



NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA

ÉLELMISZERIPARI
IGAZGATÓSÁG
hírlevél

2017. december

ÉLELMISZERIPARI IGAZGATÓSÁG

Köszöntő

PÁLYÁZATI HÍREK

MAHOP-2.1-2016 kódszámú felhívás – Módosult
GINOP-1.2.6-8.3.4-16 kódszámú felhívás – Módosult
VP1-2.1.1-2.1.2-17 kódszámú felhívás – Módosult

SZABÁLYOZÁS

Európai oltalom alá került a Makói petrezselyemgyökér
Hungarikummá választották a gulyáslevest
Új szabályozás az ökológiai termékekről
Honnan és hogyan kerülnek az élelmiszerek a tányérra

SZABVÁNYFIGYELŐ

Megjelent szabványok
Magyar nyelvű nemzeti szabványok helyesbítése

PIACI KITEKINTÉS

Halkarácsony – 2017
Világ Élelmiszer Innováció Díj – 2017
Divatos alapanyagok – 2018
RASFF éves jelentés – 2016

MARKETING

Márkaépítés a közösségi oldalakon – Snapchat

KUTATÁS – FEJLESZTÉS – INNOVÁCIÓ

A halak párolása előnyösebb, mint a főzés
Ehető bevonatok a halakon
„HappyFish” – avagy egy projekt a tótól az asztalig
Roncsolásmentes légtérvizsgálat a csomagolásokon

TÁPLÁLKOZÁS AKADÉMIA

Omega zsírsavak
Tengeri halak

ESEMÉNYNAPTÁR

Nemzetközi kiállítások és vásárok

TÁJÉKOZTATÁS

Egyszerűsödött a baromfiexport Szingapúrba
Egészségre vonatkozó állítással ellátott termékek fejlesztése – útmutató

FELHÍVÁS

Az év hala – 2018
A NAK Élelmiszeripari Igazgatóság tevékenysége – 2017

Keleti Marcell
élelmiszeripari igazgató



Vadász Sándor
tanácsos



Pető Krisztina
vezető élelmiszeripari szakértő



Pápa Enikő
élelmiszeripari asszisztens



Banos Tamás
élelmiszeripari szakértő



Horváth Vivien
élelmiszeripari ügyintéző



Dr. Szűcs Viktória
vezető élelmiszeripari szakértő



Varga László
élelmiszeripari szakértő



Köbli Brigitta
élelmiszeripari szakértő



Polczer Katalin
élelmiszeripari szakértő



Tisztelt Élelmiszeripari Tag, Kedves Olvasó!

Szeretettel köszöntjük Önt a NAK Élelmiszeripari Igazgatóság hírlevele decemberi számának megjelenése alkalmával. E havi kiadványunkban kiemelt figyelmet szentelünk a halászati ágazat piaci környezetének és legújabb kutatási eredményeinek bemutatására. Pályázati híreink között néhány felhívás változására hívjuk fel figyelmüket. A szabályozási területet érintő bejegyzéseink között beszámolunk a Makói petrezselyemgyökér oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába való bejegyzéséről, valamint a Hungarikumtár bővüléséről. Mindemellett a várhatóan 2020. január 1-től hatályba lépő, ökológiai termékekről szóló szabályozásról és a halak nyomonkövetéséről is olvashatnak. Hírlevelünk szabványfigyelő részében számos nemrég megjelent élelmiszeripari szabványt ismertetünk. Piaci kitekintésünkben a halászati ágazatot érintő aktualításokról írunk, valamint a Budapesti Gazdasági Egyetem Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Karának főiskolai tanársegédje, Hidvégi Hedvig segítségével betekintést adunk a hazai halfogyasztás helyzetébe, akadályozó tényezőibe. A gyakorlati szakember néhány receptötletet is megoszt a karácsonyi asztal menüjéhez. Röviden bemutatjuk a Világ Élelmiszer Innováció Díj idei győzteseit, valamint az amerikai Whole Foods Market és az Unilever 2018-as élelmiszer-alapanyag népszerűségi előrejelzésébe nyújtunk betekintést. Továbbá az Európai Unió élelmiszerek és takarmányok gyors riasztási rendszerének legfrissebb jelentéséről is tájékoztatunk. Marketing cikkünkben megismerhetik a márkaépítésben alkalmazott egyik közösségimédia-eszköz, a Snapchat lehetőségeit. Táplálkozás akadémia rovatunkban a Dietetikusok Országos Szövetségének szakértői segítségével az omega zsírsavakat és a tengeri halakat vesszük górcső alá. Mindemellett számos nemzetközi kiállításon és vásáron való megjelenési lehetőséget ajánlunk. Tájékoztatásaink között a szingapúri baromfi-import könnyítéséről, valamint az egészségre vonatkozó állítással ellátott termékek gyártásához segítséget nyújtó útmutató megjelenéséről számolunk be. Végezetül felhívjuk figyelmüket a 2018-as Év hala szavazásra, amely keretében az őshonos halak közül két fogható és egy védett fajra lehet voksot leadni. Az év zárásaként összegezzük igazgatóságunk idei tevékenységét, amellyel igyekszünk tagjaink elvárásainak és igényeinek a legmagasabb szinten megfelelni.

A NAK Élelmiszeripari Igazgatóság kollégáinak nevében áldott, békés karácsonyi ünnepeket és sikerekben gazdag újévet kívánunk minden tagunk és olvasónk számára!

Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
Élelmiszeripari Igazgatóság

PÁLYÁZATI HÍREK

MAHOP-2.1-2016 kódszámú felhívás –
Módosult

Módosult **„Az akvakultúra terén történő innováció ösztönzése”** című ([MAHOP-2.1-2016 kódszámú](#)) felhívás.
A módosítás további részletei a [palyazat.gov.hu](#) oldalon tekinthetők meg.

GINOP-1.2.6-8.3.4-16 kódszámú felhívás –
Módosult

Módosult az **„Élelmiszeripari középvállalatok komplex beruházásainak támogatása kombinált hiteltermékkel”** című ([GINOP-1.2.6-8.3.4-16](#)) felhívás eljárási rendje.
A módosítás további részletei a [palyazat.gov.hu](#) oldalon tekinthetők meg.

VP1-2.1.1-2.1.2-17 kódszámú felhívás –
Módosult

Módosult a **„Mezőgazdasági, erdőgazdálkodási és élelmiszer-feldolgozáshoz kapcsolódó egyéni és csoportos szaktanácsadás”** című ([VP1-2.1.1-2.1.2-17](#)) felhívás.
A módosítás további részletei a [palyazat.gov.hu](#) oldalon tekinthetők meg.

Európai oltalom alá került a Makói petrezselyemgyökér



Hungarikummá választották a gulyáslevest

Az Európai Unió jóváhagyta a Makói petrezselyemgyökér oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába való bejegyzését (OFI).

A földrajzi jelzés valamely táj, helység, kivételes esetben ország neve, amelyet az e helyről származó olyan termék megjelölésére használnak, amelynek különleges minősége, hírneve, vagy egyéb jellemzője lényegileg ennek a földrajzi származásnak tulajdonítható. Az Európai Bizottság tájékoztatása szerint a Makói petrezselyemgyökér egyedisége a földrajzi környezetnek, a makói tájkörzetnek, a természeti – talaj és éghajlati –, és részben emberi tényezőknek köszönhető.

A bejegyzett elnevezést viselő termék megjelöléséhez használt egyedi címkéket a Magyar Gazdakörök és Gazdaszövetkezetek Országos Szövetsége (Magosz) makói szervezete, a Csanád és Térsége Gazdakör adja ki, fel kell tüntetni rajtuk a „Makói petrezselyemgyökér” szöösszetételt és hivatali regisztrációs számát is. Az oltalom alatt álló Makói petrezselyemgyökér elnevezést azok a termékek viselhetik, amelyek termesztése Makó, Csanádpalota, Apátfalva, Ambrózfalva, Csanádalberti, Ferencszállás, Földeák, Királyhegyes, Kiszombor, Klárafalva, Köveg, Magyarcsanád, Maroslele, Nagyér, Nagylak, Óföldeák vagy Pitvaros települések közigazgatási határain belül történik.

