogalmazott meg az előállítók számára.

1. Több érzékszervre ható élmény

A felnőtt fogyasztók kifejezett érdeklődést mutatnak a „meglepő” üdítőitalok iránt. Ehhez kifinomult ízvilágot kell alkalmazni, túllépve a jellemzően édes és szénsavas limonádékon. Például az agy bizonyos ízeket adott színekkel kapcsol össze, összezavarása meglepő élményeket nyújthat.

2. Növényi erő

A fogyasztók határozott természetesség iránti igénye óriási lehetőségeket tartogat az üdítőital-ipar számára. A növények izgalmas ízeket rejtenek. Nem kell mást tennünk, mint például gyümölcsalapú italokat gyógynövényekkel, magvakkal vagy algával összekevernünk. A növényi összetevők segítségével kiválthatjuk az édesítőszereket, ízesítőket, színezékeket, hozzájárulva ezzel a jelenlegi cukorcsökkentési törekvésekhez, valamint a fogyasztók által elvárt „mentes” termékek kialakításához.

3. „Csináld magad” italok

A fogyasztók újra örömüket lelik a saját maguknak elkészített italok fogyasztásában. A smoothie-k keverése és a levek préselése csak a kezdet. Egyre népszerűbbek a limonádék, italok, koktélok elkészítéséhez szükséges alapötletekkel és receptekkel ellátott otthon használható eszközök, amelyek segítségével a fogyasztók saját bárjuk tulajdonosának érezhetik magukat.

4. Extra előnyök

Az emberek folyamatosan önmaguk fejlesztésére törekednek, mentálisan és fizikailag egyaránt. Az üdítők mintegy „vízben oldott étrendkiegészítőként” tudnak mindehhez hozzájárulni. Például szuperélelmiszerek – mint a chia vagy a kendermag hozzáadásával – rostdús, illetve guarana vagy más növényi alapú koffein helyettesítők segítségével energiafokozó italok állíthatók elő. Az összetétel mellett egy jól kiválasztott szín tovább növelheti a fogyasztók általi kedveltséget.

5. Újat a régiben

A fogyasztók nagyon hűek a márkákhoz, termékekhez, amelyeket ismernek, amelyekben megbíznak. Mindemellett az ismerős dolgok pozitív érzéseket ébresztenek. Azonban a versenyképesség megtartása érdekében az előállítóknak folyamatos fejlesztésekre van szükségük. A népszerű, megszokott márkák új ízű vagy színű termékkel bővítése a régi, hű fogyasztók kényeztetése mellett újak megnyerésére is lehetőséget ad.

Gyümölcslé körkép

A fogyasztók többsége (80 százalék) a 100 százalékos gyümölcsleveket egészséges, természetes és ízletes italnak tartja. Világviszonylatban a legtöbb 100 százalékos gyümölcslevet 2015-ben az Egyesült Államok (6,736 millió liter), Németország (1,761 millió liter) és Japán (1,415 millió liter) lakossága fogyasztotta. Európai országok tekintetében még Franciaország (1,332 millió liter) és az Egyesült Királyság (971 millió liter) fogyasztása emelhető ki. A rangsor első három helyén a következő három évben jelentős változást nem mutatnak az előrejelzések, azonban Kína és Brazília domináns megjelenése határozottan várható.

Az európai gyümölcslépiac 2019-ig előreláthatóan 2 százalékkal fog csökkenni. Ugyanakkor az egyre növekvő egészség- és wellness-tudatosság hatására jelentősen növekedni fog a természetes összetevőket tartalmazó, alacsony kalóriatartalmú gyümölcslevek iránti kereslet. Ennek egyik eredményeként a stevia-tartalmú italok száma növekedni fog, valamint a fogyasztók számára új élményt nyújtó, az előállítók számára pedig alacsonyabb nyersanyag árat és a versenytársaktól könnyű megkülönböztetést biztosító kevert ízek (pl. eper és lime; gránátalma és áfonya; mangó és passió; sütőtök és mangó; guáva és passió) népszerűsége várható a következő években. A 2012-2015 időszakban megjelent termékfejlesztések 43 százaléka **zöldség alapanyagok** bevonását is tartalmazta. A zöldségek népszerűsége – főként gyümölcsökkel keverve – az előrejelzések alapján tovább fog növekedni.

A **nem koncentrátumból készülő termékek** piaci részesedése várható az elkövetkezendő években. Németországban 2012 és 2015 között a 100 százalékos, nem koncentrátumból készült levek eladása 4 százalékos növekedést mutatott, és 2018-ra várhatóan további 3,8 százalékot fog produkálni.

Mindemellett az átláthatóság és a nyomonkövethetőség előtérbe kerülésével a fogyasztók egyre nagyobb hányada figyel oda arra, hogy az általuk elfogyasztott prémium almalé tradicionális fajtákból készüljön. Ez minden negyedik német, francia és spanyol fogyasztó számára fontos információ. Annak ellenére, hogy az európai piacot néhány domináns szereplő uralja (pl. Coca-Cola, PepsiCo) a **helyi előállítók szerepe** folyamatos növekedést mutat. Adott gyümölcslevek célzott fogyasztói kör számára népszerűsítése továbbra is javasolt, ezek sikere és hatékonysága a közösségi média felhasználásával tovább fokozható.

A KSH adatai alapján **a hazai fogyasztók körében az ásványvízfogyasztás népszerűsége töretlen (81,6 liter/fő).** A szénsavas üdítőitalok fogyasztása 2015-ben – 26 százalékos növekedést követően – 32,7 liter/fő volt, míg **a gyümölcsléfogyasztás – évek óta kiugró érték nélkül – 12,4 liter/fő** volt, amely alig több mint fele az Egyesült Államok (20,9 liter/fő) és Németország (21,7 liter/fő) lakosai fogyasztásának.

