NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA

ÉLELMISZERIPARI
IGAZGATÓSÁG

hírlevél

2018. október

TARTALOM

2018. október

ÉLELMISZERIPARI IGAZGATÓSÁG

Köszöntő

SZABÁLYOZÁS

A sovány tejpor minimális eladási ára – Megjelent
A baromfihús- és tojáságazatban alkalmazandó irányadó árak – Módosult
A grillaroma-koncentrátum átmeneti időszakának meghosszabbítása – Megjelent
Egyes szorbitan-észterek specifikációjának módosítása – Megjelent
Az oktil-gallát és a dodecil-gallát kockázat értékelése – Megjelent
A kosnil, kárminsav, kárminok kockázat értékelése – Megjelent
A koffein és a teobromin aromaanyagok kockázat értékelése – Megjelent
Minőségrendszerek és az önkéntes mezőgazdaságitermék-tanúsító rendszerek – Megjelent

SZABVÁNYFIGYELŐ

Megjelent szabványok
Idegen nyelven bevezetett szabványok magyar nyelvű megjelenése
Új európai szabványkiadványok

BELPIACI BETEKINTÉS

Minden jó bennük van: teljes kiőrlésű gabonák az étrendünkben
A magas rosttartalmú kenyerekben rejlő lehetőségek

KÜLPIACI KITEKINTÉS

Gabona és hüvelyes körkép

ÚJ TERMÉKEK

Alacsony szénhidráttartalmú tészták
Magas fehérjetartalmú pizza
Édes pizza
Tápláló reggeli kekszek
On-the-go reggeli
Burgonya chipses csokoládé

TARTALOM

MARKETING
Convenience-üzletek töretlen sikere

KUTATÁS–FEJLESZTÉS–INNOVÁCIÓ
Reagálás a fogyasztói igényekre – Tippek a sütőipar számára
A kenyér jövője
Lisztérzékenyek kenyere
Kenyérliszt a répafeldolgozás melléktermékéből
Ehető grafén minta a kenyéren
Tücsök kenyér
Mákörlemények hatása a fehér csokoládé reológiai tulajdonságaira
Rendszerfelügyeleti szolgáltatások előnyei

TÁPLÁLKOZÁS AKADÉMIA
Ősi gabonák

ESEMÉNYNAPTÁR
Nemzetközi kiállítások és vásárok

TÁJÉKOZTATÓ
Élelmiszeripari kézikönyv Alapfogalmak – Megjelent
Nemzeti együttgondolkodás a FOOD2030 stratégia érdekében
A jelentősebb forgalmú sütőipari termékek költség- és jövedelemvizsgálata – Megjelent

FELHÍVÁS
„Élelmiszeripari körkép” 2018
„Együtt az élelmiszeriparért” konferenciasorozat

Keleti Marcell
élelmiszeripari igazgató

Vadász Sándor
tanácsos

Pető Krisztina
vezető élelmiszeripari szakértő

Pápa Enikő
élelmiszeripari munkatárs

Dr. Szűcs Viktória
vezető élelmiszeripari szakértő

Kinyó Melinda
élelmiszeripari szakértő

Polczer Katalin
élelmiszeripari szakértő

Tisztelt Élelmiszeripari Tag, Kedves Olvasó!

Szeretettel köszöntjük Önt a NAK Élelmiszeripari Igazgatóság hírlevele októberi számának megjelenése alkalmával. E havi kiadványunkban kiemelt figyelmet szentelünk a **malom- és sütőipar** piaci környezetének és legújabb trendjeinek bemutatására. A szabályozási területet érintő bejegyzéseinkben beszámolunk a sovány tej minimális árának, a baromfihús- és a tojáságazati termékek irányadó árainak valamint néhány élelmiszeripari adalékanyaggal kapcsolatos rendelet aktualitásairól, illetve a minőségrendszerek és az önkéntes mezőgazdaságitermék-tanúsító rendszer megjelenéséről. Hírlevelünk szabványfigyelő részében néhány nemrég megjelent szabványt és európai szabványkiadványt ismertetünk. Betekintést nyújtunk a teljes kiőrlésű gabonák fogyasztásának alakulásába és a magas rosttartalmú kenyerekben rejlő lehetőségekbe, illetve külpiaci kitekintésünkben a gabonák és hüvelyesek nemzetközi piacáról, trendjéről adunk körképet. Az új termékek fejezetben számos újonnan megjelent élelmiszert mutatunk be gondolatébresztőként a termékfejlesztéshez. Marketing bejegyzésünkben a convenience-üzletek sikeréről olvashat. A kutatás-fejlesztés-innovációs bejegyzésekben számos, az ágazatot érintő újdonsággal valamint az élelmiszeripari rendszerfelügyeleti szolgáltatások előnyeivel foglalkozunk. Táplálkozás akadémia rovatunkban a Dietetikusok Országos Szövetségének szakértői segítségével az ősi gabonákat vesszük górcső alá. Mindemellett számos nemzetközi kiállításon és vásáron való megjelenési lehetőséget ajánlunk. Tájékoztató rovatunkban „A jelentősebb forgalmú sütőipari termékek költség- és jövedelemvizsgálata” címmel nemrég – a NAK közreműködésével – megjelent tanulmányt mutatjuk be. Mindemellett figyelmébe ajánljuk a Nak Élelmiszeripari Igazgatóságának őszi rendezvényeit.

