



NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA

ÉLELMISZERIPARI
IGAZGATÓSÁG
hírlevél

2018. június

ÉLELMISZERIPARI IGAZGATÓSÁG

Köszöntő

PÁLYÁZATI HÍREK

GINOP-1.2.2-15 kódszámú felhívás – Módosult

SZABÁLYOZÁS

Feldolgozóipari meggy felvásárlása

Elsődleges összetevők jelölése – Megjelent

Sovány tejpor minimális eladási ára – Megjelent

Sovány tejpor maximális felvásárlási ára – Megjelent

Hulladékgazdálkodásról szóló rendelet – Módosult

Kérdések válaszok az élelmiszer jelölésről – Frissült

SZABVÁNYFIGYELŐ

Megjelent szabványok

PIACI KITEKINTÉS

A hazai fogyasztók kedvence: „mentes” élelmiszerek

„Mentes” élelmiszerek piaci lehetőségei – Svédország

Cukorcsökkentett és funkcionális italok piaci lehetőségei

ÚJ TERMÉKEK

„On the go” joghurt

Zabos reggeliző tejszínes italok

Szénsavas matcha tea

Szépség- és egészségzöldségek és gyümölcsök leve

Virágvizek új generációja

Vegán serpenyős készételek

MARKETING

Ellátási lánc korszerűsítése

KUTATÁS-FEJLESZTÉS-INNOVÁCIÓ

Az élelmiszerek akrilamid-tartalma

Növényi alapú italok beltartalma

Alkohol tejcukorból

Lótuszmag: az új popcorn

TÁPLÁLKOZÁS AKADEμία

Szója

Keleti szójaételek

ESEMÉNYNAPTÁR

Nemzetközi kiállítások és vásárok

TÁJÉKOZTATÓ

Free From & Functional Food kiállításon jártak tagjaink

„Tanuljunk együtt!” gyakorlati napok – Véget ért a tavaszi sorozat

Útmutató a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához – Átdolgozott kiadás

Mák ópium alkaloidok frissített értékelése

Névváltozás és tisztújítás a kézműves sajtkészítőknél

FELHÍVÁS

Tejipari szakmérnökképzés indul

Keleti Marcell
élelmiszeripari igazgató



Vadász Sándor
tanácsos



Pető Krisztina
vezető élelmiszeripari szakértő



Pápa Enikő
élelmiszeripari asszisztens



Dr. Szűcs Viktória
vezető élelmiszeripari szakértő



Kinyó Melinda
élelmiszeripari szakértő



Varga László
élelmiszeripari szakértő



Polczer Katalin
élelmiszeripari szakértő



Tisztelt Élelmiszeripari Tag, Kedves Olvasó!

Szeretettel köszöntjük Önt a NAK Élelmiszeripari Igazgatóság hírlevele júniusi számának megjelenése alkalmával. E havi kiadványunkban kiemelt figyelmet szentelünk a „mentes” élelmiszerek piaci környezetének és legújabb trendjeinek bemutatására. Pályázati híreink között egy GINOP-pályázati információra hívjuk fel figyelmét. A szabályozási területet érintő bejegyzéseinkben beszámolunk a feldolgozóipari meggy felvásárlásához kapcsolódó szerződéskötési kötelezettségről, az elsődleges élelmiszer-összetevők kötelező jelöléséről valamint a sovány tejporral kapcsolatos szabályozási változásokról. Hírlevelünk szabványfigyelő részében néhány nemrég megjelent szabványt ismertetünk. Piaci kitekintésünkben a „mentes” élelmiszerekről – kiemelt tekintettel a cukorcsökkentett és funkcionális italokra – adunk körképet. Az új termékek fejezetben számos újonnan megjelent élelmiszert mutatunk be gondolatébresztőként a termékfejlesztéshez. Marketing bejegyzésünkben az ellátási lánc korszerűsítésének fontosságáról olvashat. A kutatás-fejlesztés-innovációs bejegyzésekben az élelmiszerek akrilamid-tartalmának és a növényi alapú élelmiszerek beltartalmának vizsgálatával, egy új tejipari melléktermék feldolgozási javaslattal valamint a lótszmagban rejlő termékfejlesztési lehetőségekkel foglalkozunk. Táplálkozás akadémia rovatunkban a Dietetikuskok Országos Szövetségének szakértői segítségével a szóját és a keleti szójaételeket vesszük górcső alá. Mindemellett számos nemzetközi kiállításra és vásárra való megjelenési lehetőséget ajánlunk. Tájékoztatóink között beszámolunk az igazgatóságunk által szervezett és a NAK által támogatott nemzetközi vásárlátogatásról és a sikeresen zárult, számos ágazatot lefedő „Tanuljunk együtt!” tavaszi gyakorlati napokról. Mindemellett figyelmébe ajánljuk a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához átdolgozott útmutatót és a mák ópium alkaloidok frissített értékelésének eredményét. Végezetül a Széchenyi István Egyetem által szervezett, Mosonmagyaróváron induló tejipari szakmérnökképzésre hívjuk fel figyelmét.

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

Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
Élelmiszeripari Igazgatóság

GINOP-1.2.2-15 kódszámú felhívás –
Módosult

Módosult a Széchenyi 2020 keretében megjelent **„Mikro-, kis- és középvállalkozások kapacitásbővítő beruházásainak támogatása” című** ([GINOP-1.2.2-15 kódszámú](#)) felhívás Monitoring Tájékoztatója.

További részleteket a palyazat.gov.hu oldalon olvashat.



SZABÁLYOZÁS

Feldolgozóipari meggy felvásárlása



Elsődleges összetevők jelölése – Megjelent



A termelői és a szakmaközi szervezetekről szóló [2015. évi XCVII. törvény](#) alapján szerződéskötési kötelezettség vonatkozik a feldolgozóipari meggy felvásárlására. A szabályozás alapján 2017. június 16-tól bevezetésre került a kötelező szerződéskötés a friss meggy magyarországi feldolgozásra értékesítése esetében.

További fontos elem, hogy a határozott időre szóló szerződést legalább egyéves időtartamra kell megkötni. A határozatlan időre kötött szerződés rendes felmondással egyéves felmondási idővel szüntethető meg. A szerződés megkötésére a vevőnek kell írásbeli ajánlatot tennie az eladó számára, amely ajánlathoz a vevő hat hónapig kötve van. A szerződésnek és az ajánlattételnek meg kell felelnie a rendelet 168. cikk (4) és (6) bekezdésében meghatározott követelményeknek. A kötelezettség betartását a mezőgazdasági igazgatási szerv ellenőrzi. Amennyiben a szerv megállapítja a kötelezettség megszegését, egy hónapos határidő kitűzésével felhívja a feleket a kötelezettség teljesítésére. A mezőgazdasági igazgatási szerv akkor alkalmaz szankciót, ha a felek a határidő elteltével sem teljesítik kötelezettségeiket. Ha a felek között nem jön létre megállapodás (szerződés megkötése), a felek közötti közvetítésre a Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara (NAK) jogosult.

A törvény a [Magyar Közlönyben](#) olvasható.

Megjelent az Európai Bizottság [2018/775/EU](#) végrehajtási rendelet a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló [1169/2011/EU](#) európai parlamenti és tanácsi rendelet 26. cikke (3) bekezdésének az élelmiszerek elsődleges összetevője származási országának vagy eredete helyének feltüntetésére vonatkozó szabályok tekintetében történő alkalmazására vonatkozó szabályok megállapításáról.