Az elmúlt években – óriási növekedést produkálva – a 100 százalékos gyümölcslevek 8. legnagyobb piaca (545 millió liter) **Kína**. A fogyasztás növekedésében további potenciál is rejlik (2018-ra 7,7 százalék), hiszen a jelenlegi egy főre jutó fogyasztás alig 0,4 liter, míg az Egyesült Államokban ez az érték 20,9 liter/fő. A kínai fogyasztó egyre inkább érdeklődik a **„valódi" összetevőkből álló gyümölcslevek** iránt. A 24-49 év közötti, egészséges táplálkozás irányába elhivatott kínaiak 35 százaléka vegetariánus diétát követ. A 100 százalékos püré és a szuperélelmiszer-összetevőket tartalmazó italok a kínai fogyasztók körében keresettek és népszerűek. Ennek köszönhetően – az előrejelzések alapján – a kínai üdítőitalpiac 2017-ben nagymértékben és gyorsan fog növekedni. 2014 és 2015 között a kínai fogyasztók közel négyszer annyi sportitalt fogyasztottak, mint az amerikaiak. A jóslatok alapján a sport- és energiaitalok piaca idén is tovább fog növekedni.

Hazai jegestea-fogyasztás

Kína mellett a legdinamikusabb növekedést a 100 százalékos gyümölcslevek fogyasztása tekintetében Brazília produkálta, akit 2018-ra a tíz legnagyobb fogyasztással rendelkező ország közé várnak. Az egyre nagyobb arányú középrétegnek köszönhetően – annak ellenére, hogy a cukorfogyasztással kapcsolatos legnagyobb tudatosság Brazíliában tapasztalható – 10,9 százalékos növekedést jósolnak a brazil gyümölcsléfogyasztásban. További növekedés (5,9 százalék) várható Indiában, Indonéziában és Malajziában.

Ugyan a jegestea a hidegital-kategóriák „kistestvére", az elmúlt két évben mégis rendre kétszámjegyű mennyiségi növekedést produkált, és ez jelentősen meghaladta az üdítőitalok forgalmának növekedési ütemét. A GfK háztartások privát fogyasztását monitorozó Háztartáspaneljének adatai szerint a kategória fogyasztása meglehetősen koncentrált: a mindössze 7 százaléknyi intenzív fogyasztó veszi a teljes megvásárolt mennyiség 41 százalékát.

Hidegitalokat Magyarországon gyakorlatilag minden háztartás vásárol. A GfK Háztartáspanel által mért otthoni fogyasztásra történt, úgynevezett „multiserve" (nagy kiszerelés, 1 liter feletti) termékek vásárlásait tekintve a jegestea „kistestvérnek" tekinthető. Azért is jelenthetjük ezt ki, mert míg szénsavas üdítőt, ásványvizet (pontosabban palackozott vizet) és gyümölcslevet tízből nyolc-kilenc háztartás vesz, addig jegesteát alig öt. A másik oka e jelző használatának a vásárlási gyakoriságban rejlik: míg a fentiekben megnevezett három nagy kategóriából durván kéthetente vásárolnak a fogyasztók, addig jegesteából átlagosan mindössze havonta egyszer.

Az elmúlt két évben a jegestea-szegmens növekedése annak köszönhető, hogy e két területen fejlődni tudott: két év alatt az éves penetrációja 44,8 százalékról 47 százalékra, illetve a vásárlási gyakoriság tíz alkalomról tizenháromra emelkedett. E fejlődéssel együtt is penetrációban és vásárlási gyakoriságban egyaránt jelentős kihasználatlan elméleti potenciállal bír, hiszen a háztartások fele továbbra sem vásárol jegesteát, akik pedig veszik, azok is fele olyan rendszerességgel, mint az összevetésben szereplő másik három hidegital-kategóriát.

Felmerül a kérdés, hogy **vajon mely háztartások azok, akik rendszeresen vásárolnak jegesteát, azaz preferálják azt a többi hidegital-kategóriával szemben, illetve akik csak alkalmanként, és akik egyáltalán nem veszik a kategóriát**. Vajon van-e ezeknek a fogyasztói csoportoknak valamiféle egyedi demográfiai karakterisztikájuk?

Mivel a hidegitalok között a viszonylag olcsó víz mennyisége túlságosan domináns, a jegesteát vásárló csoportok meghatározását a költéseik alapján végeztük el. „Intenzív" jegestea-fogyasztónak neveztük azokat a háztartásokat, akik hidegital-kiadásuk legalább 40 százalékát jegesteára költötték, és „alkalmi" fogyasztók lettek azok, ahol ez az arány 40 százalék alatti.

Nem meglepő módon megállapítható, hogy a jegestea is – csakúgy, mint az FMCG- kategóriák/termékek általában – erősen koncentrált kategória, nevezetesen a leginkább involvált fogyasztók vásárolják az összvolumen jelentős részét. Jelen esetben az „intenzív" csoport alig 7 százalékát adja az összes kategóriavásárlónak, ám mivel ők tízszer annyit fogyasztanak, mint az „alkalmi" vásárlók, ez a 7 százaléknyi „intenzív" csoport veszi az egész kategória közel felét (konkrétan 41 százalékát).

És akkor kik is ezek a fogyasztók? A jegestea-vásárlók között magasan felülreprezentáltak a gyerekes családok, míg a nem vásárlók között a 60 éven felüliek– az ő arányuk a jegestea-fogyasztók körében jóval magasabb, mint általában a napi fogyasztási cikkek piacán. Emellett még szembetűnő a jövedelmi különbség: a kategória vásárlói inkább a magasabb jövedelmű háztartások közé sorolhatók.