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

Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
Élelmiszeripari Igazgatóság

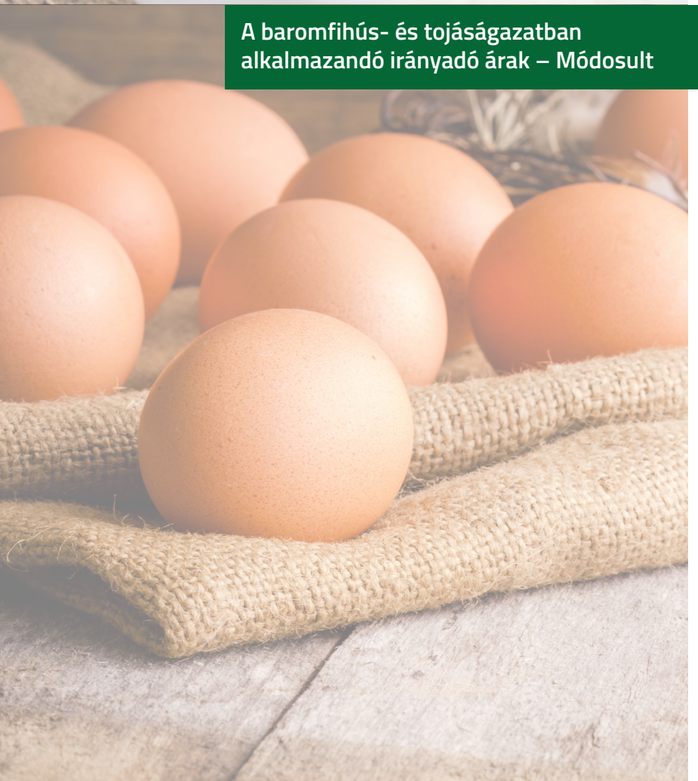
A sovány tejpor minimális eladási ára – Megjelent

Megjelent az Európai Bizottság 2018/1484/EU végrehajtási rendelete a sovány tejpornak a 2016/2080/EU végrehajtási rendelettel megnyitott pályázati eljárás keretében kibocsátott huszonötödik részleges pályázati felhíváshoz kapcsolódó minimális eladási áráról.

A tej és tejtermékek piacának jelenlegi helyzete, vagyis az árak alakulása és az intervenciós készletek nagysága indokolttá teszi a sovány tejpor további mennyiségeinek a betárolási időpont módosítása általi értékesíthetővé tételét. A 2018/1484/EU végrehajtási rendelet alapján a 2016/2080/EU végrehajtási rendelettel megnyitott pályázati eljárás keretében kibocsátott, sovány tejpor értékesítésére irányuló huszonötödik részleges pályázati felhívás tekintetében – amelyre vonatkozóan a pályázatok benyújtásának határideje 2018. október 2-án járt le – a minimális eladási ár 123 Euró/100 kilogrammban határozták meg.

A jogszabály a kihirdetés (2018. október 5.) napján lépett hatályba.

A rendelet Az Európai Unió Hivatalos Lapjában olvasható.



A baromfihús- és tojáságazatban alkalmazandó irányadó árak – Módosult

Megjelent az Európai Bizottság 2018/1299/EU végrehajtási rendelete az 1484/95/EK rendeletnek a baromfihús- és tojáságazatban alkalmazandó, valamint a tojásalbuminra vonatkozó irányadó árak meghatározása tekintetében történő módosításáról.

A baromfihús- és tojáságazati termékekre, valamint a tojásalbuminra vonatkozó irányadó árak meghatározásának alapjául szolgáló adatok rendszeres ellenőrzéséből az derül ki, hogy bizonyos termékek behozatalakor az irányadó árakat a származási hely szerinti árkülönbségek figyelembe vételével módosítani kell. Ezért az 1484/95/EK rendelet I. melléklete helyébe e rendelet mellékletének szövege lép.

A jogszabály a kihirdetés (2018. szeptember 28.) napján lépett hatályba.

A rendelet Az Európai Unió Hivatalos Lapjában olvasható.

A grillaroma-koncentrátum átmeneti időszakának meghosszabbítása – Megjelent

Megjelent az Európai Bizottság 2018/1259/EU rendelete az aromáknak és alapanyagoknak az 1334/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. mellékletében meghatározott uniós listájára vonatkozó átmeneti intézkedésekről szóló 873/2012/EU rendeletnek a „(növényi eredetű) grillaroma-koncentrátum" (FL-szám: 21.002) 4. cikkben meghatározott átmeneti időszakának meghosszabbítása tekintetében történő módosításáról.

Ennek értelmében a 873/2012/EU rendelet 4. cikke az alábbiak szerint kerül kiegészítésre: „Azok a (növényi eredetű) grillaroma-koncentrátumot (FL-szám: 21.002) tartalmazó élelmiszerek, amelyek az egyéb aromák kategóriájába tartoznak, és amelyeket 2020. április 22. előtt jogszerűen hoztak forgalomba vagy címkéztek fel, a minőségmegőrzés vagy a felhasználhatóság lejáratának dátumáig továbbra is értékesíthetők. Amennyiben az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság által kért információk 2018. augusztus 5-ig nem kerülnek benyújtásra, akkor a kérelmezési eljárást az 1331/2008/EK rendelet 3. cikke (4) bekezdésének megfelelően meg kell szüntetni."