A termék-előállítás területi lehatárolása az eredetvédelem alapvető része. Az eredetvédett termékek termékleírásban meghatározott módon történő gyártásával, a védett név használatával a lehatárolt területen előállítást végző bármely gyártó élhet, üzemmérettől függetlenül. A címkét az elnevezést viselő termék valamennyi termelője megkapja.

Az európai uniós eredetvédelem célja, hogy a jó minőségű, hagyományos termékek fennmaradását biztosítsa, és ne legyen lehetőségük a gyenge minőségű összetevőket, kétes gyártási technológiát alkalmazóknak a védett névvel visszaélésre. Ezért **a Makói petrezselyemgyökér védett nevet csak akkor lehet használni, ha a termék teljes mértékben megfelel a termékleírásban megállapított technológiai, minőségi és érzékszervi követelményeknek. Nem használhatók azok a védett névre utaló megnevezések, amelyek az élelmiszerek jelöléséről szóló uniós rendelet alapján alkalmasak a fogyasztók megtévesztésére.**

Az Európai Bizottság vonatkozó, 2017/2227 végrehajtási rendeletét az [Európai Unió Hivatalos Lapjában](#) olvashatják.

A Hungarikum Bizottság döntése értelmében bekerült a hungarikumok gyűjteményébe a pálos rend és a hollóházi porcelán mellett a magyar ételként világszerte ismert magyar gulyásleves is.

A Magyar Értéktár a csíksomlyói pünkösdi búcsúval, a magyar népmesék rajzfilmsorozattal, a vert csipkével és a gemenci gímszarvassal bővült a testület döntése értelmében. A [hungarikumtörvény](#) alapján a hungarikumok és más nemzeti értékek kiemelt állami figyelemre – szükség esetén akár szakmai vagy jogi segítségre is – számíthatnak, valamint pénzügyi támogatásban részesülhetnek a hungarikum alap keretéből.

A bővítéssel 70-re nőtt a hungarikumok és 161-re a Magyar Értéktárban szereplő értékek száma.

Az Európai Parlament Mezőgazdasági Bizottsága 2017. november 22-én elfogadta az ökológiai termelésre és a címkézésre vonatkozó új uniós jogszabályt, amely fokozza a fogyasztók ökológiai élelmiszerekbe vetett bizalmát, és várhatóan javítja az ágazat növekedési lehetőségeit.

Az ökológiai gazdálkodásra vonatkozó első uniós rendeletet ([2092/91/EGK](#)) 1991-ben fogadták el, amely tükrözte és elismer-
te az ökológiai termékek mozgásának egyre növekvő fontosságát. A jogszabály először csak a növényi eredetű termékekre
korlátozódott. Annak érdekében, hogy a szabályozás az állati eredetű termékekre és a feldolgozásra, ellenőrzésre, valamint a
marketing tevékenységekre is kiterjedhessen, 1998-ban, majd 2007-ben is felülvizsgálták.

A jelenleg alkalmazandó jogi keretrendszer az ökológiai termelésről és az ökológiai termékek címkézéséről szóló [834/2007/
EK tanácsi rendelet](#), amely körvonalazza az ökológiai gazdálkodás célkitűzéseit és elveit, rögzíti az általános termelési szabá-
lyokat, leírja az ökológiai termelési szabványokat, az ellenőrzési rendszert, valamint a címkézési követelményeket.

A Bizottság mindemellett két végrehajtási rendeletet fogadott el:

- a [889/2008/EK rendeletet](#), amely kiegészítette a részletes gyártási szabályokat, a címkézési szabályokat és az ellenőr-
zési követelményeket, valamint
- az [1235/2008/EK bizottsági rendeletet](#) a behozatal végrehajtásáról.

2010-ben elfogadásra került egy új EU-s ökológiai logó, amely az ökológiai szabályok egyedülálló készletét szimbolizálja az
egész Európai Unióra kiterjedően. Az „ökológiai levél” használata kötelező az előre csomagolt uniós termékeknél, viszont az
importált termékek esetében csupán opcionális.

A harmonizált jogszabályi rendszernek köszönhetően az ökológiai gazdálkodás igen gyorsan fejlődött az Európai Unióban.
A szabályozás további hozadéka, hogy a gazdálkodók és az élelmiszergyártók számára elegendő garanciaként szolgált, így
az ökológiai gazdálkodásra és élelmiszertermelésre való átállást egy stabil jogi rendszerre támaszkodva tudják megvalósítani.

**Az új jogszabály szövegét a Mezőgazdasági Bizottságnak, az Európai Parlamentnek és a Bizottságnak is jóvá kell hagynia
mielőtt közzéteszik az Európai Unió hivatalos lapjában, és hatályba lép. Ezt követően az új szabályozást 2020. január 1-től
kell kötelezően minden ökológiaitermék-előállítónak alkalmazni.**

A bioélelmiszerek szabályozásáról további részleteket az [Európai Parlament](#) oldalán olvashatnak.

Honnan és hogyan kerülnek az élelmiszerek a tányérra



Az utóbbi időben egyre nagyobb hangsúlyt kap az élelmiszerforgalmazók és a fogyasztók pontos tájékoztatása a kiskereskedelemben forgalmazott élelmiszerek, valamint az éttermekben és a közétkeztetésben felhasznált alapanyagok eredetéről. A nyomonkövethetőség biztosítására elsősorban a csomagoláson rögzített címke alkalmas, a címkén feltüntetett információk alapján lehet visszakövetni az élelmiszerek és alapanyagok útját származási helyüktől egészen a végfelhasználóig. A minél pontosabb tájékoztatás és a nyomonkövethetőség érdekében rendeletek útján folyamatosan szigorítják a címkén kötelezően feltüntetendő adatok számát és jellegét. Kutatóintézetek vagy ellenőrző hatóságok a címkék és termékek ellenőrzésével vizsgálják a szükséges és megnyugtatóan elégséges információ meglétét a különböző élelmiszerek és alapanyagok esetében.

A [New Food](#) összefoglalója többek között bemutatja az [Oceana Intézet](#) által készített tanulmányt a rosszul címkézett halakra vonatkozóan. Az elemzés során – amely mintegy 150 éttermi és étkezdei halmintára alapozottan készült – az esetek több mint 30 százalékánál találtak hibát. Bár a megállapítás riasztónak tűnik, a probléma valójában nem új keletű. Egy 2012-ben végzett vizsgálat azt mutatta, hogy az Európai Unióban felhasználásra kerülő halak közel 40 százaléka nem a címkén feltüntetett fajból történik.

Az EU kezdeményezte a 2012-2014-es „[Labelfish](#)” projektet a halászati termékek címkézésének és nyomonkövethetőségének javítása érdekében. Ugyanezen célból született meg az [1379/2013 EU rendelet](#), amely 2014-ben lépett hatályba, és előírja, hogy a halászati termékek címkézésekor a faj mind kereskedelmi, mind tudományos névvel kerüljön feltüntetésre. Továbbá a termelési módszert, a halászati eszközt és a halászati vagy tenyésztési területet is meg kell jelölni.

Egy 2015-ben végzett Oceana-tanulmány pedig azt mutatta ki, hogy a hibás címkézés jelentősen csökkent, és a rosszul jelölt minták 5 százaléknál is kevesebb arányban voltak fellelhetők. Az elemzés azonban csak a supermarketekben értékesített haltermékekre vonatkozik, így pontosan nem lehet tudni, hogy az éttermekben továbbra is jelen van-e a probléma.

A [Conversation Biology](#) folyóirat egy tanulmányt tett közzé, mely 26 sushi étteremből vett, több mint 300 mintát vizsgált az USA-ban. A tanulmány megállapította, hogy a minták 47 százalékát rosszul jelölték, ez leggyakrabban az óriás laposhalagnál, a déli vörös csattogóhálnál, a sárgaúszójú tonhálnál fordult elő.