Az 1169/2011/EU rendelet 26. cikke megállapítja az élelmiszerek származási országának vagy eredete helyének megjelölésére vonatkozó általános szabályokat és követelményeket, amelyek az uniós rendelkezések sérelme nélkül alkalmazandók.

A megjelent rendelet értelmében az elsődleges összetevő származását – amennyiben az eltér az élelmiszer származási helyétől – 2020. április 1-jétől kötelezően fel kell tüntetni. A szabályozás hatálya nem terjed ki a szokásos és közönséges nevekre, ideértve azokat a földrajzi megjelöléseket is, amelyek szó szerint jelzik a származást, azonban általában véve nem minősülnek az élelmiszer származási helye vagy eredete helye megjelölésének.

Az új szabályozás – mindamelllett, hogy segíti az átláthatóság magas szintű megvalósulását – egyértelmű tájékoztatást nyújt az uniós piacon értékesített élelmiszerek eredetéről.

A jogszabály a kihirdetést (2018. május 29.) követő harmadik napon lépett hatályba.

A rendelet [Az Európai Unió Hivatalos Lapjában](#) olvasható.

Sovány tejpor minimális eladási ára –
Megjelent

Megjelent az Európai Bizottság [2018/734/EU](#) végrehajtási rendelete a sovány tejpornak a [2016/2080/EU](#) végrehajtási rendelettel megnyitott pályázati eljárás keretében kibocsátott huszadik részleges pályázati felhíváshoz kapcsolódó minimális eladási áráról.

A rendelet értelmében a 2016/2080/EU végrehajtási rendelettel megnyitott pályázati eljárás keretében kibocsátott, sovány tejpor értékesítésére irányuló huszadik részleges pályázati felhívás tekintetében – amelyre vonatkozóan a pályázatok benyújtásának határideje 2018. május 15-én járt le – a minimális eladási árat 115,50 euró/100 kilogrammban határozták meg.

A rendelet a kihirdetés (2018. május 18.) napján lépett hatályba.

A rendelet [Az Európai Unió Hivatalos Lapjában](#) olvasható.

Sovány tejpor maximális felvásárlási ára –
Megjelent

Megjelent az Európai Bizottság [2018/735/EU](#) végrehajtási rendelete a sovány tejpornak az [2018/154/EU](#) végrehajtási rendelettel megnyitott pályázati eljárás keretében kibocsátott harmadik egyedi pályázati felhíváshoz kapcsolódó maximális felvásárlási áráról.

A rendelet értelmében a 2018/154/EU végrehajtási rendelettel megnyitott pályázati eljárás keretében kibocsátott, sovány tejpor felvásárlására irányuló harmadik egyedi pályázati felhívás tekintetében – amelyre vonatkozóan a pályázatok benyújtásának határideje 2018. május 15-én járt le – a Bizottság nem állapít meg maximális felvásárlási árat.

A rendelet a kihirdetés (2018. május 18.) napján lépett hatályba.

A rendelet [Az Európai Unió Hivatalos Lapjában](#) olvasható.



SZABÁLYOZÁS

Hulladékgazdálkodásról szóló rendelet –
Módosult

Kérdések válaszok az élelmiszer
jelölésről – Frissült

Az Európai Bizottság olyan intézkedéseket fogadott el 2018. május 22-én, amelyek révén az Európai Unió körforgásos gazdaságpolitikájának részeként a hulladékgazdálkodás megfelelhet a jövőbeli kihívásoknak.

Az [új szabályok](#) elősegítik a hulladékképződés megelőzését, valamint a megfogalmazott újrafeldolgozási és hulladéklerakási célkitűzések hiteles és ambiciózus utat jelölnek ki a hatékonyabb hulladékgazdálkodás számára Európában, ezáltal hozzájárulva a körforgásos gazdálkodás megvalósításához. Ezek az intézkedések a hulladékokkal kapcsolatosan a világ legmodernebb szabályozását.

A szabályozás értelmében a települési hulladék újrafeldolgozásának aránya 2035-ig el kell érje a 65 százalékot. Továbbá 2035-re a hulladéklerakókban elhelyezett települési hulladék arányát a képződő teljes települési hulladékmennyiség 10 százalékára vagy még kevesebbre kell csökkenteni.

A gyártók fontos szerepet kapnak ebben az átmenetben azáltal, hogy felelősek lesznek a hulladékká váló termékeikért. A kiterjesztett gyártói felelősségi rendszerekre vonatkozó új követelmények elősegítik teljesítményük és irányításuk javulását. Ezen túlmenően valamennyi csomagolás vonatkozásában 2024-ig létre kell hozni a kötelező kiterjesztett gyártói felelősségi rendszereket.

Az új szabályok húsz nappal az Európai Unió Hivatalos Lapjában kihirdetést követően lépnek hatályba.

Megjelent a „Kérdések és válaszok a [1169/2011/EU](#) rendelettel kapcsolatos útmutató” frissített változata.

Az Európai Parlament és Tanács 2011-ben fogadta el a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló 1169/2011/EU rendeletet. Ez módosítja az élelmiszerek jelölésére irányadó rendelkezéseket, ugyanakkor célkitűzésként biztosítja a jogszerűen előállított és forgalomba hozott élelmiszerek szabad mozgását. A rendelet 2014. december 13-ától alkalmazandó, kivéve a tápértékjelölésre vonatkozó rendelkezéseket, amelyek 2016. december 13-án váltak alkalmazandóvá. A most megjelent tájékoztató az élelmiszer-vállalkozások és a nemzeti hatóságok számára kíván segítséget nyújtani a rendelet alkalmazásában, és e célból egy sor, a rendelet hatálybalépése után felmerült kérdés megválaszolására irányul.

A tájékoztató [Az Európai Unió Hivatalos Lapjában](#) olvasható.



Megjelent szabványok

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 EN ISO 11133:2014/A1:2018](#)

Élelmiszer, takarmány és víz mikrobiológiája. A táptalajok készítése, előállítása, tárolása és ellenőrzése. 1. módosítás (ISO 11133:2014/Amd 1:2018) – Az MSZ EN ISO 11133:2015 módosítása

[MSZ EN ISO 11747:2012/A1:2018](#)

Rizs. A rizsszem főzést követő extrudálási ellenállásának meghatározása. 1. módosítás (ISO 11747:2012/Amd 1:2017) – Az MSZ EN ISO 11747:2012 módosítása

[MSZ EN ISO 8442-9:2018](#)

Élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok és termékek. Evőeszközök és üreges háztartási edények. 9. rész: Kerámiakések követelményei (ISO 8442-9:2018)

Angol nyelven

A hazai fogyasztók kedvence:
„mentes” élelmiszerek

Egyre több fogyasztó keres olyan élelmiszereket a boltokban, amelyek bizonyos összetevőkből kevesebbet vagy egyáltalán nem tartalmaznak. A táplálkozással, életmóddal foglalkozó szakemberek azonban óvatosságra intenek: nem biztos, hogy mindenkinek jók a mentes élelmiszerek.