A rendeletet 2018. április 23-tól minden tagállamban kötelezően kell alkalmazni.

A rendelet Az Európai Unió Hivatalos Lapjában *olvasható.*

Egyes szorbitan-észterek specifikációjának módosítása – Megjelent

Megjelent az Európai Bizottság 2018/1462/EU rendelete az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletében felsorolt élelmiszer-adalékanyagok specifikációinak meghatározásáról szóló 231/2012/EU rendelet mellékletének az egyes szorbitan-észterek (E 491 szorbitan-monosztearát, E 492 szorbitantrisztearát és E 495 szorbitan-monopalmitát) specifikációi tekintetében történő módosításáról.

A 231/2012/EU bizottsági rendelet meghatározza az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletében felsorolt élelmiszer-adalékanyagok specifikációit. 2014. október 14-én a Bizottsághoz kérelem érkezett, hogy távolítsák el a dermedéspont-tartományt mint a szorbitan-monosztearát (E 491), a szorbitan-trisztearát (E 492) és a szorbitan-monopalmitát (E 495) uniós specifikációkban szereplő azonosítási módszerét, mivel az egyértelmű és közös módszertan hiánya miatt nem optimális módszer az azonosításra. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (European Food Safety Authority, EFSA) szakvéleményében arra a következtetésre jutott, hogy a specifikációk módosítása a szorbitan-monosztearát (E 491), a szorbitan-trisztearát (E 492) és a szorbitan-monopalmitát (E495) azonosítására szolgáló dermedéspont-tartomány paraméternek a kérelmező javaslata szerinti eltávolítása tekintetében nem adna okot a biztonságossággal kapcsolatos aggályokra. Mindemellett megállípították, hogy a dermedéspont-tartomány uniós specifikációkból való eltávolítása révén kevésbé lennének jellemezve a telített zsírsavak különböző szorbitan-észterei, és hogy ezen azonosító paraméter helyébe egy másikat lehetne léptetni. A Hatóság rámutatott arra, hogy a rendelkezésre álló analitikai módszerek közül úgy tűnik, hogy a gázkromatográfiás elemzés szolgáltatja a legmegbízhatóbb és legpontosabb eredményeket, amely megfelel az élelmiszer-ellenőrzések céljainak. Ennek következtében helyénvaló oly módon módosítani az uniós specifikációkat, hogy azokból elmaradjon a dermedéspont-tartomány mint a szorbitan-monosztearát E 491, szorbitan-trisztearát E 492 és szorbitanmonopalmitát E 495 élelmiszer-adalékanyagok azonosító paramétere, és annak helyébe a 231/2012/EU rendelet mellékletében a következő szöveg lépjen: „Azonosító teszt – savszám, jódszám, gázkromatográfia révén”.

A jogszabály a kihirdetést (2018. október 1.) követő huszadik napon lép hatályba.

A rendelet Az Európai Unió Hivatalos Lapjában olvasható.

Az oktil-gallát és a dodecil-gallát kockázat értékelése – Megjelent

Megjelent az Európai Bizottság 2018/1481/EU rendelete az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletének és a 231/2012/EU bizottsági rendelet mellékletének az oktil-gallát (E 311) és a dodecil-gallát (E 312) tekintetében történő módosításáról.

A 231/2012/EU bizottsági rendelet meghatározza az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletében felsorolt élelmiszer-adalékanyagok specifikációit. A 2009. január 20. előtt az unióban engedélyezett élelmiszer-adalékanyagok kockázatának újraértékelését az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (European Food Safety Office, EFSA) a 257/2008/EK rendelet alapján végzi.

Az oktil-gallát (E 311) és a dodecil-gallát (E 312) számos élelmiszerben antioxidánsként engedélyezett anyag. A hatóság 2015. május 5-én és 2015. október 1-jén kiadott tudományos szakvéleményei alapján a megfelelő toxikológiai adatok hiányoztak, ezért a hatóság nem tudta megerősíteni biztonságosságukat. Így arra a következtetésre jutott, hogy a propil-gallátra (E 310), az oktil-gallátra (E 311) és a dodecil-gallátra (E 312) vonatkozó jelenlegi együttes megengedhető napi bevitel (ADI) nem maradhat tovább érvényben. A bizottság 2017. május 30-án közzétett felhívására nem érkezett toxikológiai adat, így újraértékelésük nem végezhető el, és helyénvaló az oktil-gallát (E 311) és a dodecil-gallát (E 312) elhagyása a jóváhagyott élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékéből.

Ezért helyénvaló módosítani az 1333/2008/EK rendelet II. és a 231/2012/EU bizottsági rendelet mellékletét az oktil-gallát (E 311) és a dodecil-gallát (E 312) a jóváhagyott élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékéből való törlésével.

Az oktil-gallátot (E 311) és/vagy dodecil-gallátot (E 312) tartalmazó, e rendelet hatálybalépése előtt jogszerűen forgalomba hozott élelmiszerek 2019. április 25-ig továbbra is forgalmazhatók.

A jogszabály a kihirdetést (2018. október 5.) követő huszadik napon lép hatályba, és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

A rendelet Az Európai Unió Hivatalos Lapjában olvasható.