A hal marad a leggyakrabban hamisított élelmiszer. Különös problémát jelent még a hosszú termelési lánc, amely gyakran különböző közvetítőkből áll. **A mai modern technológiák segítséget tudnak nyújtani az élelmiszer csalás elleni küzdelemben.** Például a halak hitelesítésére szolgáló PCR-tesztek lehetővé teszik a hatóságok számára a hibás címkézés felderítését. Az úgynevezett blokklánc-technológia pedig hozzájárulhat a jövőben a halászati termékek jobb átláthatóságához és nyomonkövethetőségéhez.

A fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló EU rendelet [itt](#) érhető el.



Megjelent szabványok

Magyar nyelvű nemzeti szabványok helyesbítése

A nemzeti szabványosításról szóló [1995. évi XXVIII. törvény](#) előírása alapján **a szabványok alkalmazása önkéntes**. A szabványosítás alapvető funkciója ugyanis a kereskedelem műszaki akadályainak elhárítása, ami 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 például a Magyar Élelmiszerkönyv melléklete szabványra hivatkozik, akkor aszerint kell eljárni, vagy egy azzal egyenértékű megoldást kell alkalmazni, bizonyítva annak egyenértékűségét.

[MSZ CEN/TS 17061:2017](#)

Élelmiszerek. A peszticid szermaradékok és szerves szennyező anyagok kromatográfiás módszerekkel végzett kalibrálásának és mennyiségi meghatározásának irányelvei.

[MSZ CEN/TS 17062:2017](#)

Növényi eredetű élelmiszerek. A peszticid szermaradékok meghatározásának multimódszerei növényi eredetű olajokban, LC-MS/MS-sel.

[MSZ EN ISO 21294:2017](#)

Olajmagvak. Kézi vagy automatikus szakaszos mintavétel (ISO 21294:2017) (Az MSZ ISO 542:1992 helyett)

[MSZ EN ISO 12099:2017](#)

Takarmány, gabonafélék és gabonaőrlemények. A közeli infravörös spektrometria alkalmazási irányelvei. (ISO 12099:2017) (Az MSZ EN ISO 12099:2010 helyett)

[MSZ EN 17050:2017](#)

Takarmány. Mintavételi és vizsgálati módszerek. A jód meghatározása takarmányban ICP-MS-sel.

Angol nyelven

[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) (ICS 07.100.30)

23. oldal, A2. ábra második szövegdoboza helyesen: 0,1 ml tenyészet 1-3 pontban az MSRV-agar (9.3.3.) felületére ...

Halkarácsony – 2017



A magyar háztartások többségénél a karácsonyi készülődés fontos része az ünnepi asztalra kerülő halételhez szükséges hal beszerzése. Ami a családoknak az ünnepvárás időszaka, az a hal ágazat számára az év végi „betakarítás” ideje, az egész évben megtermelt hal értékesítéséé. Az áruhal éves mennyiségének közel fele decemberben kerül piacra, nem mindegy tehát, hogy milyen eredménnyel sikerül zárni az évet. Az idei termelést nem zavarták meg csapadékhiányos időszakok vagy más rendkívüli időjárási körülmények. **Az ágazat szereplői sikeres év végi eredményekre számítanak, és úgy tűnik, hogy a fogyasztóknak sem kell ellátási gondok vagy halhiány miatt aggódniuk.**

Ez az év más szempontból is fontos a haltermelők számára. A korábbi két szakmai szervezet, a MAHAL és a **MASZ múlt év végi egyesülése óta egyetlen szervezet, a Magyar Akvakultúra és Halászati Szakmaközi Szervezet képviseli az ágazat szereplőit és érdekeiket,** tudomásunk szerint hatékonyan és eredményesen. **Kiírásra kerültek a Magyar Halgazdálkodási Operatív Program (MAHOP) keretében a pályázati felhívások,** reméljük, hogy sikerül majd a hal termékpálya hazai és nemzetközi versenyképességét elősegítő beruházásokat és technológiai fejlesztéseket megvalósítani a támogatások segítségével.

A hal termékpálya szereplői évek óta nehezményezik, hogy miért van a hal még mindig a 27 százalékos áfakulcs alá tartozó élelmi-szerek között. A kérés hosszú idő után végre meghallgatásra talált, **a hal és a halhús áfája 2018. január 1-től 5 százalékra mérséklődik, ez vélhetően az árak csökkenéséhez vezet majd.** Alacsonyabb árak mellett nőhet a halhús versenyképessége, és talán a fogyasztás is előbbre léphet a jelenlegi holtpontról. Az áfacsökkenés tényleges hatásairól persze majd csak később lehet beszámolni.

A hal az egyik elengedhetetlen fogás az ünnepi asztalon. A Budapesti Gazdasági Egyetem Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Karának főiskolai tanársegédje, Hidvégi Hedvig összefoglalója segítségével betekintést nyerhetünk a hazai halfogyasztás helyzetébe, akadályozó tényezőibe. Mindemellett a gyakorlati szakember néhány receptötletet is megoszt a karácsonyi asztal menüjéhez.

A magyarok évi halfogyasztása a legalacsonyabb Európában, ugyanakkor a harmadik legnagyobb pontytermelő ország vagyunk, ráadásul a megtermelt piaci áruhal jelentős része a belföldi piacon kerül értékesítésre. Az átlagosan elfogyasztott évi 1,5 kilogramm pontyhús 40 százalékát karácsonykor fogyasztjuk el. A MAHOP kutatásából kiderül, hogy a lakosság majdnem fele évente maximum néhányszor eszik halat. A rendszeresnek mondható halfogyasztók – akik legalább hetente fogyasztanak valamilyen halkészítményt, az étkezési ajánlásoknak megfelelően – aránya mindössze 13 százalék. Ezekben az adatokban szerepet játszhat, hogy a hal valamivel drágább a sertés- vagy csirkehúsnál, illetve különböző előítéletek – mint a pocsolya íz, szálkásság, a halhús textúrája, esetleg egy rossz élmény, amely során elveszítjük a bizalmunkat a halételek többségével szemben. A sok halat fogyasztó – elsősorban a tengeri – országokban a gyerekek már fiatal korban megismerkednek a halakkal és fogyasztásukkal, az étrendjük része lesz. A közétkeztetésben, óvodákban, iskolákban fontos lenne minél korábban elindítani halfogyasztást támogató programot, hogy a gyerekek úgy nőhessenek fel, hogy nem fintorognak a halevéstől.



Az egyes országok adottságai és a történelmi múltjuk során kialakultak a különböző konyhákra jellemző vonások a halételek elkészítésében is. A magyar közönség a jól ismert halételeket preferálja. Ritka a kezdeményezőkézség egy-egy új, különlegesebb halétel elkészítése iránt.

A megszokott halászlé és rántott hal párosításon kívül álljon itt néhány különlegesebb recept az ünnepi asztal örömére (az anyaghányadok 4 főre szólnak).

Lazactatár blinivel

Lazactatár:

Hozzávalók: 20 dkg füstölt lazac, 5 dkg lila hagyma, 5 dkg tejföl, 5 dkg tejszínhab, 1 csokor apróra vágott kapor, őrölt színes bors.

Elkészítés: Ledaráljuk vagy apróra összevágjuk a lazacot, majd összekeverjük a többi hozzávalóval, és a kisütött blinik tetejére tálalunk egy-egy diónyi mennyiséget evőkanál vagy habzsák segítségével.

Blini (orosz eredetű élesztős palacsinta):

Hozzávalók: 0,5 dl langyos víz, 1 dkg élesztő, 0,5 dl főző tejszín, 8 dkg hajdinaliszt, 4 dkg búzaliszt, 1 dl tej, 1 db tojás, só, vaj a sütéshez.

Elkészítés: Először langyos vízben felfuttatjuk az élesztőt, majd hozzákeverjük a tejszínt, a liszteket, sőt, tojássárgáját, langyos tejet, aztán 20 percig langyos helyen kelesztjük a tésztát, sütés előtt habbá verjük a tojásfehérjét, és óvatosan a tésztához keverjük, majd olvasztott vajban kis korongokat sütünk.