A TÉT Platform 1019 fő megkérdezésével végzett, reprezentatív mintavételű vizsgálatából az derült ki, hogy a fogyasztók szeretik, ha valami nincs benne az általuk megvásárolt termékekben. Kedvelik, ha valami zsírszegény (ez 41 százalékuk számára fontos) vagy alacsony a szénhidráttartalma (39 százalék), esetleg mindkettő, és emiatt kalóriaszegény terméket tehetnek kosarukba (37 százalék). A laktóz- és/vagy gluténmentesség egyaránt a vásárlók 12 százalékának fontos szempont. Viszont míg a laktózmentes termékek iránti érdeklődés nagyjából megfelel a laktóztolerancia gyakoriságának, a gluténérzékenység egy nagyságrenddel kevesebb, mindössze alig több mint egy százaléknyi embert érint, azaz inkább a divatos táplálkozási trendnek köszönhető a gluténmentes élelmiszerek iránti érdeklődés.

Természetesen több olyan krónikus betegség van, amelynél fontossá válik egyes tápanyagok mennyiségének csökkentése vagy kihagyása az étrendből. Ilyen például a cukorbetegség, ahol a gyors vércukor-emelkedést okozó szénhidrátokat, azaz az egyszerű cukrokat érdemes kerülni, vagy a már említett laktóztolerancia, amikor a tejcukor lebontását végző enzim hiánya miatt kellemetlen hasi panaszok jelentkezhetnek a hagyományos tejtermékek fogyasztását követően. Ezek azonban az érintett termékek forgalmának csak kisebb részét képezik, a fogyasztók többsége egyszerűen csak pozitív egészségi hatást tulajdonít a mentes termékeknek.

Antal Emese dietetikus, szociológus, a kutatást végző TÉT Platform szakmai vezetője szerint éppen emiatt kellene rendet tenni az emberek fejében: „Egyértelműen növekvő trendet jelez a módosított összetételű termékek iránti kereslet, amely egyfajta tudatosságot is jelent, hiszen a vásárlók megnézik a címkéket, tájékozódnak a termékekben található tápanyagokról. Döntésükkel pedig végső soron a gyártókat is ösztönzik a reformulációra. Az elmúlt években egyre többen jelentek meg csökkentett szénhidrát- vagy zsírtartalmú, esetleg más tápanyag szempontjából módosított összetételű élelmiszerekkel. Elég, ha csak az üdítőitalokra gondolunk: a felelős gyártók sorra jelentik be italaik cukormentes, édesítőszerrel készült változatait, ezzel jelentősen hozzájárulva a cukorfogyasztás csökkenéséhez” – összegzi a szakértő.

A felnőtt lakosság szénhidrát-, ezen belül pedig cukorfogyasztása alatta marad a nemzetközi és hazai ajánlásoknak: szénhidrátból 45-47 energiaszázalékot, ezen belül cukorból 8-9 energiaszázalékot fogyasztunk az Országos Táplálkozás és Tápláltsági Állapot Vizsgálat ([OTÁP 2014](#)) eredményei szerint. Eközben az ajánlás 55-60 energiaszázalék szénhidrátot és maximum 10 energiaszázalék cukrot javasol. A tendenciákat figyelembe véve azonban a fogyasztók érdeklődésének változása és a gyártók törekvése együtt segíthet az elhízás és a túlsúly előfordulásának csökkentésében.



„Mentes” élelmiszerek piaci lehetőségei – Svédország

A dietetikus szerint azonban jó lenne, ha többen választanának zsírszegény termékeket: ebből a tápanyagból ugyanis jelentősen többet visz be az átlag magyar, mint az kívánatos lenne. „Jelenleg energiafogyasztásunk átlagosan több mint 38 százalékát adja a zsír, miközben az egészséges, kiegyensúlyozott étrendben ennek aránya nem lehetne több 30 százaléknál” – fogalmaz.

Ám miközben népegészségügyi szempontból jó, ha növekszik a cukormentes vagy kalóriaszegény termékek kínálata és fogyasztása, a „mentes” vagy módosított összetételű élelmiszerek nem minden esetben előnyösek. Erre a legjobb példát a gluténmentes termékek jelentik: nincs megbízható tudományos eredmény arra nézve, hogy a glutén fogyasztása egészséges emberek esetében bármilyen problémát okozna, arra viszont igen, hogy a glutént tartalmazó cereáliák elhagyása esetén növekszik a szív- és érrendszeri betegségek kockázata.

A „mentes” jelölés azonban a kutatás adatai szerint mindezek ellenére a legfőbb hívószó a csomagoláson: vonatkozzon makrotápanyagra (pl. hozzáadott cukormentes), adalékanyagra (színezék- illetve tartósítószer-mentes), vagy alapanyagra (pl. GMO-mentes), a vásárlók szemében ezek pozitívumként, hozzáadott értéként jelennek meg akkor is, ha azt tudományos érvekkel nem lehet alátámasztani.

Forrás: [TÉT Platform](#)

Ahogy a világ többi szegletében, Svédországban is folyamatosan növekvő igény mutatkozik az egészséges élelmiszerek iránt. A fogyasztók aktívan keresik a vegetáriánus ételeket, a funkcionális italokat valamint a fehérjében gazdag élelmiszereket. A bioélelmiszerek népszerűsége kissé lassulva, de folyamatosan nő az országban, sőt még csábítóbb a termék, ha kereskedelmi márkás is egyben.

A laktóz- és gluténmentes termékek iránti fogyasztói igény töretlenül növekszik. A cöliákiás fogyasztók aránya Svédországban európai szinten is magasnak tekinthető (1-2 százalék), ez 100-120 ezer fogyasztót jelent. Mindemellett **a gluténmentes táplálkozás dinamikusan növekvő trend az országban, így Svédország a minőségi termékek potenciális felvevőpiaca lehet.**

A három legnagyobb kiskereskedelmi láncnál (ICA, Hemköp, Coop) jelentősen nőtt mind a kereslet, mind a kínálat a gluténmentes termékek tekintetében. A Coop például az elmúlt öt évben megduplázta az elérhető gluténmentes termékek számát a polcain, míg a Hemköp esetében a gluténmentes termékek forgalma 2010 óta megháromszorozódott. Ennek okát a szakértők a gluténmentes diéták terjedésében látják. **A gluténmentes termékek széles körben elérhetőek mind a kiskereskedelmi láncokban, mind az online élelmiszer és egészségboltokban.** Az elérhető termékek között szerepelnek többek között lisztek, reggelizőpelyhek, kenyerek és egyéb péksütemények (pizzatészta, hamburgerzssemle, bagett), kekszek, csirkefalatok, süte-

Cukorcsökkentett és funkcionális italok
piaci lehetőségei

mények, torták. A gluténmentes termékek ára nagyjából 80-100 százalékkal magasabb, mint a glutént tartalmazó hasonló termékeké. Jellemző, hogy egy árucsoportból többféle márka terméke is elérhető, így a vásárlóknak van választási lehetőségük. A termékek változatosak és jó minőségűek.