A kosnil, kárminsav, kárminok kockázat értékelése – Megjelent

Megjelent az Európai Bizottság 2018/1472/EU rendelete az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének és a 231/2012/EU bizottsági rendelet mellékletének a kosnil, kárminsav, kárminok (E120) tekintetében történő módosításáról.

A 231/2012/EU bizottsági rendelet meghatározza az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletében felsorolt élelmiszer-adalékanyagok specifikációit. A 2009. január 20. előtt az unióban engedélyezett élelmiszer-adalékanyagok kockázatának újraértékelését az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (European Food Safety Office, EFSA) a 257/2008/EK rendelet alapján végzi.

A „kosnil, kárminsav, kárminok" (E120) számos élelmiszerben színezékként engedélyezett anyagok. A hatóság 2015. november 18-án kiadott tudományos szakvéleménye alapján a „kosnil, kárminsav, kárminok" tekintetében a jelenlegi adatok alapján nincs ok a megállapított megengedhető napi beviteli (Acceptable Daily Intake, ADI) érték újraértékelésére. Ugyanakkor a hatóság ajánlotta a jelenlegi „kosnil, kárminsav, kárminok" elnevezés felülvizsgálatát, hogy az pontosabban tükrözze az élelmiszer-adalékanyagként felhasznált anyagot, valamint ajánlotta a specifikációk aktualizálását a figyelembe nem vett anyagok százalékos aránya, a toxikus elemek felső határértékei és a fehérjeszerű vegyületek jelenléte tekintetében. Ezért helyénvaló módosítani az 1333/2008/EK rendelet II. és a 231/2012/EU bizottsági rendelet mellékletét. Az 1333/2008/EK rendelet II. mellékletében az „E120 Kosnil, kárminsav, kárminok" anyagra történő valamennyi hivatkozás helyébe az „E 120 Kárminsav, kármin" elnevezést kell léptetni.

A jogszabály a kihirdetést (2018. október 3.) követő huszadik napon lép hatályba, és 2019. október 23-tól kell alkalmazni.

A rendelet Az Európai Unió Hivatalos Lapjában olvasható.

A koffein és a teobromin aromaanyagok kockázat értékelése – Megjelent

Megjelent az Európai Bizottság 2018/1482/EU rendelete az 1334/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. mellékletének a koffein és a teobromin tekintetében történő módosításáról.

Az 1334/2008/EK rendelet I. melléklete létrehozza az élelmiszerekben és azok felületén történő használatra engedélyezett aromaanyagok és alapanyagok uniós listáját, amelynek az 1. számú lábjegyzetében szereplő koffein [FL-szám: 16.016] és teobromin [FL-szám: 16.032] értékelést az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatalnak (European Food Safety Office, EFSA) kell elvégeznie.

A hatóság 2017. január 31-én elvégezte a koffein és a teobromin aromaanyagként történő felhasználása biztonságosságának értékelését, és arra a következtetésre jutott, hogy ezen anyagok aromaanyagként felhasználása – a becsült beviteli mennyiségek alapján bizonyos élelmiszer-kategóriákban – biztonsági szempontból nem aggályos. Az uniós listán már meghatározott felhasználási feltételek ezért továbbra is érvényben maradhatnak. Ezért az 1334/2008/EK rendelet I. mellékletének „A" része a 2018/1482/EU rendelet mellékletének megfelelően módosul.

A jogszabály a kihirdetést (2018. október 5.) követő huszadik napon lép hatályba.

A rendelet Az Európai Unió Hivatalos Lapjában olvasható.

Minőségrendszerek és az önkéntes mezőgazdaságitermék-tanúsító rendszerek – Megjelent

Megjelent az agrárminiszter 26/2018. (X. 1.) AM rendelete a mezőgazdasági termékekre és élelmiszerekre vonatkozó minőségrendszerek és az önkéntes mezőgazdaságitermék-tanúsító rendszerek nemzeti elismeréséről.

A nemzeti elismerés bejegyzett tanúsító védjeggyel rendelkező mezőgazdasági és élelmiszeripari termékekre vonatkozó minőségrendszerekre vagy önkéntes mezőgazdaságitermék-tanúsítási rendszerekre adható. A rendszer képviseletére jogosult az elismerés iránti kérelmet az agrárminiszter által vezetett minisztériumhoz kell benyújtani a jelen rendelet 1. melléklete alapján, a minisztérium honlapján közzétett nyomtatványon, elektronikus úton. Az elismert rendszer ellenőrzésére a miniszter jogosult a tárgyévet követő év május 31-éig elkészített éves beszámoló alapján.

A jogszabály a kihirdetést (2018. október 1.) követő tizenötödik napon lép hatályba.

A rendelet a Magyar Közlönyben olvasható.

SZABVÁNYFIGYELŐ

Megjelent szabványok

Idegen nyelven bevezetett szabványok magyar nyelvű megjelenése

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 18593:2018	*Az élelmiszerlánc mikrobiológiája. Horizontális módszerek a felületi mintavételre (ISO 18593:2018) – Az MSZ ISO 18593:2008 helyett*
MSZ ISO 16958:2018	*Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt-tápszerek. A zsírsavösszetétel meghatározása. Kapilláris gázkromatográfiás módszer*
Angol nyelven	

MSZ ISO 16958:2018	Tej, tejtermékek, csecsemőtápszerek és felnőtt-tápszerek. A zsírsavösszetétel meghatározása. Kapilláris gázkromatográfiás módszer

Új európai szabványkiadványok

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

EN ISO 3961:2018	Animal and vegetable fats and oils. Determination of iodine value (ISO 3961:2018)

Minden jó bennük van: teljes kiőrlésű gabonák az étrendünkben

Táplálkozásunk alapját a gabonafélék és a belőlük készült termékek képezik, energiabevitelünk egyharmadát, szénhidrát-fogyasztásunknak pedig több mint a felét adják. Éppen ezért különösen fontos az, hogy a teljes cereália-mennyiségen belül minél több legyen a teljes kiőrlésű gabonaféléből készült élelmiszer.