Szerző: Szőke Albert, Senior Product Consultant, GfK

A gyümölcsléfogyasztás generációs jellemzői

Az utóbbi években érzékelhető növekedésnek indult a természetes gyümölcs- és zöldséglevek fogyasztásának mértéke az Európai Unióban és globális szinten is. Ezt kihasználva, a gyártók egyre változatosabb termékeket dobnak piacra, újabb és újabb különlegességekkel lepik meg a vásárlókat.
Ízek tekintetében, míg **gyermekeknél inkább az ismerős gyümölcsös ízek a kedveltek, a felnőttek szívesebben fogyasztják az egzotikus, trópusi, fűszeres aromákat. A gyártók a legkülönbözőbb gyümölcsöket** használják fel, melyek közül a legnépszerűbbek a passió gyümölcs, a sárkánygyümölcs, az ananász, a mangó, a guava, az acai, az acerola, a gránátalma, a papaya és a hibiszkusz. Az alacsonyabb cukortartalmat a zöldség- és gyümölcslevek keverésével igyekeznek elérni a frissítők készítői. A leginkább elterjedt **zöldség** a cékla, répa, spenót, édesburgonya, spirulina, paradicsom és uborka, melyekhez gyakran kevernek olyan fűszereket, mint a gyömbér, jalapeno, cayenne vagy bazsalikom.
Az Y-generáció tagjai (1980-1990 között születettek) egyre nagyobb befolyást gyakorolnak a fogyasztás szerkezetére. Egyesek szerint nehéz őket meghódítani, bonyolult fogyasztói réteget képviselnek, akik összetett szempontok mentén fogyasztanak. Vajon **mi jellemzi őket**, amikor gyümölcslevet választanak? A gyümölcslevek hagyományosan a reggelizéshez köthető italok, azonban az ipszilonok időponthoz nem kötött étkezési szokása ezt felülírja. A gyümölcslevek esetében határozottan kedvelik a kézműves jelleget. Mindemellett fontos számukra a felhasznált alapanyagok ismerete. **Az egészségtudatos ipszilonok intenzív, markáns ízeken nőttek fel, azonban a cukor egy döntést befolyásoló tényező.** A megszokott ízek (narancs, alma, citrom stb.) gyakran untatják őket, így nyitottak a személyre szabott termékekre, szokatlan ízekre, mint például az uborka, a spenót, a cékla, a zeller, a kurkuma és a dinnye. Az ipszilonok árérzékenyek, viszont egészségre kedvező hatással rendelkező termékért hajlandóak többet fizetni. A 18-24 éves amerikai fogyasztók negyedének gyümölcslévásárlási hajlandóságát például kedvezően befolyásolja a bio és mentességre utaló jelölés. Az új termékek megismertetésére kiváló eszköz lehet az általuk aktívan használt közösségi média.

Az alkoholmentes italok csomagolása

Az alkoholmentes italok csomagolóeszközeinek tervezésekor nagy számú és szerteágazó szempontok egymással összefüggését kell figyelembe venni. A következőekben az **OMNIPACK** (Első Magyar Csomagolástechnikai Klaszter) segítségével ezek közül néhányat röviden áttekintünk.

Csomagolandó termék beltartalmi összetétele

Az alkoholmentes ivólé termékkör nagyon változatos. Készülhetnek paradicsomból, sárgarépából, céklából, káposztából, sütőtökből stb., de vannak tejsavót tartalmazó egyéb fűszerezett italok is. Különösen fontos a csomagolóeszköz megválasztásánál, hogy az ivólé tartalmaz-e széndioxidot, fény hatására bomló savakat, vitaminokat, illetve igényel-e a termék kiemelt aromavédelmet. Fontos tudni a termék savösszetételét is, mert egyes savak (különösen a tejsav, vajsav, de néhány fűszer aromaanyaga is) az egyébként stabil anyagszerkezeteket delaminálja. A csomagolóeszköz, illetve -anyag kiválasztásánál figyelemmel kell lenni az eltarthatósági időre is.

Piaci szegmens ismerete

A csomagolást tekintve kiemelten fontos szempont a meghódítani vágyott piaci szegmens, hiszen az eleve meghatározza a becsomagolandó termék egység-mennyiségét, csomagolás anyagát, dizájnját stb. Csak példaként említve, ma egyre jelentősebb fogyasztási kultúra az ún. ON-THE-GO, amikor a terméket a vevő menetközben (jártában) fogyasztja el. Ez teljesen más csomagolási szempontokat vet fel, mint az a fogyasztási kultúra, amikor a bevásárlás után odahaza fogyasztják el a terméket.

Felhasználható csomagolóanyagok, illetve -eszközök:

A felhasználható csomagolóanyagok és -eszközök körét elsősorban a termelő műszaki csomagolástechnológiája határozza meg. Ennek megfelelően használható többrétegű tekercses csomagolóanyag, amiből a töltendő csomagolóeszközt a gépi berendezés közvetlen töltés előtt készíti (pl. tasakos ivólevek); de lehet előre legyártott kész csomagolóeszközök töltése és zárása is (üveg, PET. palack, fémdoboz stb).

Általában ital csomagolására üveget, fém dobozt, PET-palackot, doy-packot, tetrapackot, bag-in box-ot, vagy a termék igényeinek megfelelő összetételű többrétegű (adott esetben alumínium-fóliával kombinált) tekercses műanyag szerkezeteket használhatunk.