Fokhagymás garnéla toasttal

Hozzávalók: 30 dkg királyrákfarkok, 5 dkg vaj, 2 gerezd fokhagyma, 1 csomag petrezselyemzöld, só, citrom, toast.

Elkészítés: Vajon pár perc alatt rózsaszínűre pirítjuk a királyrákokat, ízesítjük sóval, tört fokhagymával, apróra vágott petrezselyemzölddel és citromlével. Frissen sült toastot kínálunk hozzá.

Fogasfilé kapros garnélás raguval, pirított burgonyával

Fogasfilé:

Hozzávalók: 40 dkg fogasfilé, 10 dkg vaj, 15 dkg gomba, 10 dkg tisztított garnéla, só, őrölt színes bors, 1 csomag apróra vágott kapor, 4 dkg liszt, 1 dl főzőtejszín, 0,5 dl fehérbor, őrölt szerecsendió, cayenne bors, 5 g fűszerpaprika, 0,2 dl brandy, 1 db citrom.

Elkészítés: Vajon megpirítjuk a kockára vágott gombát, hozzáadjuk a tisztított főtt rákhúst, rövid ideig tovább pirítjuk, majd sózzuk, színes borskeverékkel, fűszerpaprikával, őrölt szerecsendióval és cayenne borssal fűszerezzük. Kevés liszttel megszórjuk, felöntjük tejszínnel, fehérborral és a brandyvel, majd összeforraljuk az apróra vágott kappal. A halfiléket sóval, citromlével ízesítjük, aztán lisztbe forgatva kevés vajon 5-6 perc alatt készre sütjük.



Pirított burgonya:

Hozzávalók: 60 dkg burgonya, só, olaj, zöldpetrezselyem. *Elkészítés:* A burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk, felkarikázzuk, és serpenyőben kevés olajban átsütjük, szükség esetén még sózzuk, és megszórjuk apróra vágott zöldpetrezselyemmel.

Barnavajjal készült laposhalfilé tócsnival

Laposhal tekercs:

Hozzávalók: 40 dkg laposhalfilé, só, őrölt színes bors, 8 dkg liszt, 10 dkg vaj, petrezselyemzöld, citrom.

Elkészítés: A megmosott, leszáritott, sózott, borsozott, lisztbe forgatott halszeleteket serpenyőben – a vaj felében – 5-6 perc alatt készre sütjük. A maradék vaját addig melegítjük, amíg világos barna színű lesz, ízesítjük sóval, frissen facsart citromlével és összevágott petrezselyemzölddel. Az elkészült barna vajjal meglocsoljuk a készre sült halszeleteket.

Tócsni:

Hozzávalók: 50 dkg burgonya, só, őrölt színes bors, 2 db tojás, 8 dkg liszt, 2 gerezd fokhagyma, 1 db vöröshagyma, étolaj.

Elkészítés: A nyers, reszelt burgonyához adjuk az egész tojásokat, a lisztet, az olajban pirított apróra vágott vöröshagymát és fokhagymát, sózzuk, borsozzuk, és jól összekeverjük. Serpenyőben kevés sertézsírt vagy olajat forrósítunk, és a burgonyamasszából evőkanál segítségével kis halmokat teszünk bele, aztán a kanál hátlapjával lepényekké simítjuk. Mindkét oldalát kb. 5-5 percig szép világos barnára sütjük. Tálaláskor a kisütött tócsnik tetejére helyezzük a haltekerceket.

Harcsaszelet Dorozsmai módra:

Hozzávalók: 40 dkg harcsafilé, só, 10 dkg liszt, 2 dkg fűszerpaprika, olaj, 40 dkg csuszatészta, 8 dkg kolozsvári szalonna, 10 dkg vöröshagyma, 20 dkg csiperkegomba, 5 dkg TV paprika, 5 dkg paradicsom, 10 dkg tejföl, 0,5 dl tejszín.

A megmosott, leborzított harcsafilét négy darabra vágjuk, sózzuk, és állni hagyjuk. A gombapaprikához kiolvasztjuk az apró kockára vágott húsos szalonnát, rátesszük az összevágott vöröshagymát, és tovább pirítjuk; hozzáadjuk a cikkekre vágott gombát, sózzuk, majd az apró kockákra darabolt zöldpaprikával és paradicsommal tovább pirítjuk. A tűzről lehúzáva megszórjuk fűszerpaprikával, felengedjük kevés vízzel, és beforraljuk. Tejfölös-tejszínes habarással sűrítjük (tejföl és tejszín kevés liszttel kikeverve), kiforraljuk és apróra vágott zöldpetrezselymet adunk hozzá.

Kifőzzük a tésztát, közben a halszeleteket paprikás lisztbe forgatjuk, és kevés olajban szép világosbarnára sütjük. A kifőtt tésztát összekeverjük a gombás szósszal, tányérra tálaljuk, és tetejére helyezzük a frissen sült halszeleteket.

Készíthetjük úgy is, hogy egy kiolajozott tűzálló edénybe tesszük a kisütött halszeleteket, a tetejére halmozzuk a bekevert tésztát, tetejét meglocsoljuk kevés tejföllel, paprika és hámozott paradicsomkarikákkal díszítjük, majd sütőben pirosra sütjük.

Ezt az ételt afrikai harcsából, vagy pontyfiléből is elkészíthetjük!

Az elkészített ételekhez jó étvágyat kívánunk!

PIACI KITEKINTÉS

Világ Élelmiszer Innováció Díj – 2017



29 ország 265 jelentkezőjének termékei közül választották ki a 2017-es Világ Élelmiszer Innováció Díj ([World Food Innovation Awards](#)) nyerteseit. A **legjobb élelmiszer-megoldás** díját a hagyma háztartási felhasználására könnyű alternatívát nyújtó [Onion Jo](#) konyhakész hagymaszósz kapta. **Italok között** az Origen & Sensations környezetbarát és könnyen használható [őröltkávé-filter](#) terméke lett a befutó. **Snack kategóriában** a Jimini's [rovarfehérje szeletei](#), míg **kényelmi ételek között** a [Tuk In](#) naan-ba (indiai lepénykenyér) csomagolt, „on-the-go” curry terméke diadalmaskodott. A **leginnovatívabb vendéglátási, és a kényelmi csomagolási megoldások között** egyaránt a forró tea elfogyasztását megkönnyítő [T-Sticks of London](#) nyert. **Fagyasztott termék kategóriájában** a [sörbet](#) és az alkohol keverékéből készített pálcikás/tubusos jégkrém termék, a [Poptails & Dreams](#) bizonyult a legjobbnak. A húsvéti tojás újragondolásaképpen a Solid Chocolate Company megalkotta a csokoládédarabokból összeállított [üregmentes tojás terméket](#), megnyerve ezzel az **édességek** kategóriájának versenyét. A **gyermekek számára kifejlesztett termékek közül** a Claudi & Fin Minis természetes alapanyagok felhasználásával készített [jégkémjei](#) győzedelmeskedtek. A **bioélelmiszerek között** a vegán étrendbe illeszthető természetes alapanyagokból készített, ízletes – [Dragsbæk](#) által megálmodott – vaj bizonyult a legkiválóbb terméknek. A **„mentes” élelmiszer kategóriában** az [ICI & LA](#) által fejlesztett hüvelyes alapú, ezáltal húsmentes fagyasztott termékek vihették haza az első helynek járó trófeát. Az **új technológiai megoldások között** a napjainkban igen nagy népszerűségnek örvendő [smoothie készítő automata](#) bizonyult az indulók között a leginnovatívabbnak. A **csomagolási fejlesztések között** az [Ardagh & Duerr](#) egyedi citrusokra emlékeztető alakú és tapintású egyedi csomagolása szerezte meg a dobogó első helyét.