A főbb kiskereskedelmi élelmiszerláncok közül az ICA rendelkezik saját márkás gluténmentes termékekkel. Mindemellett nagy hangsúlyt fektetnek a fogyasztói tájékoztatásra: az allergén összetevőket (tojás, szója, tejfehérje, laktóz, hal,ogyorók és glutén) nem tartalmazó élelmiszereket külön kis kártyákon listázzák a vásárlók számára, amely megkönnyíti a vásárlást, valamint könnyen elkészíthető recepteket is ajánlanak. **A tapasztalat azt mutatja, hogy magyar termékek számára a láncokba közvetlen bejutás elsősorban saját márkás termékekkel képzelhető el.** A márkázott termékek esetén a beszerzés rendszere a gyártóktól, forgalmazóktól gyakran olyan anyagi erőfeszítéseket követel meg, amelyeknek csak a nagy nemzetközi gyártók tudnak megfelelni. Ezért ezeknek a láncoknak a polcaira – saját márkás termékeken túl – olyan nagykereskedőkön keresztül lehetséges bejutni, amelyek tapasztalattal rendelkeznek a láncok tendereit illetően, és több termékkel szerepelnek a termékpalettában.

További fontos információ, hogy Svédországban gluténmentes élelmiszerként csak a [Svenska Celiakiförbundet](#) által lefolytatott engedélyezi eljáráson átesett, és a svéd gluténmentes címkével ellátott termékeket lehet forgalomba hozni.

Üdítőital vásárlása során az európai fogyasztók számára a legfontosabb kritérium a GMO-mentesség, a természetesség, valamint a csökkentett cukortartalom és a mesterséges édesítőszerektől mentesség.

Az egészséges és wellness italok eladási volumene az elmúlt öt évben globálisan 38 százalékos növekedést produkált. A legdinamikusabb növekedés Latin-Amerikában, Ausztráliában, Kelet- és Nyugat-Európában tapasztalható. A kategórián belül a természetes ásvány- és forrásvizek eladása érte el a legmagasabb növekedést (21 százalék), amelyet jócskán lemaradva követnek a tea és egyéb italok (6 százalék), a csökkentett cukortartalmú szénsavas üdítők (4 százalék), a funkcionális, energia- és sportitalok (4 százalék), valamint a 100 százalékos gyümölcslevek.

A cukor és a mesterséges édesítőszerek csökkentésére irányuló törekvés nagy kihívás elé állítja az üdítőipari termékfejlesztőket. Az üdítőitalok esetében a leggyakrabban használt édesítőszer az [aszpartám](#), az [aceszulfám-K](#) és a [szukralóz](#), amelyek – a tudomány jelenlegi állása szerint – meghatározott mennyiségben felhasználás és az egyoldalú táplálkozástól mentes fogyasztás esetén egészségügyi aggodalmat nem jelentenek. Napjaink legnépszerűbb természetes édesítőszere

a [stevia](#), ami egyre több élelmiszerszegmenst hódít meg, széles körű felhasználásának gátat szab kesernyés mellékíze. Azonban a fogyasztók nem érik be azzal, ha egy ital cukorcsökkentett és mesterséges édesítőszer-mentes. Fontos számukra a termék funkcionális összetétele, a finom íz, a könnyű elérhetőség és a frissítő hatás is.

2017-ben 4,7 milliárd liter dúsított és funkcionális ital fogyott Európában, 2022-re várhatóan ez a mennyiség 1,6 milliárddal fog nőni. Legnagyobb növekedés a dúsított és a funkcionális üdítők piacán várható az előrejelzések alapján, amit a bioitalok fognak követni.

A piac elemzés alapján a sikeres üdítőitalok receptje így foglalható össze:

- **Fókuszban a cukorcsökkentés!**
- **Legyen divatos az íz!**
- **Természetes összetevőkkel biztosítsa a funkcionalitást!**
- **Konkrét egészség trend legyen a cél!**
- **Modern megjelenés és praktikus csomagolás!**
- **Könnyű beszerezhetőség!**



ÚJ TERMÉKEK



„On the go” joghurt



Zabos reggeliző tejitalok



Szénsavas matcha tea



Szépséghibás zöldségek és gyümölcsök leve

A versenyképesség egyik legfontosabb eleme a folyamatos megújulás, az innováció. Új termékek fejlesztése, régiak újragondolása. De hogyan? Hírlevelünk ezen részében ehhez szeretnénk ötleteket adni, a nagyvilágban újonnan megjelent termékek bemutatásával. Innovációra fel!

A gyermekek, valamint a folyamatosan időhiánnyal küzdő felnőttek mindennapjainak megkönnyítése érdekében a [Nush](#) vállalat kifejlesztette „Nush in Rush” tubusos joghurtját. A mandulatejből probiotikus keverékek felhasználásával készülő vegán, hozzáadottcukor-, szója- és tartósítószer-mentes termékeket eper és áfonya ízben lehet megkóstolni.

A reggeli italokkal szembeni növekvő fogyasztói igény kiszolgálásaképpen az [Arla Foods](#) piacra dobta sovány tej, teljes kiőrlésű zab és természetes aromák keverékéből álló italát. A juhar és vanília ízű termékek alacsony zsírtartalommal, magas kalcium-, fehérje-, B2 és B12 vitamintartalommal járulnak hozzá a mindennapok remek kezdéséhez.

Az Egyesült Államokban folyamatosan növekvő funkcionális élelmiszerek iránti igény kielégítésének céljából a [Matchaah](#) cég bevezette SoMatchaah ízesített, szénsavas italcsaládját. Az alumínium dobozokba zárt mesterségesaroma- és tartósítószer-mentes italok lime-menta, mangó, málna és ananász-kókusz ízben kóstolhatók meg.

A drasztikus mennyiségben keletkező élelmiszer-hulladék mérséklése érdekében a [Tesco](#) kifejlesztette „Waste NOT” névre keresztelt hidegen préselt zöldség- és gyümölcslé termékeit. A különböző íz kombinációkban (narancs – répa – alma, cékla – alma, alma – görögdinnye – eper – uborka – menta, narancs – alma – zeller – spenót) beszerezhető italok lehetőséget adnak a szépséghibás alapanyagoknak, hogy bebizonyítsák, érnek annyit, mint tökéletes társaik.

ÚJ TERMÉKEK

Virágvizek új generációja



Vegán serpenyős készételek



Az ízesített vizek piacának bővítéseképpen a [Blossom Warters](#) tovább fejlesztette virágvíz termékcsaládját. A természetes forrásvíz és virágok kivonatának keverékéből készülő italok citromrózsa, mangó – hibiszkusz, gránátalma – muskátli és grapefruit – orgona ízben kóstolhatók meg. A gyártó elmondása szerint a kellemes ízű italok a hidratálás mellett támogatják az immunrendszer megfelelő működését is.

A kényelmi élelmiszerek valamint a vegán fogyasztók igényeinek kiszolgálását célozza a [Pinnacle Foods](#) Gardein termékcsaládja. A percek alatt elkészíthető hús nélküli serpenyős ételek ropogós zöldségeket, gabonákat és tésztát tartalmaznak. Az ázsiai és olasz fűszerekkel ízesített ételekkel a fenntartható élelmiszer-fogyasztás iránt elkötelezett fogyasztók számára kíván a vállalat ízletes alternatívát biztosítani.

A rosszul működő ellátási lánc egyszerre növeli a költségeket és csökkenti a bevételt. Az ellátásilánc-folyamatok korszerűsítésével javítható a hatékonyság, ami pénzügyileg kifizetődő. Az ellátási lánc fejlesztésére szánt megfelelő befektetések már 2-4 év alatt is megtérülhetnek, 15-25 százalékos haszonnal – derül ki a [Ronald Berger](#) több mint kétszáz vállalat bevonásával készült Ellátásilánc-tervezés 4.0 című tanulmányából.