Környezetvédelem

A természeti egyensúly fenntarthatósága miatt ma már kiemelt szerepet kap a kiválasztandó csomagolóanyag vagy csomagolóeszköz környezetvédelmi értékelése is! Fontos pl. az anyagszerkezet rétegeinek vastagsága, de hasonlóan pl. a PET palack minimalizált, de még elégséges falvastagsága stb. Itt szeretnénk említést tenni az úgynevezett komposztálható alapanyagok használatáról. Ezek az anyagok ipari kukoricából, burgonyából készülnek és elsősorban ipari termékek vagy száraz élelmiszerek csomagolására használhatók. Italcsomagolási felhasználásuk még általában korlátozott. Kiterjedtebb felhasználásuk még kutatás és fejlesztés alatt áll. Nem szénsavas italok palackozására már viszonylag eredményesen használják a politejsav (PLA) alapanyagú palackokat.

Csomagolóanyagok rendelése

Külön szeretnénk kihangsúlyozni a csomagolóanyagok és -eszközök rendelését! Egyik szempont, hogy minden csomagolóanyag eszköz készítése speciális gyártócéget igényel. Amennyiben egy termék nem igényel egyedi fejlesztést, illetve az igényelt csomagolóanyag nem szállítható raktárkészletből, annak elkészítése az első igényléstől számítva általában 30 nap. Utángyártás már legtöbbször 14 nap alatt elvégezhető. Természetesen ez cégfüggő is. Termékfejlesztési igény esetén ez az idő – a laboratóriumi vizsgálatok miatt is – jelentősen megnövekedhet. Csomagolóanyag/eszköz gyártatásnál figyelemmel kell lenni az érvényes alapanyagra és jelöléstechnikára vonatkozó szabványokra, valamint a felhasználásra kerülő alapanyagok minőségi szavatosságára is. Hasonlóan a gyártási fázisoknak megfelelő vevői ellenőrzésekre. Ma számtalan jogvita merül fel a mindenkor érvényes EU-harmonizált termékfelelősségi rendelkezések figyelmen kívül hagyása miatt. Itt fontos tudni, hogy a legyártott csomagolóanyag-eszköz műszaki, egészségügyi megfelelése a gyártó felelőssége. Ugyanakkor amennyiben a vevő írásban határozza meg azokat a paramétereket, melyeknek nem megfelelésére a gyártó felhívja a figyelmet, vagy nem ad kellő információt a speciális felhasználási körülményekről, a felelősség átszáll a csomagolóanyag/eszköz rendelőjére.

Szerző: OMNIPACK

Üdítőitalok termékinnovációja

A hidegen préselt levek vitamin- és ásványianyag-tartalma magasabb, mint a pasztörizált leveké, ezért sok gyártó preferálja ezt a technológiát. A hidegen préselt levek előállításához leggyakrabban kíméletes technológiát (*minimal processing*), a **nagy hidrosztatikai nyomást** (*High Hydrostatic Pressure*; HHP) alkalmazzák, amelynek lényege, hogy a terméket rövid ideig több száz MPa (esetenként akár 1000 MPa) nyomás alá helyezve megfelelő kereskedelmi tartósság állítható elő. A HHP technológiával előállított zöldség- és gyümölcslevek már az üzletek polcait is kezdik meghódítani (pl. Suja és Love Grace).

Ahogyan az angliai Botanic Lab is, melynek legújabb fejlesztése, az Isotonic1, egy **prémium sportital aktív szénnel** – amit a cég egy orvosi minőségű emésztőrendszer-tisztítónak ír le –, nyers cukornáddal és nyers japán yuzuval. Ez a tintára emlékeztető, teljesen organikus üdítő az alapítók szerint még a víznél is hatásosabb hidratáló, mivel a sejtek saját ozmotikus rendszerét támogatja. És mindezek mellett még az íze is jó.

De nem csak a sportolók kényeztethetik magukat kellemes üdítőkkel. A Gusto Organic Devonban készülő új terméke, a Real Cola és a Naturally Slim Cola, melyekhez hasonló **(bio, csökkentett kalóriatartalmú kóla)** a gyártó szerint Európában nem található. Az egyetlen olyan természetes édesítő, amit az EU elfogad bio alapanyagnak, a bio erythritol, amelyből 16 grammot lehet felhasználni literenként, így már eleve 16-20 százalékos kalóriacsökkenéssel számolhatunk. A Naturally Slim Cola nevű termékük nem számít organikusnak, mivel sztíviát is felhasználnak hozzá. A többi összetevője a két terméknek a kóladió (Afrika esőerdeiből), Bourbon vanília (Madagaszkárról), kék agave (Mexikóból) és forrásvíz (Exmoorból).

A csapvíz és a mérnöki kreativitás találkozásaként került piacra nemrégiben az az innovatív eszköz, melyet a kényelem és a környezettudatosság ihletett. Segítségével boltba utazás, **cipekedés és műanyag palackok nélkül élvezhetjük otthonunkban a tiszta víz ízét.** Az utólag is beszerelhető egység két részből áll: egy a konyhapult alá helyezhető darabból, melyben a filterek, szóda- és hűtőpatronok találhatóak, és egy egykaros csaptelepből, mely használható a szokásos módon hideg és meleg csapvizes zöldség-gyümölcs lemosáshoz, mosogatáshoz, illetve tartalmazza a másik oldalon a leddel megvilágított részt, amivel beállíthatjuk, hogy tisztított szénsavmentes, enyhén szénsavas, vagy szénsavas vizet szeretnénk-e készíteni, igény szerint hűtve.