Az amerikai [Whole Foods Market](#) szerint a keleti konyha, a funkcionális gombák és a virágok ízei biztosan ott lesznek a [legdivatosabb élelmiszerek](#) között jövőre. Összeállításuk alapján a virágok már most előkelő helyet foglalnak el az ital- és snackiparban. A bodza népszerű a koktélok és a szénsavas üdítők terén, az ibolya pedig jól harmonizál a feketecsokoládéval. A latték és smoothiek piacán, akárcsak az energiaszeletek és a sütőipari termékek esetében, a különböző **szuperporok** hódítanak majd, mint a matcha (zöld tea), a maca gyökér, a kakaó és a kurkuma. Az **élettanilag kedvező hatású gombák**, mint a reishi (ganoderma) a hamvaskéreg (chaga), a [cordyceps](#) és az oroszlánsörény (majomfejgomba, süngomba vagy yamabushitake) felhasználása palackozott italokban, levesporokban sőt még testápolókban is népszerűsödhet. A fogyasztók nyitottak a keleti **kultúrák – perzsa, izraeli, marokkói, szíriai és libanoni – hagyományos, regionális összetevőire** is. Már nem csak a [harissa](#), a kardamom és a [za'atar](#) borzolja a kedélyeket, hanem előkerül a pisztácia, a padlizsán, a menta és a tahini (szezámpaszta) is. Tovább fokozódik a **növényi alapú élelmiszerek közkedveltsége** is, olyan alapanyagok felhasználásával, mint a pili dió, borsó, banán, makadámia dió, pekándió és avokádó. Puffaszkodnak a snacktermékek is az egyre jobb extrudálási módszereknek köszönhetően – puffasztott, pattogatott, szárított és ropogós állagú csipszek sorra jelenik meg –, újabb és újabb alapanyagokból. Igyekeznek elkerülni a pazarlást a fogyasztók, az alapanyagok lehető legtöbb részének felhasználásával. Így készülhet például savanyított dinnyehéj, brokkoliszár saláta vagy céklalevél pesztó.

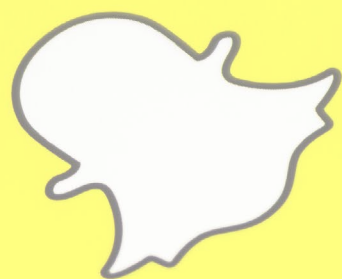
A fentieken kívül az [Unilever előrejelzése](#) alapján számíthatunk még a **hibrid ételek elterjedésére**, azaz a két vagy több konyha egyesítésével létrehozott finomságokra. Erre példa a waffogato, a jégkrémes gofri eszpresszóval leöntve. Az erjesztett ételek várhatóan 2018-ban érik el csúcspontjukat. Remek energiaforrások, miközben probiotikumokkal támogatják az emésztőrendszert. Mindezek természetesen csak a várható irányok a jövőre vonatkozóan. A fantáziának semmi nem szabhat határt, ezért kíváncsian várjuk a következő év újdonságait és divathullámain.



Az élelmiszerek és takarmányok gyors riasztási rendszere a RASFF (*Rapid Alert System for Food and Feed*), amely lehetővé teszi a tagok (az EU-28 nemzeti élelmiszerbiztonsági hatóságai, a Bizottság, az EFSA, az ESA, Norvégia, Liechtenstein, Izland és Svájc) közötti információáramlást. A rendszer működtetésének köszönhetően, az illetékes hatóságok számos élelmiszerbiztonsági kockázatot hárítottak el, megelőzve ezzel a fogyasztók egészségének károsodását. A RASFF-on keresztül átadott információk összesítése éves rendszerességgel történik. A legutóbb nyilvánosságra hozott, 2016-os jelentés alapján uniós szinten a legnagyobb veszélyt (riasztási szint) a patogén mikroorganizmusok, mikotoxinok, valamint a nem jogszerűen alkalmazott összetevők okozták. A legtöbb bejelentés a zöldség- és gyümölcsfélékkel, a halakkal és halászati termékekkel, valamint az étrend-kiegészítőkkel és egyéb speciális célú élelmiszerekkel kapcsolatban érkezett be. **Magyarországon első-sorban az étrend-kiegészítők és különleges táplálkozási célú élelmiszerek, gabona és pékáru termékek, valamint a baromfihús és egyéb baromfitermékek tekintetében voltak problémák.**

A 2016-os RASFF éves jelentés és azon belül az országspecifikus elemzés elérhető az Európai Bizottság [honlapján](#).





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. A Facebook, a Youtube, az Instagram és nem utolsósorban a Snapchat négyes fogata uralja a közösségi médiát.** A Youtube-ról és az Instagramról előző hírleveleinkben olvashattak, így mostani bejegyzésünket a Snapchat bemutatásának szenteljük.

A Snapchat egy képküldő és képmegosztó multimédiás szolgáltatás, ami többfunkciós, így csevegni is lehet a platformon. Specialitása, hogy a képek csak rövid ideig láthatóak, majd automatikusan törölődnek – így különösen alkalmas privát üzenetek és képek küldésére és fogadására. A Snapchatet különösképpen a millenárisok (2000 után születettek) használják.

A Snapchaten – a korábbi közösségi oldalakkal ellentétben – olyan tartalmakat lehet létrehozni, melyek idővel elvesznek; a látogatók tisztában vannak azzal, hogy limitálva van (24 órára) az idejük a tartalmak megtekintésre, mielőtt azok eltűnnek. Ez az előremutató trend azonban nálunk kevésbé népszerű, a cégek nem igazán használják digitálismédia kampányaik kialakítása során. A fiatalabb generáció által kedvelt oldalon – az időbeli korlát mellett – olyan videó- vagy fotótartalmakat lehet létrehozni, amelyekre különböző animált, grafikus és dizájn szűrők (filterek) húzhatóak, és ezek akár reklámok is lehetnek. A Snapchat elsősorban a kamaszokra épít, akik körében hamar népszerűvé váltak a szűrők és az eltűnő tartalmak, a felület játékossága.

A közösségi média egyik nagy előnye, hogy értékelni lehet általa. Bár ez akár veszélyes is lehet kritika esetén, ugyanakkor a legnagyobb segítség a marketingben, ha az elégedett ügyfelek ajánlani akarnak. A személyes ajánlás pedig a legjobb reklám. A Snapchaten ez úgy működik, hogy ha például egy pizzériában vacsorázunk. és erről fotókat is készítünk, majd behúzzuk a képek alá az aktuális pizzéria filterét – a cég egy olyan reklámot kap, amelyet akár fiatalok sok ezrei láthatnak, mindezt pedig ingyen. Ez persze igaz lehet bármilyen üzletre. A Snapchat hivatalos oldalán számos olyan sztori olvasható, ahol a cégek óriási eléréseket produkáltak reklámmal.

Észak-Amerikában egy 2017. februári, reprezentatív felmérés szerint a megkérdezett 13-24 éves fiatalok körében 79 százalékkal a Snapchat használata vezet, a második a Facebook 76 százalékkal, a harmadik pedig az Instagram 73 százalékkal. A dobogóról leesorult a Twitter a maga 40 százalékos elérésével.

További részleteket a [Termékmix](#) oldalán olvashatnak.

A halak párolása előnyösebb, mint a főzés

Ehető bevonatok a halakon

„HappyFish” – avagy egy projekt a tótól az asztalig

Spanyolországi [kutatók](#) arra a megállapításra jutottak, hogy **a párolt édesvízi halak kevesebb cianotoxint tartalmaznak, mint a főve készültek.** A két percnél tovább tartó párolás több cianobaktérium által termelt toxikus alkaloidot [cilindrospermopsint](#) (26 százalék) old ki a bő vízben főzéssel szemben (18 százalék). A tanulmány egy másik fontos megállapítása, hogy ezek **a szervezet számára káros biotoxinok a főzés során a főzővízbe oldódva is bejuthatnak a szervezetbe.** A kutatók az eredmények alapján továbbra sem javasolják az édesvízi halak nyersen fogyasztását. A vizsgálatokat cilindrospermopszinre koncentrálnak végezték tilápiaminták felhasználásával.

A tanulmány további részleteiről a [Food Control](#) oldalán olvashatnak.