Az ellátásilánc-tervezés fő célja, hogy a fogyasztók szükségleteinek megfelelően tudjuk a termékeket, a megfelelő csatornán és mennyiségben teríteni. Ideális esetben a tervezéssel majd százszázalékos előrejelzési pontosságot, nulla felesleget és rendkívül hatékony, a változó körülményekhez hangolható ellátási láncot kaphatunk. Azonban számos tényező (például az új és mindent megváltoztató technológiák, a politikai és gazdasági bizonytalanság, az egyedi megoldások irányába mutató trendek) megjósolhatatlan, sokszor radikális változásokat okoznak, rendkívül megnehezítve a pontos üzleti előrejelzéseket. Ennek köszönhetően **a mai megoldások gyorsaságot, fogékonyságot és rugalmasságot kívánnak a vállalatok részéről.**

A tanulmány eredményei alapján a vállalatok kétharmada úgy véli, hogy hatékony az ellátásilánc-stratégiájuk, sőt négy vállalatból három biztos abban, hogy megfelelnek a jelenlegi üzleti követelményeknek. Azonban a jövő üzleti igényei szempontjából nem ilyen egyértelmű a helyzet, ugyanis a vállalatok több mint ötven százaléka gondolta úgy, hogy módosítani kell ellátásilánc-stratégiájukon, különösen a kereslet megtervezésében. Ennek ellenére a válaszadók háromnegyede elégedett termelés-tervezése jelenlegi helyzetével.

A Roland Berger szakértői **három lépésből álló megközelítést javasolnak a vállalatok számára az ellátásilánc-tervezési teljesítményük újragondolásához.** Az első lépésben pontosan elemezniük kell a vállalat jelenlegi helyzetét, és azonosítani kell a hiányosságokat. A második lépésben a jövőképet kell felállítaniuk, amely tartalmazza a megcélzott folyamatokat, az arra alkalmas szervezeti felépítést és rendszereket. Ezen a téren az egyik legfontosabb követelmény a digitalizáció, amelyet még kevesen tudnak kihasználni, ugyanis a megkérdezett vállalatok 56 százaléka számolt be arról, hogy a jelenlegi ellátásilánc-tervezéshez használt IT rendszerük nem képes megfelelően támogatni a termelési, logisztikai és eladási folyamatokat. Eddig mindössze a vállalatok negyede digitalizálta kereslettervezési folyamatait. A harmadik lépés az új elképzelés fejlesztése, melynek bevezetése folyamatos. Az új rendszer beillesztése akár éveket is igénybe vehet a vállalati rendszer érettségétől függően.

Az ellátásirendszer-tervezés 4.0 alkalmazásának előnyei egyértelműek, a vállalatok akár 20-30 százalékkal csökkenhetnek a rövidtávú tervezésben jellemzően előforduló változtatási tevékenységeiket. **Mindent összevetve, a vállalatok képesek lesznek a kapacitásaikat jobban kihasználni, termékeikkel hamarabb piacra kerülhetnek, és gyorsabb, az igényekre jobban reagálni képes ellátási láncot tudhatnak magukénak.**

Forrás: [marketinginfo](#)

Az élelmiszerek akrilamid-tartalma



A szénhidrátokat és aminosavakat együtt tartalmazó élelmiszerek hőkezeléssel előállítása során az alkalmazott alapanyagok kémiai összetételétől és a technológiában alkalmazott hőmérséklettől függően képződő átalakulási termékek között – [Maillard-típusú reakcióban](#) – akrilamid is keletkezik, ami a szakirodalmi források szerint karcinogén, rákkeltő anyag.

Az Európai Bizottság 2017. november 20-án léptette hatályba az élelmiszerek akrilamid-tartalmának csökkentésével kapcsolatos kockázatcsökkentő intézkedések és referenciaszintek megállapításáról szóló rendeletet ([2017/2158/EU](#)), amelynek alkalmazása 2018. április 11-től valamennyi közfogyasztásra termelő élelmiszer-előállító üzem és vendéglátóhely számára kötelező. A rendelet előírja, hogy **az Európai Unió területén a szénhidrátokat (redukáló cukrokat) és fehérjéket együttesen tartalmazó alapanyagokból, hőkezeléssel előállított élelmiszerek technológiájában, a gyártás során kialakuló átalakulási termékek között keletkező akrilamid szintjét csökkenteni kell.** A jogszabály részletes előírást tartalmaz az akrilamid keletkezésében érintett élelmiszerek előállítása technológiai lépéseinek módosítására – különös tekintettel az alkalmazott sütési hőmérsékletekre –, az előállított termékek mintavételezésére, illetve az élelmiszerminták laboratóriumi vizsgálatának analitikai teljesítmény jellemzőire. A rendelet IV. melléklete az egyes érintett élelmiszercsoportokra vonatkozó referencia szintek (megengedhető legmagasabb akrilamid-koncentrációk) értékeit is tartalmazza.

A Wessling Hungary Kft. laboratóriumában 11 év alatt vizsgált minták (1033 darab) eredményei alapján értékelhető következtetéseket a burgonya alapú élelmiszerek akrilamid-tartalma mutatott. **A 716 darab chips, szírom és süttött készítmény akrilamid-tartalmának vizsgálata alapján a minták 97,7 százaléka mérhető mennyiségű akrilamidot tartalmazott.** A burgonya alapú élelmiszerekben a hőkezelés során felmerülő élelmiszerbiztonsági kockázatot elsősorban a magas aszparagin tartalom és a redukáló cukortartalom okozza. További érdekesség, hogy a vizsgált minták 14,8 százaléka kifogásolható lett volna, ha az Európai Unióban 2018. április 11-e óta érvényes határértékekkel hasonlították volna össze a termékek akrilamid-tartalmát.

Az akrilamid számos, más típusú élelmiszerünkben is jelen van, így visszaszorítása érdekében hatékony és felelősségteljes intézkedések meghozatalára kell törekedni a jövőben is.

A kutatás további részleteit az [Élelmiszervizsgálati Közleményekben](#) olvashatják.



A növényi fehérjék – mint például a szójafehérje – élelmiszeripari alkalmazása hosszú múltra tekint vissza, azonban az egészségtudatos mozgalmak fókuszába csak nemrég kerültek be.

A növényi alapú élelmiszerek és italok fogyasztása az idei év egyik legjelentősebb trendjének tekinthető, amely várhatóan számos élelmiszeripari fejlesztést fog generálni. A trend terjedését mutatja, hogy az Egyesült Államokban, Németországban és az Egyesült Királyságban több mint 200 millió fogyasztó legalább heti egy alkalommal tudatosan nem fogyaszt húst. Az egészségügyi megfontolások mellett a növényi összetevőket tartalmazó élelmiszerek népszerűségéhez a népesség növekedésével kapcsolatos aggodalmak és különböző etikai (pl. állatjóléti) megfontolások is nagyban hozzájárulnak.