Az Egyesült Királyság piacán egy fura termékre bukkanhatunk, amely nem más, mint a Sibberi által palackozott természetes, hidratáló és alacsony cukortartalmú, **fákból nyert víz.** A fák vize egyszerűen a hígítatlan, módosítatlan fákból nyert nedv. Az emberek úgy gondolják, hogy a fák nedve barna és ragadós, de ez nem minden fánál van így. A leggyakrabban palackozott nedv Kelet-Európában (pl. Oroszország, Észtország, Litvánia, Lengyelország) nyírfából származik. A másik népszerű favíz alapanyag a juharfa és a bambusz nedve. A nyírfavíz picit édeskés és csodálatosan friss az erdő kellemes utóízével. A nyírfa nedve április első két hetében gyűjthető be, amikor a gyökérben tárolt tápanyagok megindulnak a rügyek és virágok táplálásához. A keleti országokban begyűjtött nyírfanedvet az Egyesült Királyságba szállítják, ahol palackokba töltik.

Cukorcsökkentés az üdítőitalokban

A fogyasztók kalória- és cukorfogyasztás szempontjából egyre tudatosabbak. A fogyasztói, valamint a nemzetközi egészségügyi okokból (EU Roadmap) megfogalmazott elvárásokhoz az üdítőital-iparnak is érdemben hozzá kell járulnia. **Az üdítőitalok cukortartalmának csökkentése a kalóriatartalom csökkenését eredményezi, ezzel hozzájárulva az egyre nagyobb számban elhízással és túlsúllyal rendelkező fogyasztók kiegyensúlyozottabb életmódjához.**
Az UNESDA (Európai Üdítőgyártók Szövetsége) európai szinten – a 2000-2015 között megvalósított 12 százalékos csökkentést követően – 2020-ig további 10 százalékos hozzáadottcukor-csökkentést tervez megvalósítani. **A csökkentés fő eszközei a termékinnovációk és reformulációk (csökkentett illetve hozzáadottcukor-mentes termékek), a forgalomba hozott kiszerelések méretének csökkentése, valamint a csökkentett cukortartalmú termékek fogyasztói népszerűsítése.** A cukortartalom csökkentésében kulcsszerepet játszanak a **természetes édesítőszerek,** mint például a napjainkban egyre népszerűbb kalória- és szénhidrát-mentes stevia. A cukorcsökkentési törekvések egyik nyertesei a legtöbb gyümölcshöz képest kevésbé, de **természetesen édes, többszörös funkcionális előnyökkel rendelkező zöldségek** lehetnek, mint a cékla vagy a zeller.
Annak ellenére, hogy az EU cukorcsökkentési törekvéseinek egyik fő célágazata az üdítőital-ipar, az Euromonitor 24 országban végzett vizsgálata alapján az alkoholos italok fogyasztásából származó energia meghaladta a mentes italokéból származó értékeket. Dél-Koreában például egy átlagos fogyasztó 167,9 kalóriát fogyaszt el naponta alkoholos italokkal, míg alkoholmentesekkel csupán 44,2 kalórát.

Gyümölcslégyártás membránszűréssel

A gyümölcslevek tárolása és szállítása különböző problémákat vet fel, melyeket a folyadékok sűrítésével – bepárlással – lehet megoldani, amely során a termék hőkárosodást szenved. Ennek elkerülése érdekében az ipar szereplői vákuumbepárlást, illetve kriokoncentrálást (fagyasztva szárítást) alkalmaznak, amiknek viszont a költségei igen magasak.
A membránszűrés a tejiparban és az italgyártásban széles körűen alkalmazott technológia, amely kíméletes alternatívát jelenthet a gyümölcslégyártás során tükrösítésre (ultraszűrés vagy mikroszűrés), illetve töményítésre (nanoszűrés vagy reverz ozmózis).
A technológia előnye a hagyományos szűréshez képest, hogy kevesebb emberi erőforrásra van szükség hozzá, csökkenti az enzimfelhasználást, hatékonyabb és gyorsabb, folyamatos üzemű módszer, ráadásul az üzemeltetési költségei is alacsonyabbak. Az elkészült termék vízaktivitása pedig annyira alacsony, hogy tartósítószerek és hűtés nélkül sem kell félnünk attól, hogy megromlana.
Az ultra- vagy mikroszűrés alkalmazása tükrösítéshez leegyszerűsítheti a folyamatot, megnövelheti a kihozatalt, és javíthatja a termék minőségét, azáltal, hogy lehetővé teszik a nagyméretű kolloidok, mikroorganizmusok, fehérjék, vírusok, lebegő részek, baktériumok és gombák eltávolítását.
A nanoszűrést és a fordított ozmózist töményítésre használják (20-30 százalék cukortartalomra sűrítenek), alkalmazásuk a nagyméretű molekulák, cukrok, aminosavak, konyhasó, ionok kiszűrését teszi lehetővé.
Még magasabb koncentrációt (70-75 százalék) lehet elérni ozmotikus vagy membrán desztillációval.