Az egyik legfontosabb élelmiszer a gabonafélék, becslések szerint különböző fajtáik ugyanis a világ népességének energia-, valamint szénhidrátbevitelének átlagosan a kétharmadát teszik ki. Legfontosabb szerepük tehát **energiaszükségletünk biztosítása,** ebben döntően a gabonamagvak keményítő-, kisebb részben pedig fehérjetartalma játszik szerepet. A leginkább a magvak külső héjában található, az emberi szervezet számára emészthetetlen rostok energiát ugyan nem szolgáltatnak számunkra, azonban nagyon fontos szerepük van az emésztőrendszer normális működésében, sőt – mint arra számos kutatás is rámutatott – egyes betegségek, például szív- és érrendszeri problémák, tumorok megelőzésében.

Bár évezredek óta fogyasztunk gabonamagvakat, a rostok szerepével csak pár évtizede kezdtünk tisztába kerülni. Dr. Denis Burkitt, egy angol katonaorvos az 1950-es években Afrikában állomásozott sebészként az ezredével, amikor megfigyelte, hogy a bennszülött afrikai népesség körében alig fordul elő székrekedés és bél-divertikulózis (a bélfal kiöblösödésével járó betegség, amely gyulladásokat, sőt tumoros elváltozást is okozhat). Dr. Burkitt rájött, hogy ennek hátterében minden bizonnyal az afrikaiak jelentős rostfogyasztása állhat. Azóta tudományos kutatások százai bizonyították a megfelelő rostbevitel jótékony egészségi hatásait.

Az élelmi rostok csak növényi eredetű élelmiszereinkben találhatók meg, azaz a zöldségekben, gyümölcsökben és a gabonafélékben. Az utóbbiakban főleg oldhatatlan rostokat találunk, ezek a bélrendszerben megduzzadva egyrészt fizikai ingert fejtenek ki, így segítve az emésztés alatt álló táplálék folyamatos és megfelelő ütemű előrehaladását, másrészt vizet megkötve megduzzadnak, így növelik a béltartalom tömegét, lazítják a székletet. Ezzel megelőzik a székrekedést, de kutatások szerint csökkentik a bélrendszeri daganatos betegségek előfordulását is. A rostok ezen felül megkötik és a széklettel eltávolítják az emésztés során keletkező káros anyagcsere-termékeket is, így például jelentős mértékben mérséklik a szív- és érrendszeri problémák, például az érelmeszesedés kockázatát.

Antal Emese dietetikus, szociológus, a TÉT Platform szakmai vezetője szerint a teljes kiőrlésű gabonafélék ezen felül még számos jótékony hatással bírnak: „Mivel a teljes kiőrlésű gabonafélék a magvak minden részét, így a vitaminokban, fehérjékben és antioxidáns hatású endospermiumot és a rostokban gazdag héjat is tartalmazzák, táplálkozástani szempontból kiemelten hasznosak. **A magyar lakosság rostfogyasztása alacsony, a nők mintegy 21, a férfiak közel 25 grammot fogyasztanak naponta, az ajánlások szerint azonban mindenkinek túl kellene lépnie a napi 25 grammos bevitelt.**

A teljes kiőrlésű gabonafélékből készülő élelmiszerek magasabb fogyasztása segítene elérni, sőt meghaladni ezt az értéket, amitől (egyéb tényezők mellett) pedig hosszabb távon akár a túlsúly és az elhízás mértékének csökkenését is várhatjuk. Megbízható kutatások szerint a rendszeres rostbevitel csökkenti a vér triglicerid, összkoleszterin és LDL-koleszterin szintjét, sőt jó hatással van a szénhidrát-anyagcserére, ezen belül a vércukorszintre is"- sorolja a szakember.

A TÉT Platform közelmúltban végzett reprezentatív „Táplálkozási Ismeretek" című kutatása szerint **a magyarok tisztában vannak azzal, hogy a nem teljes kiőrlésű lisztből készült termékek kevésbé járulnak hozzá a kiegyensúlyozott étrendhez, mint a teljes kiőrlésű változatok.** Ezek a zöldségek, gyümölcsök és a baromfihús után a negyedik helyen vannak azon a listán, amelyen 1-5 pontszámmal lehetett értékelni azt, egy-egy élelmiszer mennyire járul hozzá az egészséges étrendhez – a teljes kiőrlésű gabonából készült termékek átlagos pontszáma 4,2 lett.