A növényi fehérjéket tartalmazó élelmiszerek legnagyobb felvevője a sporttáplálkozás (pl. fehérje porok, italok). A „növényi alapú” és „vegán” hívószavakkal ellátott sportolóknak szánt termékek száma évente megkétszereződik. Ezen termékek csomagolásában a zöld és a barna színeket ötvözik, ezzel is utalva azok természetességére. Alapanyagok tekintetében a szója felhasználása a legjelentősebb, azonban a borsó felhasználása dinamikus növekedést mutat főként a nyugat-európai és az észak-amerikai területeken.

Egy [kanadai kutatócsoport](#) számos növényi alapú ital vizsgálata alapján arra a következtetésre jutott, hogy a szójaital a leg táplálóbb, a kiegyensúlyozott táplálkozásba a leginkább beilleszthető. A munka során mandula-, szója-, rizs- és kókusztej tartalmát vetették össze a „legtáplálóbbnak” minősített tehéntejjel.

Azonban fontos megjegyezni, hogy minden ital esetében találtak hátrányt; a szójaital esetében ez az ízben és az allergének jelenlétében nyilvánul meg. Az Ázsiában és Dél-Amerikában elterjedten fogyasztott kókuszital alacsony kalóriatartalma és kedvező íze mellett alacsony fehérjetartalommal és magas telített zsírsavtartalommal rendelkezik. A rizsital alacsony tápértéke és magas szénhidráttartalma ellenére alternatívát jelenthet a szója- és mandula allergiával rendelkező fogyasztók számára. A mandulaital annak ellenére, hogy érzékeny fogyasztók esetében allergiát okozhat, alacsony kalória-, magas telítetlen zsírsavtartalommal és kellemes ízzel rendelkezik.

A hátrányok kiküszöbölése érdekében a kiemelkedő tartalommal rendelkező (pl. kalciumban gazdag) növényi italok fejlesztése, piaci megjelenése várható a jövőben.

Alkohol tejcukorból



A Dán Műszaki Egyetem Országos Élelmiszeripari Intézetének kutatói olyan szabadalmaztatott technológiát fejlesztettek ki, amely **tejsavbaktériumokat használ fel a tejcukor (laktóz) etanollá való hatékony átalakítására.**

A kutatók létrehozták az [Alcowhey](#) nevű céget, amelynek célja, hogy segítse a kisebb tejüzemeket a szabadalmaztatott technológiával annak érdekében, hogy alternatívát találjanak a megtermelt savó hasznosítására. A tejüzemek ezáltal eladhatják az etanolt a lepárlóknak, akik használhatják azt a szeszesitalok előállításában.

'Az Országos Élelmiszeripari Intézet a nyersanyagok jobb hasznosítására helyezi a hangsúlyt az élelmiszertermelésben, az erőforrások pazarlásának minimálisra csökkentése érdekében. Az új technológiával új terméket hozhatnak létre a keletkező melléktermékből' – nyilatkozta Peter Ruhdal Jensen professzor az Országos Élelmiszeripari Intézet munkatársa.

Az Alcowhey-eljárásnak számos előnye van a hasonló élesztős technológiákhoz képest. Mivel nagyon tiszta alkohol előállítására ad lehetőséget, felhasználható a szeszesital gyártási technológia alapanyagaként. Az eljárás megoldást jelenthet a környezetvédelmi kihívásokra, valamint egy mellékterméket többlet értékű terméké történő átalakítására.

Az AlcoWhey technológia tejágazat szereplői számára új üzleti területet kialakítására adhat lehetőséget.

Lótuszmag: az új popcorn

Az ázsiai vízililiomnak a borsóhoz hasonló magtermése van, ami gluténmentes, és éppen olyan, mint a pattogatott kukorica. Az ázsiai konyhában jól ismert lótuszmag híres az egészségügyi előnyeiről, ezáltal megfelelhet az egészséges táplálkozás iránti növekvő európai igényeknek. A magokat hőkezelve és nyersen egyaránt lehet fogyasztani.

A [TL Tradewinds Co.](#) vállalkozás öt évvel ezelőtt kezdte el forgalmazni lótuszmag termékcsaládját Ázsiában, mára pedig eljutott arra a szintre, hogy az európai fogyasztókat is megcélozzák termékeikkel.

„A lótuszmag most az új trend a thai nassolnivalók piacán.” – nyilatkozta a vállalkozás alapítója.

A régió exportellátása mellett a globális terjeszkedés folytatását tervezik. A thai konyha mára Európa-szerte elterjedt, így a thai finomságok népszerűek lehetnek az európai fogyasztók számára, akik egyre inkább keresik az egészséges életmódba beilleszthető snack termékeket.

A lótuszmagban rejlő potenciált a londoni székhelyű [Nuto](#) cég is meglátta, és megkezdte a teljesen új, egészséges nassolnivaló forgalmazását. A Nuto termékei tartósítószer és mesterséges színezékektől mentesek.

A lótuszmag kiváló fehérje- és szénhidrátforrás, valamint magas a kalcium- és a vastartalma. Egy 2013-as [tanulmány](#) szerint a lótuszmag 157,6 milligramm/100 gramm kalciumot és 1,31 milligramm/100 gramm vasat tartalmaz.

Az egészséges és kiegyensúlyozott életmódot követők köre folyamatosan nő, így egyre nagyobb igény mutatkozik a minél szélesebb választékot biztosító kiszolgálásra. Ennek fényében célszerű figyelemmel kísérni az új termékek megjelenését a világpiacon, hogy minél gyorsabban lehessen reagálni az új igényekre, trendekre.

Szója



A szójabab (*Glycine max*) vagy szója rendszertanilag a pillangósvirágúak (*Fabaceae*) családjába és a *Glycine* nemzetségbe tartozik. A szójamagot azonban nagy olajtartalmából adódóan a FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations, Élelmezésügyi és Mezőgazdasági Világszervezet) inkább az olajos magvak közé sorolja. Hüvelytermése erősen szőrözött, a hüvelyben lévő magvak színe fajtától függően igen változatos lehet: sárga, barna, zöld, fekete vagy márványozott. A magok kipergése miatt a felnyíló termésű szójafajták csak nagy veszteséggel takaríthatók be. E Kelet-Ázsiából származó növény a szántóföldi növények között az ötödik legfontosabb a világon.