A szűrési folyamatban a – legtöbbször – porózus membrán a szűrőközeg, a folyadékot, ami keresztülhalad a membránon és nem tartalmaz visszatartott szilárd anyagokat, szűrletnek vagy permeátumnak hívjuk, a megmaradó folyadékot pedig retentátumnak vagy koncentrátumnak. A membránok jellemzésére használt legfontosabb paraméterek a permeabilitás (áteresztőképesség, fluxus) és az elválasztási képesség (visszatartás).
A legfőbb problémát membránszűrés során az áteresztőképesség csökkenése okozza, amit a membrán pórusainak eltömődése eredményez. Emiatt rendszeresen regenerálni, tisztítani kell a membránokat, melyre háromféle módszer áll rendelkezésre, a hidraulikus, a mechanikus és a kémiai tisztítás. A membrán tisztításának optimalizálása az élettartam növelése érdekében fontos, mivel a membránok beszerzése és cseréje igen magas költségekkel jár.
Általánosságban elmondható, hogy **a jól felépített folyamattervezés alapvető fontosságú a membrántechnológia eredményességéhez.** A megfelelő membrán és modul összeállítása, az optimális paraméterek beállítása, a legjobb tisztítási módszer kiválasztása mind hozzájárul a siker eléréséhez. A fentiek megtalálásának elősegítéseképpen számos kutató tett javaslatot, különböző gyümölcsleveket vizsgálva **(bogyós gyümölcsök, fekete ribizke, kajszi, kivi, meggy, narancs, szőlőmust)**. A membrántechnológia ipari alkalmazhatóságának javítása érdekében a következő fejlesztési irányok lehetnek célravezetők: nagyobb szelektivitás és áteresztő-képesség, a folyamat intenzitásának növelése és az üzemeltetési költségek további csökkentése.

Üdítőlevek az otthonunkban

A tudatos táplálkozás jegyében egyre keresettebbé válnak a természetes, hozzáadott összetevőket nem tartalmazó gyümölcs- és zöldséglevek, illetve az ezeket előállító gépek, eszközök.
Biztosan találkoztunk már bevásárlóközpontokban, közintézményekben a gyümölcslékészítő gépeknek az egyik legrobosztusabb fajtájával, a narancsfacsaró italautomatával. Csak bedobjuk a pénzt, megnyomjuk a gombot, és már készül is számunkra az egy adagnyi friss, hűs narancslé. A legtöbb berendezés kialakítása lehetővé teszi, hogy lássuk a feldolgozási folyamatot vagy legalább egyes lépéseit. Kevésbé ismert, hogy az automatának léteznek **olyan változatai**, amelyek friss almalevet állítanak elő, vagy akár a frissen facsart narancsléhez előre elkészített, pasztörizált gyümölcslevet kevernek, a kiválasztott ízek alapján.
Aki mégsem szeretne egy pohár hideg gyümölcslé kedvéért italautomatákat keresgélni, annak segítségére lehetnek az elmúlt pár évben kifejlesztett újítások, melyek takarítási igénye össze sem hasonlítható a hagyományos, otthoni használatra készült turmixgépekével. Az egyik ilyen innovatív berendezés az ausztrál fejlesztésű **Juisír**, melynek kinézete leginkább egy kapszulás kávéfőzőgépéhez hasonlít, csak ebben az esetben nekünk kell megtölteni a „kapszulát". A kétféle változatban beszerezhető – eldobható vagy újra felhasználható –, speciálisan kialakított tasakba előre felaprított gyümölcs- és zöldségdarabokat kell helyezni (kb. 300-350 grammot), amelyekből a berendezés 8 tonnás erővel préseli ki számunkra a 2-2,5 deciliternyi friss levet. A gép kezelése rettentően egyszerű. Miután felülről behelyeztük a megfelelő helyre a megtöltött tasakot, megnyomjuk a gépen található egyetlen gombot, és nagyjából másfél perc múlva ihatjuk a saját magunk által összeállított keveréket.

Alumínium dobozok újratöltve

Vetélytársa, az amerikai startup, a Juicero, még ennél is kevesebb erőfeszítést igényel, mivel tasakjaiban már előkészített biozöldségek és gyümölcsök keverékét kínálja. A keverékekhez nem adnak vizet, adalékanyagokat vagy tartósítószereket. Ráadásul a berendezés internetre köthető, így amikor behelyezünk egy tasakot, az azon található QR-kód alapján ellenőrzi a termék felhasználhatóságát. Az ilyen módon – hidegen préselve – készült üdítők előnye, hogy nem esnek át hőkezelésen, így vitaminok is nagyobb arányban vannak jelen bennük.
Azoknak, akik az eddigieknél is egyszerűbb megoldásra vágynak, Isaac Lavi és csapata megalkotta a The Right Cup™-ot. Ez egy olyan biszfenol A (BPA) mentes műanyagból készült pohár, amelyhez – egy erre a célra kifejlesztett módszerrel – illatanyagokat adnak a gyártási folyamat során. Így elegendő tiszta vizet töltenünk a pohárba, mégis olyan érzés, mintha ízesített üdítőt innánk. A megfelelő tárolási és kezelési körülmények között néhány hónapig tartja meg ezt az előnyös tulajdonságát. Az élvezeti érték ilyen módon való fokozásával észrevétlenül növelhetjük meg a napi vízbeviteli mennyiségünket – ezzel együtt csökkenthetjük a cukros üdítők bevitelét –, ami hozzájárulhat szervezetünk egészségesebb működéséhez.