A fogyasztók kifejezetten előnyösnek tartják, ha az élelmiszer csomagolásán a „teljes kiőrlésű gabonából készült" feliratot látják, ezt 67 százalékuk látja fontos jellemzőnek. Érdekes, hogy míg az első helyen a tartósítószer-mentesség áll, ami 74 százaléknak fontos, ezt éppen csak lemaradva követi 73 százalékkal a második helyen a „rostokban gazdag" jelölés, majd pedig a már említett teljes kiőrlésű gabona felhasználására utaló kijelentés a harmadik. Ezek alapján biztosak lehetünk abban, hogy **a fogyasztók tudatosan keresik a minőségi, teljes kiőrlésű gabonával készült élelmiszereket annak típusától függetlenül, és tisztában vannak előnyös tulajdonságaikkal is.**

Antal Emese szerint ezt az is jelzi, hogy a megkérdezettek felfelé pozícionálják a teljes kiőrlésű gabonafélékből készült élelmiszereket: „Amikor megkérdeztük, hogy mivel tudják még egészségesebbé tenni étrendjüket, azok, akik saját bevallásuk szerint egészségtelenebbül, vagy átlagosan egészségesen táplálkoznak, leginkább a zöldség- és a gyümölcsfogyasztás növelését gondolták hatékonynak. Azok viszont, akik nagyobb változást szeretnének az életmódjukban, vagy eddig is az átlagosnál egészségesebbnek gondolták azt, a legtöbbször azt válaszolták, hogy még több teljes kiőrlésű gabonából készült élelmiszert választanának."

A teljes kiőrlésű gabonából készült élelmiszerek emelkedő fogyasztása tehát nem egy olyan divatos táplálkozási trend, amely félreértésen vagy féligazságon alapul, hanem valóban hasznos, magasabb életminőséget jelentő, számos betegség kockázatát csökkentő magatartás a fogyasztók részéről.

Szerző: TÉT Platform

A magas rosttartalmú kenyerekben rejlő lehetőségek

Az élelmi rostok fontos szerepet tölthetnek be emberi táplálkozásban, egészségre gyakorolt hatásuk sokrétű. A szív- és érrendszeri betegségek, a 2-es típusú cukorbetegség, a vastagbélrák kialakulási valószínűségét csökkentik, valamint hozzájárulnak a súlygyarapodás kockázatának csökkentéséhez. A fogyasztók egészségtudatos táplálkozás iránti fokozott érdeklődésének köszönhetően az élelmi rostok népszerűsége növekszik, ami a sütőipari termékek vonatkozásában is megfigyelhető. Az élelmi rostok legfőbb forrásai közé tartoznak a teljes kiőrlésű gabonafélék, a hüvelyesek, a gyümölcsök, a zöldségek és a burgonya.
Az alapvető emberi étrendben elfogyasztott rost mennyisége országonként nagy eltérést mutat, napi 20-80 gramm között mozog. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (European Food Safety Authority, EFSA) ajánlása értelmében az élelmirost-beviteli mennyiség felnőttek esetében napi 25 gramm, míg más nemzetközi ajánlás értelmében 25-38 gramm az ideális napi beviteli szint. Egy amerikai fogyasztói felmérés alapján megállapították, hogy a lakosság naponta mindössze 15 gramm élelmi rostot fogyaszt. Sajnos az ajánlások alsó határát a hazai bevitel sem éri, átlagosan 24-21 gramm rostbevitel a jellemző.
A cereáliák jelenleg is domináns szerepet töltenek be a lakosság rostbevitelében, így ezen termékek fejlesztésében valós potenciál van. Az oldható rostokkal, fehérjékkel és szárított gyümölcsökkel (pl. füge, kajszi, mazsola) gazdagított kenyér összetételéből fakadóan csökkenti az éhségérzetet, ezáltal a két étkezés közötti nassolási vágyat és a súlygyarapodást.
Azonban fontos, hogy a sütőipari termékek esetében is iránymutató a tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állítások szabályozása (1924/2006/EK). Az **„élelmirost-forrás”** megjelölés csak abban az esetben tüntetheti fel a gyártó, ha a termék élelmirost-tartalma legalább 3 gramm/100 gramm vagy 1,5 gramm/100 kalória, míg az **„élelmi rostban gazdag”** állítást akkor, ha az élelmiszer élelmirost-tartalma legalább 6 gramm/100 gramm vagy 3 gramm/100 kalória. Mindemellett a rosttartalmat önkéntesen – kivéve, ha tápanyag-összetételre, vagy egészégre vonatkozó állítás kapcsolódik hozzájuk – fel lehet tüntetni az élelmiszerek csomagolásán (1169/2011/EU).
További részleteket a New Food magazinban olvashat.

Gabona és hüvelyes körkép

Az Európában megfigyelhető újabb fogyasztói igények következtében számos lehetőség kínálkozik az exportőrök számára. A táplálkozási tendenciák alapján egyes gabonák, mint a quinoa, az amarant, a chia és a zöld durumbúzából készülő freekeh, a jövőben nagyobb figyelmet fognak kapni.

A legtöbb gabonafélét és hüvelyest az EU területén, esetleg az unióval szomszédos területeken meg lehet, és meg is termelik a gazdálkodók. Az exportőröknek nehéz versenyezni a helyi nagy termelőkkel, akiknél a hatékonyság és a méretgazdaságosság kulcsfontosságú. Az exportőrök inkább az egyedi termékek piacán találhatnak piaci lehetőségeket.