Kínában több mint ötezer éve használják a szóját élelemként és gyógyszerek összetevőjeként. Ha az egészséges táplálkozás egyik ismérve a változatosság, akkor kevés olyan növényt lehetne még említeni, amit olyan sokszínű módon lehet felhasználni, elkészíteni, mint a szóját. Emellett a **beltartalmi értékei is kiemelkedőek, így válhat a szója a növényvilág egyik legértékesebb tagjává. Tápanyagtartalmát tekintve** – termőhelytől, az alkalmazott mezőgazdasági technikától, a szójafajtától függően – a teljes szójabab mintegy 40 százaléka fehérje, 20-30 százaléka szénhidrát és 20 százaléka zsír. A szóját nem véletlenül nevezik „**növényi húsnak**”, hiszen az emberi szervezet számára megfelelő mennyiségben és arányban tartalmazza csaknem valamennyi esszenciális aminosavat (fehérje építőköveket). Szénhidrátok közül keményítőt nem tartalmaz, ugyanakkor fellelhetők benne a jellemzően fokozott gáztermelést okozó [raffinóz](#) és [sztachióz](#). A szójamagot körülvevő szójahéj, korpa élelmi rostban gazdag. A szójában a többszörösen telítetlen és az egyszeresen telítetlen zsírsavak dominálnak. A napraforgó- és repceolajhoz képest nagyobb olajsav-, linolsav- és linolénsav-tartalommal bír. Ásványi anyagok közül jelentősebb mennyiségben tartalmaz káliumot, magnéziumot és kalciumot, míg vitaminok közül [niacin-](#) és [foláttartalma](#) említésre méltó. Lényeges szempont, hogy csekély a nátriumtartalma. A szójában jelen vannak olyan – úgynevezett anti-nutritív anyagok – melyek rontják egyes tápanyagok hasznosulását a szervezetben. Ilyenek például a fehérje emészthetőséget csökkentő [tripszin inhibitorok](#), [lektinek](#), golyvaképző faktorok, azaz goitrogének. Szerencsére vannak olyan műveletek, amelyekkel ezek a hatások csökkenthetők illetve megszüntethetők. Az említett anyagok nagy része hőérzékeny, ezáltal hőkezeléssel (pl. főzéssel, gőzöléssel) inaktiválhatók. A szója kedvező élettani hatásaiért a benne található [izoflavonok](#) is felelősek, nevezetesen a genisztein, daidzein és a glycitein.

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

A távol-keleti emberek táplálkozásában a szója csaknem a rizzzel vetekszik, szinte nincs is olyan étel, amiben valamilyen formában ne lenne jelen. A keleti szójaételek a technikai előkészítés alapján két csoportra oszthatók: a nem fermentált - azaz natúr – és a fermentált szójaételekre.

A nem fermentált ételféleségekre a csírázás vagy hőkezelés és a szeparálás jellemző. Ilyen módon lehet a natúr szójababból csírárt, salátát, vagy – a megfelelő műveletek után – szójaitalt, tofut készíteni.

Friss, zöld szója (edamame)

A zöld szóját érés előtt szedik le, amikor még kemény, fényes. Általában forralják vagy gőzölik, majd héjtalanítják, így előétel lehet belőle. Viszont ha a főzés előtt héjtalanítják, akkor friss zöldségként fogyasztható.

Szójacsíra

Fényes, sárga bab 3-5 centiméteres csírával. Zöldségként vagy forrázva, saláta részeként fogyasztható. **Szójamag**

A szójamag egy egész bab vagy sziklevél pörkölve, amit sóval, fokhagymával ízesítenek, esetleg csokoládéval vonnak be és snackként falatozzák.

Szójaital

A szójabab vizes kivonata, ami a tehéntejre hasonlít. Hidegen vagy melegen egyaránt fogyasztható. **Szójaliszt**

Pörköltsoja-őrlemény, enyhe diós ízzel. Süteményeket töltenek vagy vonnak be vele.

Szójatúró (to-fu, tao-fu)

Koagulált (kicsapódott) szójaital, melynek állaga a lágytól a keményig változhat. Kalcium- vagy magnéziumsót adnak hozzá. Önálló fogásként, nyersen is tálalható, de további ételek alapanyaga is lehet. Könnyű, nagy tápértékű, semleges ízű, sokoldalúan felhasználható.



Szójaprotein lipidréteg (yuba)

A szójaital melegítése, majd állása után az ital tetején egy fehérje-zsír filmréteg keletkezik (hasonló a tehéntej föléhez), amit óvatosan levesznek róla, majd bambuszpálcán néhány percig levegőn szárítják. Főzve, hús helyett tálalják, de önmagában is fogyasztják e rágós, nagy energiatartalmú ételt.

A fermentált szójaételek közös jellemzője, hogy különböző mikroorganizmusok erjesztik, ebből adódóan sajátos ízvilággal rendelkeznek.

Szójaszós vagy szójamártás (shoyu)

Nyersanyaga az egész szójabab vagy olajtalan szójapehely és búza. Leginkább egy húskivonatra emlékeztető sötétbarna folyadék, amit a kínai konyha szinte minden ételhez hozzáad. Sótartalma jelentős, amit használata során érdemes szem előtt tartani.

Miszó

Nyersanyaga az egész szójabab, rizs vagy árpa. A sima vagy darabos paszta színe a világossárgától a sötétbarnáig változhat. Sós vagy fűszeres, sőt édes is lehet, amit ételek ízesítésére (pl. levesek, főtt vagy sült húsok) használnak.

Tempeh

Nyersanyaga az egész szójabab. A babon a fermentáció során mikroorganizmusok telepednek meg és egy vékony fehér réteget képeznek rajta. Megfőzve főételként fogyasztják. Jellemzően élesztőszagú és nagyon jó fehérjeforrás. Az Egyesült Államokban a vegetáriánusok hamburgere.

Natto

Nyersanyaga az egész szójabab, amit megfőznek. A fermentálás során a főtt bab a natto bacilus termékével, egy ragadós anyaggal vonódik be. Ammóniumszagú, avas ízű, de ezzel együtt is sokan szívesen fogyasztják, általában főtt rizzsel, amit sóval, szójaszósszal ízesítenek. Főleg Japánban kedvelik.



Fermentált tofu

Nyersanyaga a szójababtúró. Krémszerű állagú tofu, amit főleg ízesítésre használnak, de főzve vagy nyersen is fogyasztják.

Yofu

A joghurt növényi alapú alternatíváját szójaitalból készítik, amelyhez élő joghurtkultúrát adnak. A készítmény tökéletesen helyettesíti a joghurtot.

Szójanuggets

Nyersanyaga az egész szójabab és búzaliszt. A szójaszószhoz nagyon hasonló, barnás színű puha, sós bab, amit főként ízesítőként használnak.

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

ESEMÉNYNAPTÁR

Nemzetközi kiállítások és vásárok



2018. november 1-4.	Madrid, Spanyolország	<u>Biocultura</u>	Bioélelmiszer és felelős élelmiszer-fogyasztási kiállítás.
2018. november 4-7.	Lausanne, Svájc	<u>Gastronomia</u>	Élelmiszer- és vendéglátóipari show.
2018. november 12-15.	Dzsidda, Szaúd-Arábia	<u>Foodex Saudi</u>	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás.
2018. november 13-15.	Sanghaj, Kína	<u>iFresh China</u>	Zöldség és gyümölcs show.
2018. november 13-15.	Sanghaj, Kína	<u>FHC China</u>	Nemzetközi élelmiszer- és vendéglátóipari kiállítás.
2018. november 21-23.	Novoszibirszk, Oroszország	<u>InterFood Siberia</u>	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás.
2018. november 25-27.	Kortrijk, Belgium	<u>Interpom / Primeurs</u>	Nemzetközi burgonya, zöldség és gyümölcs vásár.

TÁJÉKOZTATÓ

Free From & Functional Food kiállításon
jártak tagjaink



Hatodik alkalommal nyitotta meg kapuit Európa legnagyobb „mentes” (vegán, bio, egészséges, sport, mentes, kóser stb.) élelmiszereket bemutató nemzetközi kiállítása, a [Free From & Functional Food](#), amelyen a NAK szervezésében résztvevő 13 fős csoportban – részben kamarai és résztvevői költségvállalás mellett – minden üzemméretű előállító, valamint a közétkeztetés is képviselte magát.