Napjaink alumínium dobozai prémium megjelenésükkel és könnyen használható, újrahasznosítható mivoltukból adódóan a fiatal fogyasztók egyik kedvenc csomagolásai. Az egyesült királysági fogyasztók 71 százaléka szerint a dobozos italok finomak, és 55 százalékuk hetente legalább egyszer fogyaszt dobozos üdítőt. Az arányok változtatásában szerepet játszik az energia- és sportitalok fogyasztásának növekedése, ami „laza és trendi” a fiatalok számára. **A 360 fokban grafikázható dobozok segítségével az italok számára egyedi megjelenést lehet biztosítani, amely a rengeteg terméket tartalmazó polcokon versenyelőnyt jelenthet egy adott terméknek.** A megjelenés és az egyediség fokozásának érdekében a norvég Aegir Bryggeri sörfőzde új dobozzal rukkolt elő, amelynek felnyitáskor egyik vége teljesen eltávolítható. Az innovációval 2016-ban megnyerték a Fémcsomagolás-gyártók Szövetségének díját (*Metal Packaging Manufacturers Association*). Tovább fokozható a csomagolás megjelenése a hőre színt váltó **termokromatikus**, vagy a napfény hatására színt váltó **fotokromatikus** festékek alkalmazásával. A dobozok színének változtatásával igazi „kaméleon hatású” terméket lehet kialakítani.
A fém dobozokban lévő termékek házon kívül, illetve munkahelyen történő fogyasztása a leggyakoribb. Németországban az elmúlt öt évben 10 százalékkal nőtt a dobozos termékek házon kívüli és 8 százalékkal a munkahelyi fogyasztása.
A bevásárlást leggyakrabban végző nők számára fontos tényező a könnyűség, a könnyen tárolhatóság, újrahasznosíthatóság. **A 100 százalékig lebomló, emberi hajszálnál is vékonyabb falú alumínium dobozok ezen fogyasztói elvárásoknak maximálisan megfelelnek.**
A trendek jönnek-mennek, a termékek íze, megjelenése változik, de úgy tűnik, az alumínium dobozok folyamatosan meg tudnak felelni a fogyasztói elvárásoknak.

Víz

Víz nélkül nincsen élet, s többek között a víznek is köszönhető, hogy mára ilyen sokszínű állat- és növényvilág alakulhatott ki bolygónkon, amely fejlődéstörténetének csupán utolsó pillanataiban jelent meg az ember. **Az élő szervezet alapja a víz, és elmondható, hogy nincs semmi a Földön, ami azt teljes mértékben nélkülözni tudná.** A mi „Kék Bolygónk” háromnegyed részét borítja víz, de azt tudnunk kell, hogy vízkészletünk 97 százaléka tengervíz, több mint 2 százaléka található meg sarki jégként, és még egy százalékot sem tesz ki a rendelkezésünkre álló édesvíz. **A tiszta ivóvíz az egyetlen élelmiszer, amely semmi mással nem pótolható, az emberi élet nélkülözhetetlen feltétele.** Az egyetlen megújuló vízforrásunk az esővíz, és a környezetszennyezés egyre fenyegetőbb a felszíni és a felszín alatti vizeinkre nézve. Az ENSZ előrejelzései szerint 2025-re a világ népességének 35 százalékát fenyegeti majd vízhiány, jelenleg minden ötödik ember nem fér hozzá ivóvízhez.

A víz jelentős mennyiségével tűnik ki az emberi szervezetet felépítő vegyületek közül. Az újszülöttek testének kb. 70 százaléka víz, mely később az élet előrehaladtával folyamatosan csökken, így elmondható, hogy a felnőtt ember szervezete átlagosan 60, míg az időseké csupán 50 százalék vizet tartalmaz. A szervezetben lévő víz nem egységes tömegként van jelen, hanem úgynevezett vízterekben oszlik meg. Megkülönböztethetünk sejten belüli és sejten kívüli víztereket, melyek közül az utóbbit tovább tagolhatjuk vérplazmára és a sejtek közötti állományra. A szervezet vízkészletének mintegy 66 százaléka sejten belül, 34 százaléka pedig sejten kívül helyezkedik el.

A víz élettani szerepe a szervezetben rendkívül sokrétű. A legtöbb létfontosságú folyamat vizes közegben megy végbe, így az is érthető, miért olyan fontos a szervezet megfelelő hidratáltsága. A víz nem csupán fő alkotórésze a testet felépítő sejteknek, hanem számtalan biokémiai folyamat kiindulási és végterméke. Lehetővé teszi a vérkeringést és befolyásolja a vér összetételét. Biztosítja a megfelelő vérnyomást, részt vesz az emésztési és felszívódási folyamatokban, a salakanyagok kiválasztásában. Segíti a testhőmérséklet szabályozását és az egészséges sav-bázis egyensúly megtartását. Testünkben a víz egyben oldószer, vivőanyag, hőtároló és hűtőfolyadék. Annak ellenére, hogy a szervezet víztartalma viszonylag állandó, folyamatos cserélődésben van. A napi átlagos vízveszteség kb. 2,3-2,5 liter, de mivel egészséges szervezetben a folyadékfelvétel és -leadás egyensúlyban van, ugyanennyi vizet veszünk fel folyadékok és egyéb táplálékok formájában. A szervezet vízháztartását összetett ideg- és hormonális folyamatok szabályozzák.

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

Nemzetközi kiállítások és vásárok

2018. január 8-10.	Amsterdam, Hollandia	Bellavita Expo	Nemzetközi élelmiszeripari és borászati kiállítás.
2018. január 17-20.	Antalya, Törökország	Anfas Food Product	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás.
2018. január 19-28.	Berlin, Németország	International Green Week Berlin	A világ legnagyobb mezőgazdasági és élelmiszeripari vására, amelyen több mint 1600 kiállító fog bemutatkozni.
2018. január 22-24.	Kano, Nigéria	Agfopex Nigeria	Mezőgazdasági, élelmiszer- és csomagolásipari kiállítás.
2018. január 24-27.	Budapest, Magyarország	Viticulture & Viniculture	Borászati kiállítás, amelyen 26 ország 350 kiállítója fog bemutatkozni.
2018. január 28-31.	Köln, Németország	ProSweets Cologne	Nemzetközi édesség- és snackipari kiállítás.