A feldolgozatlan, friss adalékanyag mentes élelmiszerek iránti fogyasztói igény növekedésével párhuzamosan az elmúlt években az ehető bevonatokkal kapcsolatos kutatások is jelentős fejlődésnek indultak. A friss halak és tenger gyümölcsei magas felületi nedvesség- és szabad aminosav-tartalmuknak köszönhetően gyorsan romló élelmiszereknek tekinthetők. Azonban a [navarrai egyetem](#) kutatói munkájuk során olyan **antimikrobás ehető filmbevonatot fejlesztettek ki, amely a halak és tenger gyümölcseinek eltarthatóságát akár négy nappal is megnövelheti.** Az áttetsző kitozán (rákfélék páncéljában található poliszacharid) alapú bevonat természetes mikroba-ellenes (pl. növényi olajok: rozmaring, kakukkfű; növényi kivonatok: oregánó, fokhagyma, zsálya; és tejsavbaktériumok) összetevőket tartalmaz, amelyek gátolják a romlást okozó mikroorganizmusok szaporodását. Mindemellett a bevonat számos nem kívánatos folyamattól is megóvjá a terméket, mint a nedvességvesztés, a zsíroxidációja és a színváltozás.

A tanulmány további részleteiről a [New Food](#) oldalán olvashatnak.

Annak ellenére, hogy a magyar emberek egyre több halat fogyasztanak – jelenleg körülbelül 5,3 kg/fő/év –, továbbra is jócskán le vagyunk maradva az EU-átlagtól (24,9 kg/fő/év). A halfogyasztást befolyásolhatja az is, hogy keveset tudhatunk a halhús minőségéről.

Erre ígér megoldást a 2017 januárjában útjára induló „Új kockázatkezelési modellrendszer fejlesztése a víz- és élelmiszerbiztonság növelése érdekében a haltermékvonalon” (röviden HappyFish) címet viselő hazai projekt. **A HappyFish fő célja a minőségi halhús kritériumainak és a minőséget befolyásoló anyagok részletes meghatározása a tótól az asztalig.** A három éves munka során a szakértők többek között vizsgálják a halakat érő különböző stresszhatásokat, a feldolgozási technológia hatását, a káros vegyületeket a vizekben és az üledékekben. Továbbá az azonosított kockázati pontok kezelésére biodetoxifikációs megoldásokat dolgoznak ki. A projekt résztvevői: a WESSLING Hungary Kft. független vizsgálólaboratórium – egyben

Roncsolásmentes légtérvizsgálat
a csomagolásokon

a konzorcium vezetője –, a Szent István Egyetem Akvakultúra és Környezetbiztonsági Intézete valamint Hűtő- és Állattermék Technológiai Tanszéke, a The Fishmarket Halkereskedelmi Kft. és az SKC-Consulting Kft. A munkához a pályázati főösszeg jelentős részét a Magyar Állam nyújtja.

A nem tengeri országok akvakultúrás halai valamint az egyéb haltermékek minőségének és piacképességének javulása mellett a pályázat élelmiszer-biztonsági jelentősége kiemelkedő. Ugyanis a kockázatbecslésen és fogyasztási modelleken alapuló határérték-javaslatok kidolgozása a haltermékek jogi szabályozását is megalapozhatja. Mindemellett a projekt résztvevői a minőségi haltermékek hazai fogyasztásának növekedését is várják a munkától.

További részleteket a [Wessling Hungary Kft.](#) oldalán olvashatnak.

Az élelmiszerek csomagolása során a védőgázok használata egyre elterjedtebb, ennek következtében a pontos mérések és a szabályozás is szigorodó elvárásoknak kell megfeleljen. A maradék oxigén meghatározása a módosított légterű csomagolások esetén eddig olyan módszerrel volt megoldható, amely roncsolta a végső csomagolást, ezáltal selejt keletkezett. Az utóbbi időben viszont többen is foglalkoztak olyan technika kidolgozásával, amely **érintkezés nélkül tudja vizsgálni a már elkészült csomagokat.**

A [GEA](#) egy gyártástechnológiai megoldásokat szolgáltató vállalat, kifejlesztett egy módszert a csomagolások légterében lévő oxigén folyamatos gyártásközi mérésére. A rendszer egy egyedülálló érzékelőnek a fedőfólia belsejére nyomtatásával működik. Az érzékelő megfelel minden az élelmiszerrel kapcsolatba kerülő anyaggal szemben támasztott előírásnak. Az OxyCheck nevű rendszer az érzékelőn lévő speciális bélyeg fluoreszkáló tulajdonságát használja ki. **Optikai érzékelők fényt bocsájtanak a bélyegre, és mérik a fluoreszkáló fény hullámhosszát, amelyből az oxigéntartalomra lehet következtetni.**

A [Safetypack](#) egy az EU által támogatott projekt, melynek célja egy olyan roncsolásmentes, a lézerspektroszkópián alapuló eljárás megvalósítása volt, amely valós idejű, gyártásközi ellenőrzést tesz lehetővé csomagolt termékek légterének összetételében. A több cég közreműködésével fejlesztett technológiához a műszereket az [L pro](#) nevű olasz cég gyártja. A használt érzékelési módszer: a [hangolható diódalézeres abszorpciós spektroszkópia](#) (TDLAS) és a [szóródó közegben lévő gáz abszorpciós spektroszkópia](#) (GASMAS). Az eljárás minden nem-fém (vagy nem metalizált) csomagolóanyaggal működik. A projekt eredményeképpen két cégnek is sikerült olyan rendszert kifejlesztenie, mely képesek **nem átlátszó, hajlékony anyagból készült, mozgásban lévő termék csomagolásában specifikus gázok (esetükben O₂ és CO₂) koncentrációját nagy biztonsággal mérni.** Az ilyen és ezekhez hasonló technológiák megalkotásával nem csak az élelmiszerbiztonság terén szükséges vizsgálatok elvégzését gyorsítják fel és könnyítik meg az alkotók, de hozzájárulnak a selejt képződésének csökkentéséhez is, ami fontos szerepet játszik a vállalatok környezetpolitikájában.



A többszörösen telítetlen zsírsavak az emberi szervezet számára nélkülözhetetlenek, vagyis esszenciális tápanyagok, a szervezet nem tudja előállítani, ezért táplálékkal kell bevinnünk őket. Ezen összetevők jótékony hatásúak egészségünk megővésében. Nagy szerepük van a szív- és érrendszeri betegségek megelőzésében, biológiailag aktív metabolitok felépítésében és működésében, az emberi agy magzati és csecsemőkori fejlődésében, majd későbbi működésében is. Forrásai a tengeri halak, tőkehalmáj olaj, növényi képviselői a diófélék, lenmagolaj és repceolaj. **A telítetlen zsírsavakat további csoportokra bonthatjuk, annak alapján, hogy az első kettős kötés hányadik szénatomnál található. Ezáltal megkülönböztetünk omega-3, omega-6 és omega-9 zsírsavakat.**