A stockholmi eseményen a legújabb termékek megismerése mellett nemzetközileg elismert előadók nyújtottak betekintést a mentes termékek legújabb trendjeibe, piacának alakulásába. A program mellett résztvevő tagjainknak lehetősége nyílt a magyar külgazdasági attaséval is egyeztetni a svéd piaci és esetleges exportlehetőségek témájában.

A résztvevőknek köszönjük jelentkezésüket, és bízunk abban, hogy további munkájukhoz hasznos kapcsolatokat tudtak kialakítani, illetve hasznos információkat, ötleteket sikerült megismerniük.

A NAK Élelmiszeripari Igazgatósága további hasonló lehetőségeket tervez a kamara tagjai számára, amelyekről folyamatosan megjelenő [hírleveleinkből](#) és a [NAK internetes portálján](#) tájékozódhat.

TÁJÉKOZTATÓ

„Tanuljunk együtt” gyakorlati napok –
Véget ért a tavaszi sorozat



Az új tevékenységbe vágó, vagy éppen csak termékpalettájukat színesíteni vágyó előállítók szakmai ismeretének támogatása érdekében a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara életre hívta a „Tanuljunk együtt” gyakorlati napokat. A nagy sikernek örvendő tejipari napok után idén tavasszal a Szent István Egyetem Élelmiszertudományi Karán két napos képzés keretében a [zöldség- és gyümölcskészítmény előállítás](#), valamint kezdő és haladó szinten egy napos program során a [vörösáruk készítésének](#) rejtelseit ismerhették meg a jelentkezők. Továbbá a Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet ([MTKI](#)) kísérleti üzemében zajló képzések is immár két napban, [kezdő](#) és [haladó](#) szinten kerültek megrendezésre.

A résztvevőknek köszönjük aktív munkájukat, és bízunk abban, hogy további tevékenységük során alkalmazható ismeretet sikerült elsajátítaniuk. A Kamara Élelmiszeripari Igazgatósága az őszi időszakra is tervez gyakorlati napokat, ezekről [hírleveleinkből](#), illetve a [NAK internetes portálján](#) tájékozódhat.



Útmutató a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához – Átdolgozott kiadás

Elérhető és ingyenesen letölthető a frissen aktualizált „vendéglátás GHP” (*Good Hygiene Practice*, Jó Higiéniai Útmutató). A vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatát összefoglaló útmutatóban újdonságként szerepel többek között az allergénekre vonatkozó tájékoztatás leírása.

Az első útmutató 2012-ben, széles körű szakmai együttműködés eredményeként készült el, és használata mostanra elterjedtté vált a szakemberek körében. Frissítését az időközben megszerzett gyakorlati tapasztalatok és jogszabályi változások tették szükségessé. A kiadványban új elemként jelenik meg többek között a vásárlók informálása, így az allergénekre vonatkozó tájékoztatás leírása.

A jó higiéniai gyakorlat útmutatók célja a kockázatokkal arányos, megvalósítható intézkedések összegyűjtése az ésszerűség és az ipari gyakorlat alapján. Az útmutatók segítik az élelmiszer-vállalkozásokat a rendeletek értelmezésében, a konkrét tevékenységükre vonatkozó szabályzatok kidolgozásában valamint vitás esetekben vonatkoztatási alapul is szolgálnak.

A „vendéglátás GHP” kifejezetten az étkeztetésben valamint a vendéglátásban dolgozó szakembereknek készült, beleértve a cukrászokat és a közétkeztetést is. Az aktualizált útmutató a már ismert, átlátható és könnyen kezelhető elrendezéssel tartalmazza a helyes gyakorlati leírásokat, amelyek alkalmazásával megvalósul az élelmiszerbiztonsági jogszabályok betartása.

A második, átdolgozott kiadás ismét széles körű társadalmi szakmai konszenzus és közös munka eredményeként készült el. Az útmutatót a Nébih által 2011 óta működtetett, szakmai civil szervezetek képviselőiből álló munkacsoport állította össze, lektorálásában pedig – az FM munkatársai mellett – a szakmai szervezetek képviselői és szakértői vettek részt.

Az ingyenes útmutató letölthető az [FM](#) és a [NÉBIH](#) weboldaláról.

Mák ópium alkaloidok frissített értékelése

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (*European Food Safety Authority*, EFSA) ópium alkaloidokat tartalmazó mákok fogyasztásának kockázatbecslése alapján – megerősítve a [2011-ben megállapított szintet](#) – továbbra is biztonságosnak tekinthető a 10 mikrogramm/testtömeg kilogramm bevitel. Azonban – mivel előfordulhat, hogy a minták kodein koncentrációja magasabb, mint a morfin – a jelenlegi szint becslésekor a morfintartalom mellett a kodeintartalmat is figyelembe vették a szakértők. Fontos kiemelni, hogy bizonyos élelmiszer-feldolgozási lépések – mint a mosás, hőkezelés és az őrlés – 100-25 százalékkal is csökkentheti a mák alkaloidtartalmát.

A kockázatbecslésről további részleteket az [EFSA](#) oldalán olvashat.

Névváltozás és tisztújítás a kézműves sajtkészítőknél

Fejlődésének újabb állomásához érkezett a 2006-ban megalakult Kis,- Közepes,- Agrárvállalkozók Sajtkészítő Egyesülete ([KKASE](#)). Tevékenységüket új néven (Magyar Sajtkészítők Egyesülete, MSE**) folytatják tovább.**

A kilenctagú elnökség munkáját a korábbi elnök Kovács László vezeti, tevékenységét két alelnök, Varga György és Hegedűs Imre segíti.

Az egyesület legfontosabb feladata továbbra is, hogy – együttműködve a sajtgyártásban érdekelt valamennyi szereplővel – elősegítse a hazai sajtfogasztás növelését, a jó minőségű, szélesebb választékot felvonultató sajtféleségek népszerűsítését.

E célok gyakorlati megvalósításának egyik fontos eleme, eszköze a Sajtút-állomások országos hálózatának kiépítése.

A már működő két állomás mellett június 10-én – a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara közreműködésével – megnyílt a Jász-Nagykun Szolnok megyei Nagykörűben a harmadik állomás.

A Sajtút-állomások egyben idegenforgalmi attrakciót is jelentenek, hiszen nemcsak a termékek kóstolását, vásárlását teszik lehetővé, de az odalátogatók meg is ismerkedhetnek a tejtermeléssel, a sajtgyártás elemeivel, eszközeivel, és természetesen az adott településsel.

FELHÍVÁS

Tejipari szakmérnökképzés indul

A Széchenyi István Egyetem mosonmagyaróvári Mezőgazdaság- és Élelmiszer-tudományi Karán – a korábban három évtizedig a hazai tejipar elismerését kiváltva folytatott **tejipari szakmérnökképzés** tapasztalatait hasznosítva – az újra akkreditált Tejipari Szakirányú Továbbképzési Szakon, korszerűsített tantervvel, a Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet és a tejgazdaság további kiváló szaktekintélyeinek közreműködésével új évfolyam indítását tervezi. A képzést a 2018/2019. tanév I. félévére, 2018. július 31-i jelentkezési határidővel hirdetik meg.

További részleteket a felveteli.hu oldalon olvashat.

*Várjuk észrevételeit,
megjegyzéseit!*

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