FELHÍVÁS

Élelmiszeripari Körkép 2017 – ősz

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara idén ősszel is rendezvénysorozatot szervez az élelmiszeripari vállalatok részére, Élelmiszeripari Körkép 2017 címmel. A szeptember első felében megrendezett alkoholosital-gyártás, malom- és sütőipari tejfeldolgozási események után októberben további két ágazat aktualitásait mutatjuk be. **2017. október 17-én a húsfeldolgozási, míg 2017. október 24-én az élelmiszer-feldolgozás és -kereskedelem** ágazatok érdeklődői vehetnek részt a programokon. **A rendezvények a Holiday Inn Hotelben (2040 Budaörs, Agip u. 2.) lesznek.**
A rendezvények ingyenesek, de regisztrációhoz kötöttek. A részletes programot, valamint a regisztrációs felületet a **NAK portál országos hírei** között találják.

Minden érdeklődőt várunk!

Ismerjük meg együtt a pácolt sonkák készítésének rejtelmeit!

A folyamatosan változó piaci és fogyasztói igények komoly kihívást jelentenek az élelmiszer-előállítók számára. A versenyben elengedhetetlen a felhasználható alapanyagok és azok kombinálhatóságának, valamint a technológiai módszerek és folyamatok átfogó ismerete. A hazai előállítók versenyképességének támogatása érdekében **a NAK a katalán IRTA (Research & Technology Food & Agriculture) monellsi intézetében 2016. október 24-26. között 3 napos gyakorlati képzést szervez sonka termékek témájában húsiparban, illetve készítmény gyártásában tevékenykedő tagjaink számára.** A program elméleti és gyakorlati részt egyaránt tartalmaz, amely során bemutatásra kerülnek a különböző alap- és segédanyagok, technológiai lépések, valamint az intézet kísérleti üzemében pácolt sonkák készítésére is lehetőség adódik.
A csoportos képzés minimum 10, maximum 12 fő részvételére ad lehetőséget, amin belül minden üzemméretű tagunk részvételére lehetőséget biztosítunk.
A tréning részvételi költségét, amely tartalmazza az oktatási segédanyagokat, a napközbeni étkezéseket (kávészünet, ebéd), valamint a repülőtér és az IRTA közötti transzportot a Kamara fedezi a jelentkezők számára. Az utazás során felmerülő egyéb költségek (repülőjegy, biztosítás, reggelin és ebéden kívüli étkezések) a résztvevőket terhelik. Az utazás a **Budapest-Barcelona közvetlen járat** igénybevételével javasolt. A képzés nyelve angol, a nyelv minimum értési szintű ismerete szükséges (tolmácsolásra lehetőség nincs).
Jelentkezni és további részletek iránt érdeklődni Horváth Vivien élelmiszeripari ügyintézőnél lehet (e-mail: horvath.vivien@nak.hu).

FELHÍVÁS

Tanuljunk együtt! – Tejipari gyakorlati napok

A nagyfokú érdeklődésre tekintettel tagjaink termékfejlesztésének előmozdítása, valamint elméleti és gyakorlati ismereteinek növelése érdekében a mosonmagyaróvári **Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézetben** – kamarai finanszírozás mellett – három témában szervezünk ismét gyakorlati napokat. 2017. október 12-én a savanyított tejtermékek (joghurt, kefír) gyártásának, **október 26-án a túró előállításának, valamint november 9-én a gomolyagyártásnak a rejtelmeit sajátíthatják el az érdeklődők.**
A kamarai tagok számára a programokon való részvétel ingyenes, de előzetes jelentkezéshez kötött.
*További részleteket és a regisztrációs felületet a **NAK portálon** találhatják.*

A magyar élelmiszerpiacot és gasztronómiát népszerűsítő pályázat

2017. szeptember 4-én két kategóriában, 90 millió forintos keretösszegből, vissza nem térítendő támogatásra pályázhatnak a magyar élelmiszerpiacot és gasztronómiát népszerűsítő, a hazai termékek piaci megjelenését erősítő, az agrárágazatunkat, avagy annak valamely szegmensét bemutató, fejlesztő gazdasági társaságok, köztestületek, szövetségek, egyesületek, alapítványok és szakmai szervezetek, terméktanácsok. A pályázók rendezvényeik, konferenciáik megrendezéséhez, a megjelenésüket hirdető reklám- és médiafelületek megvásárlásához, technikai költségeikhez éppúgy kaphatnak pályázati támogatást, mint kommunikációs anyagaik elkészítéséhez, az eseményekhez kötődő arculati, grafikai elemek megtervezéséhez, avagy a rendezvényeken feladatot ellátó előadók, tolmácsok díjazásához.
Kizárólag a hazánkban, 2017. október 1. és 2017. december 31-ig megvalósuló és az agráriumhoz kötődő rendezvények kapcsán nyújthatóak be pályázatok, de a lebonyolítás teljes költségigényének akár 50 százaléka is elnyerhető a pályázatot meghirdető Agrármarketing Centrumtól.
*További részleteket az **Agrármarketing Centrum** oldalán olvashatnak.*

Üzleti delegáció Indiába

A Magyar Kereskedelmi és Iparkamara a Pallas Athéné Domus Innovationis Alapítvány támogatásával 2017. november 19-24. között üzleti delegációt szervez Indiába, Újdelhibe és Mumbaiba.
Az Indiába utazó delegáció célja az általános üzleti kapcsolatok fejlesztésén túl a két ország vállalkozói közötti együttműködési lehetőségek feltérképezése az innováció valamint a kutatás és fejlesztés terén. A kormány a felemelkedés egyik zálogának tartja e két szektor fejlesztését. A delegációba várják az indiai piac iránt érdeklődő exportorientált és innovatív cégprofilú vállalkozások jelentkezését.
*További részleteket a **Magyar Kereskedelmi és Iparkamara** oldalán olvashatnak.*

Várjuk észrevételeit, megjegyzéseit!

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