A gabonafélék európai **importjának** értékét 18,6 milliárd euróra becsülik. Bár a legtöbb gabona – mint a rozs és a zab – elsősorban Európából származik, a fejlődő országokból származó gabonafélék behozatala növekszik – ezek gyakran olyan gabonafélék, amelyeket a réspiacokon értékesítenek (pl. a különleges eredetű vagy jellegű gabonafélék). Az import gabonafélék esetében még vannak olyan termékek, amelyek kereslete változó képet mutat (pl. köles, amaránt, teff). Bizonyos termékek az elmúlt évek során népszerű összetevőkké váltak az élelmiszerekben, mint a quinoa és a hajdina, aminek köszönhetően import részesedésük is növekvést mutat. A növekvő kereslet várhatóan emelni fogja a speciális gabonafélék piacának részesedését is az olyan ősi gabonafélék esetében, mint a tönköly, a zab és a kamut. **Szintén növekedési tendencia figyelhető meg egyes rizsfajták fogyasztásában.** A távol-keleti konyhák terjedésével megnövekedett az igény az aromás rizsfajták iránt, mint például a jázmin rizs, basmati rizs, vagy éppen a vadrizs (indiánrizs).

A fejlődő országok kis és közepes méretű vállalkozásai számára a **magasabb értékű magvak** (chia, szezám, tök, kender) piaci lehetőségei az érdekesebbek. A magvak nagy részének piaci értéke ingatag, de a fogyasztók új termékek iránti érdeklődése és a termékfejlesztések gyakran pozitív hatást gyakorolnak a jövőbeli növekedésre. Az európai piac folyamatosan bővül új élelmiszertermékekkel és újításokkal. A tönköly, quinoa, hajdina, amaránt és chia népszerű összetevőnek számít bizonyos termékekben, mint a müzli szeletek, bébiételek, kekszek, saláták és a „reggeliző” gabonakészítmények.

Érdemes szemmel tartani a **mentes termékek** piacát is, ugyanis itt még találhatók kiaknázatlan lehetőségek. A gluténmentes termékek legfontosabb szegmense ugyan a sütőipar, de kereslet van a gluténmentes tészta és bébiételek iránt is. Ezek a termékek olyan gabonák felhasználását igénylik, mint a hajdina, a köles, a quinoa, az amaránt, a cirok vagy a teff. A gluténmentes ipar Európán belül elsősorban Olaszországban és az Egyesült Királyságban rendkívül erős. A mentes termékek mellett a **bioélelmiszerek** esetében is kiemelt szerepet töltenek be a gabonák és hüvelyesek. Noha továbbra is piaci résnek számít, az elkövetkező években várhatóan nő az ökológiai piac részesedése. A chia ökológiai piaca például a teljes eladás 40 százalékát teszi ki. A bioélelmiszerek vásárlói hajlandóak felárat fizetni a jó és állandó minőségű termékekért.

A gabonafélék kereskedelmi potenciáljához mérten a hüvelyesek piaca viszonylag kicsi, azonban a termékek értékének emelkedéséhez vezet a kereslet kínálathoz képest gyorsabb növekedése. Az **import** volumene Európában viszonylag stabil, 1,6 és 1,8 millió tonna között mozog (2015-ben 1,3 milliárd euró). A legnagyobb európai importőr Olaszország, Spanyolország és az Egyesült Királyság. Az európai piac elsősorban csicseriborsót, vesebabot és fehér borsóbabot importál a fejlődő országokból. A hüvelyesek fogyasztása Európában Franciaországban, Spanyolországban és az Egyesült Királyságban a legmagasabb.

További részleteket a CBI oldalán olvashat.

ÚJ TERMÉKEK

Alacsony szénhidráttartalmú tészták

Magas fehérjetartalmú pizza

Édes pizza

Tápláló reggeli kekszek

On-the-go reggeli

Burgonya chipses csokoládé

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

A Slendier alacsony kalóriatartalmú új termékei a konjak növény gyökérgumójából nyert lisztből készülnek. A percek alatt elkészíthető, rostban gazdag, gluténmentes tészta, rizs, és a fogyasztásra kész ételeket tartalmazó termékcsalád tagjai hasznos kiegészítői lehetnek az egészséges és fogyni vágyó fogyasztók mindennapjainak.

Az egészségtudatos fogyasztók táplálkozásának segítése érdekében a Quest Nutrition három új szénhidrátban szegény, ugyanakkor fehérjében gazdag fagyasztott pizzát vezetett be. A savófehérjével készülő gluténmentes pizzák négysajtos, pepperoni és az ínyencek számára „supreme" formában érhetők el.

A Dr. Oetker Professional kutatása alapján a brit fogyasztók több mint fele unja a hagyományos desszerteket, háromnegyedük pedig örül az újdonságoknak. Ezen fogyasztói igényt felismerve fejlesztették ki könnyen elkészíthető desszert pizza termékeiket. Az édes tésztájú pizzák egyenlőre csokoládé és sós mogyorós ízesítésben kényeztetik az újdonságra vágyó fogyasztókat.

A Bounce három új variációval bővítette „reggeliző" keksz termékcsaládját. A piros bogyós gyümölcsökkel, a mogyoróvajjal és a madagaszkári vaníliával ízesített kekszek magas rost- és fehérjetartalommal rendelkeznek, hozzájárulva a kiegyensúlyozott mindennapok kezdetéhez.

Az úton vagy munka közben reggelizők kényelme érdekében a Nestlé bemutatta új „Breakfast to go" termékcsaládját. A „reggeliző" csomagok mindegyike egy pohár „reggeliző" pelyhet, tejet és kanalat tartalmaz, így minden adott az egészséges nap indításához.