A táplálkozási ajánlásokban általában meghatározzák, hogy a teljes napi zsírbevitelen belül mennyi legyen az egyes zsírsavak aránya. Ekképp arra is felhívják a figyelmet, hogy az omega-6 zsírsavak mennyisége a napi étrendben ne legyen több mint az omega-3 zsírsavak négyszerese, ugyanis **a túl nagy omega-6 zsírsav bevitel az omega-3 zsírsavak csökkent bevitelével párosulva növeli a szívbetegségek kockázatát.** Táplálkozásunkban ez az arány jóval eltolódott az omega-6 zsírsavak javára. Újabban azonban néhány szakértő úgy véli, hogy az arányoknál sokkal fontosabb az, hogy mennyi az említett zsírsavak abszolút beviteli értéke. Mindenesetre – amíg a szakemberek e kérdésben dűlőre nem jutnak – érdemes szem előtt tartani, hogy az omega-6 zsírsavak közül a [linolsavnak](#) (LA) van a legkifejezettebb koleszterinszintet (LDL, *Low-Density Lipoprotein*, alacsony sűrűségű lipoprotein) csökkentő hatása. A linolsav többek közt az LDL receptor működését szabályozza, növeli az epesavak termelését és elősegíti a koleszterin lebontását. Az omega-3 zsírsavak közül az alfa-linolénsavnak (ALA) tulajdonítanak szív-érrendszeri védőhatást. Az ALA feltehetően egy gyulladásos marker – a C-reaktív protein – koncentrációjának csökkentésén keresztül segít a miokardiális infarktus és a sztrók kialakulásának csökkentésében. A LA és ALA fő forrásai a növényi olajok és magolajok (pl. lenmagolaj, repceolaj). A hosszú szénláncú omega-3 zsírsavak között nagy jelentőségűek az [eikozapentaénsav](#) (EPA) és a dokozahexaénsav (DHA). A szív-érrendszeri betegségek kockázatának csökkentésében sokszínű hatásmechanizmussal vesznek részt, így például csökkentik a trombózis kialakulásának esélyét, csökkentik a szérum triglicerid szintet, enyhén csökkentik a vérnyomást. **Az EPA és DHA fő forrásai a halak és a halolajok. Nem véletlen, hogy a nemzetközi táplálkozási ajánlások is felhívják a figyelmet a rendszeres – azaz a heti legalább kétszeri – halfogyasztásra.** Az idei év elején hazánkban megjelent a magyar lakosságra kidolgozott táplálkozási ajánlás – [az Okostányér®](#) –, melynek alapján a hazai szokásokat figyelembe véve hetente legalább egyszer javasolt a halfogyasztás (pl. tengeri hal, busa, pisztráng, kecsege).

További részleteket az [MDOSZ](#) oldalán olvashatnak.

Tengeri halak



A tengeri halak fajtáit tekintve széles választék áll a fogyasztó rendelkezésére. A leginkább ismertek a lazac, tonhal, szardínia, makréla, tőkehal és a hekk. A **lazacok** közül a legelterjedtebbek a közönséges lazac, a király lazac, a púpos lazac és a kék hátú lazac. Amióta napvilágot látott a tény, miszerint a lazacfogyasztás megakadályozhatja a szívbetegség kialakulását, egyre nagyobb az érdeklődés iránta. Számos tanulmány készült az omega-3 zsírsavak megelőző és gyógyító hatásáról a különböző betegségek vonatkozásában. A legtöbb betegségnél a védőmechanizmus a gyulladásos folyamatok megakadályozásában jelentkezik. Az egyik kutatás szerint, azoknál az embereknél, akik hetente legalább 85 gramm zsíros halat, például lazacot fogyasztottak, 70 százalékkal csökkent a szívinfarktus veszélye. A világos **tonhal** húsa – mely leginkább konzerv formájában kapható – azok között is nagy népszerűségnek örvend, akik esetleg kevésbé preferálják a tengeri halakat. Kiváló minőségű fehérjeforrás, illetve szintén kimagasló mennyiségben omega-3 zsírsavakhoz juttathatja a szervezetünket. Kitűnő kiegészítője lehet salátáknak és különböző tésztáételeknek is. Ugyancsak konzerv formában találkozunk leggyakrabban a **szardíniákkal**. A tartósítási eljárás folyamán a halak szálkái puhává és ehetővé válnak, így ezek a termékek gazdagok kalciumban illetve B-vitaminokban. A **makrélák** húsa nagyon zsíros, kitűnő forrásai az omega-3 zsírsavaknak, frissen és konzerválva is piacra kerülnek. Füstölt formájuk kulináris élvezetként szolgál egyes nemzetek gasztronómiájában. A **tőkehalak** csoportja lényegében a fehér húsú halak gyűjtőfogalma. Húsuk sovány, ízletes, kevésbé jellegzetesen „hal” ízű, mint zsírosabb társaiké, éppen ezért kiválóan alkalmasak az „ízáthangolásra”. Fokhagyma, paradicsom, különböző friss zöldfűszerek alkalmazásával változatos fogásokat biztosíthatnak a hétköznapiakra. A generációk felnövekedésében szerepet játszó **hekk** valójában az Atlanti-óceán keleti térségében és a Földközi-tengerben őshonos. A hekket készíthetjük sütőben, grillen, roston, serpenyőben, olajban sütve.

További részleteket az [MDOSZ](#) oldalán olvashatnak.

ESEMÉNYNAPTÁR

Nemzetközi kiállítások és vásárok



2018. április 8-10.	Peking, Kína	AIFE	Nemzetközi import élelmiszeripari kiállítás.
2018. április 8-10.	Peking, Kína	Global Oil	Nemzetközi olajipari kiállítás.
2018. április 8-10.	Peking, Kína	China Refrigeration/CR Expo	Nemzetközi hűtőipari kiállítás.
2018. április 10-12.	Utrecht, Hollandia	easyFairs Packaging Innovations	Nemzetközi csomagolóipari kiállítás.
2018. április 10-12.	Varsó, Lengyelország	World Food Warsaw	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás.
2018. április 15-17.	Klagenfurt, Ausztria	Intervino	Borászati kiállítás.
2018. április 15-18.	Verona, Olaszország	Sol	Nemzetközi extra szűz olívaolaj kiállítás.
2018. április 15-18.	Verona, Olaszország	Vinitaly	Nemzetközi borászati és égetett szeszesital kiállítás.
2018. április 16-19.	Barcelona, Spanyolország	Alimentaria	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás.
2018. április 17-20.	Kojang/Szöul, Dél-Korea	Korea Pack	Nemzetközi csomagolóipari kiállítás.
2018. április 17-18.	Varsó, Lengyelország	Packaging Innovations	Nemzetközi csomagolóipari kiállítás.
2018. április 18-20.	Kijev, Ukrajna	Food Expo	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás.
2018. április 19-22.	Marosvásárhely, Románia	GastroPan Exhibition	Nemzetközi sütő- és édesipari kiállítás.
2018. április 24-27.	Szingapúr , Szingapúr	ProWine Asia	Nemzetközi borászati és égetett szeszesital kiállítás.
2018. április 24-27.	Stockholm, Svédország	Vinordic	Skandináv borászati kiállítás.

Egyszerűsödött a baromfiexport Szingapúrba

Egészségre vonatkozó állítással ellátott termékek fejlesztése – útmutató

Az egy éve tartó egyeztetési folyamat sikeres lezárásaként a szingapúri Növény és Állategészségügyi Hatóság (AVA) jóváhagyta a baromfi-import megkönnyítését célzó regionalizációs (megyei szűkítést alkalmazó) megállapodás alkalmazását madárinfluenza kitörése esetén. Az ún. zónázás kialakítása kiemelt magyar nemzetgazdasági érdek, a gyakorlatban azt jelenti, hogy madárinfluenza esetén a fertőzéssel nem érintett megyékre a jövőben nem fog vonatkozni a korlátozás, így minimalizálható a kár és biztosítható lesz a szállítások folytonossága. Az eredmény nemzetgazdasági szempontból jelentős, hiszen Szingapúr fontos exportpiaca a magyar élelmiszeripari termékeknek Ázsiában.

Az egészségre vonatkozó állítással ellátott termékek a termékfejlesztés új irányát jelentik. A fogyasztók egészségtudatosabb csoportjainál egyre jellemzőbbé válik, hogy elfordulnak a tömegtermékektől, tudatosan keresik a magasabb hozzáadott értékkel, különleges minőséggel rendelkező, illetve speciális táplálkozási igényt kielégítő termékeket, így az élelmiszergyártók számára megéri az ilyen termékek fejlesztése. Felmerül a kérdés, hogy akkor miért nincs több, egészségre vonatkozó állítással ellátott élelmiszer a piacon. Erre a válasz igen egyszerű. Az engedélyeztetési folyamat összetettsége sok vállalatot elrettent. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (*European Food Safety Authority*, EFSA) diétás termékek, táplálkozás és allergiák tudományos testülete (*Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies*, NDA) számos, az egészségügyi állításokkal foglalkozó dokumentumot elérhetővé tett, többek között egy tudományos és technikai útmutatót az élelmiszerekkel kapcsolatos állítások jóváhagyására vonatkozó kérelmek elkészítéséhez ([1924/2006/EK](#) rendelet 13. és 14. cikk). Azonban bebizonyosodott, hogy szükség van egy, kifejezetten a bioaktív hatóanyagokkal és bioaktív hatóanyagokkal dúsított élelmiszerekhez köthető állításokkal foglalkozó útmutató kidolgozására is.

A [PATHWAY-27](#) Európai Uniós projekt keretében elkészített ipari útmutató célja, hogy a hagyományos termékfejlesztési folyamat lépésein keresztül bemutassa és kihangsúlyozza a fejlesztés azon lépéseit, melyek elengedhetetlenek, illetve kritikusak az egészségre vonatkozó állítással ellátott termékek fejlesztése esetén. Az útmutató elsődlegesen a kis- és középvállalkozások, beszállítók és kapcsolódó szolgáltatóik számára készült.



Az útmutató főbb fejezetei az alábbi témaköröket érintik:

- A termékfejlesztés lépésről lépésre való bemutatása, kihangsúlyozva a termék-összetétel stabilitásnak és az adatok alacsony szórásának fontosságát (külön figyelmet fordítva az állítás alapját képző összetevőre (hatóanyagra));
- Az állítás alapját képző összetevő jellemzése;
- A termék ételminőség-biztonsági értékelése;
- A gyártási feltételek és körülmények;
- A gazdasági megvalósíthatóság;
- A termékek elfogadhatóságának vizsgálata érzékszervi vizsgálatokkal;
- Az állítás validálásához szükséges különleges szempontok;
- A tudományos dosszié felépítése;
- Az egészségre vonatkozó állításokkal kapcsolatos szellemi tulajdonjogok;
- A termékek piaci bevezethetősége.

Az ipari útmutató mellett elkészítésre került egy tudományos útmutató is, mely elsősorban a tudományos közösség számára készült. A tudományos útmutató célja, hogy segítséget nyújtson a megfelelő humán klinikai vizsgálatok megtervezésében (felismerésében), amelyek hozzájárulhatnak a vizsgált ételminőség vagy ételminőség-komponens egészségre gyakorolt előnyös hatásának bizonyításához.

Az útmutatók 2017 decemberétől a PATHWAY-27 projekt [honlapján](#) teljes terjedelemben elérhetőek a nagy közönség számára.



Az év hala – 2018



A NAK Élelmiszeripari Igazgatóság
tevékenysége – 2017



A **Magyar Haltani Társaság** a **2018-as évre is meghirdette Az év hala választást**. A társaság 2010 óta minden évben választást kezdeményez Az év hala cím elnyerésére, ezzel is felhívva a figyelmet egyes halfajok jelentőségére, vagy esetleges veszélyeztetettségére. A közvélemény-kutatás eredményeként 2017-ben a [lesőharcsa](#) (*Silurus glanis*) nyerte el az elismerő címet. Az idén nyolcadik alkalommal meghirdetett versengésen a korábbi évekhez hasonlóan az őshonos halak közül két fogható és egy védett fajt állítottak jelöltként.

A három jelölt közül egyik a **balin** (*Leuciscus aspius*), amely a pontyfélék családjába tartozó, de mégis ragadozó életmódot folytató hal. Minden nagyobb vizünkben megtalálható kiváló sporthal, ennek köszönhetően horgászata jelentős. A másik jelölt a szintén a pontyfélék közé tartozó **domolykó** (*Squalius cephalus*), mely családjából Európa-szerte az egyik legelterjedtebb halfaj. A sporthorgászok egyik legkedveltebb zsákmánya. A harmadik a ritkasága miatt védett **kövicsík** (*Barbatula barbatula*), mely a gyorsabb folyókban, patakokban él. A magyarországi patakokban még gyakori, védettsége az állomány megővését szolgálja. A szavazatokat **2017. december 31-éig** lehet leadni a társaság [honlapján](#).

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamra Élelmiszeripari Igazgatóságának általános tevékenysége három fő pilléren nyugszik: érdekképviselés, tudás-transzfer és a piaci jelenlét fokozása.

Az **érdekképviselési tevékenység keretében** az igazgatóság 2017-ben is aktívan képviseltette magát számos hazai bizottságban (pl. Nemzeti Élelmiszer Nyomonkövetési Platform) és nemzetközi szervezetben ([Copa-Cocega](#)). Mindemellett a pályázatok tekintetében folyamatos egyeztetéseket végzünk, illetve támogatjuk a tagságot érintő jogszabály-, rendelet- és pályázat-tervezetek társadalmi egyeztetésre bocsátását, azok osztályüléseken ismertetésével, valamint a visszajelzések alapján kialakított álláspontok képviselésével szakmai fórumokon. Az igazgatóság szakemberei jelen voltak a pályázat előkészítő munkacsoportokban (PEMCS), és szakértőként a támogatási kérelmek elbírálását segítő döntés-előkészítő bizottság munkájában (DEB) kamarai delegáltként is részt vesznek.

A **tudás-transzfer tevékenység területén** szorgalmazzuk a megfelelő tartalmú és formájú információ eljuttatását az élelmiszeripari előállítókhoz. Ennek fényében igyekszünk a rendelkezésünkre álló összes csatornát ([Élelmiszeripari hírlevél](#), NAKlap, [NAK portál](#), szakmai fórumok stb.) aktívan használni. Idén is megrendeztük a nagy sikerű tavaszi és őszi „Élelmiszeripari Körkép” rendezvénysorozatot, valamint az előállítók versenyképességének fokozását célzó szakmai konferencia napot.



A termékfejlesztési irányok támogatása érdekében számos, kedvező visszajelzést kiváltó hazai gyakorlati napot („Tanuljunk együtt”: Tejipari napok, Édesipari nap) és nemzetközi képzést (hosszú érlelésű sajtok – Franciaország; szárazon pácolt húskészítmények – Spanyolország) szerveztünk tagjaink számára. Mindemellett megkezdtük „Élelmiszeripari kisokos” című szakmai kiadványsorozatunk összeállítását, első két kötetének (Élelmiszeripari alapfogalmak és Gluténmentes élelmiszerek) megjelenését 2018 elejére tervezzük.

Igazgatóságunk a tagság számára érdemi eredményeket generáló kutatási munkákban is részt vesz. A 15 ország intézményeinek részvételével idén indult [EATMOT](#) (*Psycho-social motivations associated with food choices and eating practices*) együttműködés keretében 2017-ben 500 fős reprezentatív minta segítségével felmérésre került a hazai fogyasztók ételviselkedését befolyásoló főbb tényezők jelentősége. Továbbá több mint 600 gluténmentesen táplálkozó fogyasztó részvételével vizsgáltuk a gluténmentes termékekkel kapcsolatos termékelégedettséget, termékigényeket. Az eredményeket hírcsatornáinkon és kiadványainkon keresztül mutatjuk be tagjainknak.

A szakmai szervezetekkel közös gondolkodás magasabb szintre emelése érdekében együttműködési megállapodást kötöttünk a [Lisztérzékenyek Érdekképviselőinek Országos Egyesületével](#) és a [Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetemmel](#). Az Élelmiszeripari Igazgatóság harmadik pillérét adó, **piaci jelenlét fokozását célzó tevékenységen belül** fő elemnek tekintjük a tagok piacra jutási lehetőségeinek feltárását és továbbadását, hazai és nemzetközi rendezvényeken, kiállításokon, vásárokon való megjelenési lehetőségek közzétételét, szervezését, valamint a külföldi termék-megkeresések célzott eljuttatását tagjaink részére. Ezen tevékenység keretében idén két nemzetközi vásár látogatására (Free From Expo – Barcelona; Snackex – Bécs) is lehetőséget adtunk az innováció iránt érdeklődő tagjaink számára. Mindemellett számos tagunk számára biztosítottunk bemutatkozási lehetőséget az idei Országos Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Kiállítás és Vásáron (OMÉK).

A NAK Élelmiszeripari Igazgatósága tevékenységével a jövőben is hatékonyan kívánja támogatni tagjait, annak érdekében, hogy érdemben használható információkat és versenyképességet fokozó lehetőségeket tudjon nyújtani az élelmiszeripari vállalatok számára.

Várjuk észrevételeit,
megjegyzéseit!

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