A Mondeléz bemutatta új limitált kiadású csokoládéját. A krémes Cadbury tejcsokoládék tengeri sós és „original" burgonya chipses változatainak megjelenését a cég az Ausztrál Futball Liga idénykezdetéhez igazította.

Convenience-üzletek töretlen sikere

A Planet Retail tanulmánya szerint a convenience-üzletek forgalma a következő öt évben tovább fog növekedni.
Az előrejelzés alapján 2017 és 2022 között a convenience-üzletek (kényelmi üzletek) évi 4,8, míg a diszkontok forgalma 5,8 százalékos emelkedést fog mutatni.
Az öt világrégió közül négyben a convenience-üzletek jelentősége tovább nő a hipermarketek és a superstore-ok rovására. Az egyetlen kivétel Afrika és a közép-keleti régió, ahol a nagy alapterületű üzletek még nem érték el a telítettségi határt. Ráadásul az idősebb vásárlók szükségletei szerényebbek, és kevesebb kedvük is van ahhoz, hogy autóba üljenek és nagybevásárlást bonyolítsanak le. 2030-ban a világ lakosságának 17 százaléka 65 évesnél idősebb lesz, tehát logikus, hogy ez a csoport lehetőleg a közelben vásárolja meg a számára szükséges mennyiséget, és amint a városba költözik, lemondjon a saját autóról. Ez az üzemeltetőktől és a szállítóktól egyaránt megkívánja a változó szükségletekhez való állandó alkalmazkodást.
A lakosság városiasodása egyrészt globális trend, de akadnak különbségek. A városi lakosság aránya – 80 százalékkal – a legmagasabb Észak-Amerikában, Dél-Amerikában és Európában, azonban ebben a tekintetben elkezdett felzárkózni Ázsia és Óceánia. Ezzel a legnagyobb növekedés Ázsia villámgyorsan növekvő városaiban várható.
Az elöregedés, a városiasodás és a növekvő jólét közvetlen következményei az egyre kisebb háztartások. 2022-ben egy átlagos háztartás nagysága a „fejlett" országokban 2,4 személy lesz. A feltörekvő országokban 3,6, a fejlődő országokban pedig 4,7 személlyel számolnak. Az idő szűkössége a jövőben valószínűleg kedvez majd annak, hogy a convenience-termékek eljussanak a vásárlókhoz. Tehát **a convenience a vásárlóerőtől is függ, amely csaknem minden fejlődő és feltörekvő országban egyre nő.**
Még ha az előrejelzések időnként tévednek, általános az egyetértés abban, hogy az online kereskedelem jelentős mértékben növekedni fog az élelmiszerek tekintetében is.
2022-ben az online kereskedelem a kiskereskedelem forgalmának 25 százalékát (food és non-food) fogja lefedni. A convenience- és az online kereskedelem ekkor gyakorlatilag két fogalom lesz ugyanarra a dologra.
A jövő convenience-üzletei a szakértők meggyőződése szerint négy területen szerezhetnek előnyt:
» Az üzletnek elég bátornak kell lennie a kísérletezéshez. Ide tartoznak például a foodservice, a vásárlás élménye és az ismert márkákkal való partneri viszony.
» Az üzletnek a szociális környezet részét kell képeznie.
» Nincs többé szakadás a helyhez kötött és az online kereskedelem között. A vásárló elmegy a megrendelt termékekért, kiszolgálja magát az automatákból, és nem kell többé sorban állnia a kasszáknál.
» A convenience-üzletnek ápolnia kell az erősségeit, vagy ki kell építenie azokat. Ez a követelmény például az abszolút frissességre, a food-to-go-ra, vagy a demográfiai váltáshoz való alkalmazkodásra vonatkozik.
További részleteket a Termékmix oldalán olvashat.

Reagálás a fogyasztói igényekre – Tippek a sütőipar számára

Napjaink fogyasztói határozott elképzeléssel rendelkeznek az egészségről. A tudatos fogyasztók a természetes összetevőkből készített helyi termékeket részesítik előnyben, amelyek magas fehérje-, rost és kedvező zsírtartalommal rendelkeznek. Ugyanakkor ez nem jelent a kényelmi megoldások elutasítását. Valójában tisztában vannak vele, hogy a kiegyensúlyozott táplálkozás nem a tiltáson, hanem a megfelelő mennyiségű és összetételű élelmiszerek fogyasztásán alapul. A következőekben négy olyan tippet mutatunk be, amelyek segíthetnek ezen fogyasztók figyelmének felkeltésében.

Tudatos jelölés

A fogyasztók az ismert összetevőket egészségesebbnek ítélik. Azonban a vásárlás tárgyától függően ez más és más összetevő lehet. Sütőipari termékek esetében a „teljesen természetes", a „tartósítószer-mentes" és a „mesterséges összetevőtől mentes" feliratok vonzók lehetnek.

Megfelelő hívószavak kiválasztása

A „bio", az „eredeti", a „kézműves", a „helyi", a „természetes", a „teljes kiőrlésű", az „ősgabona" és az „egészséges" hatékony hívószavak a tudatos fogyasztók számára. Mindemellett a pékáruk esetében érdemes a leíró jellemzők használata, mint a „ropogós", a „bőséges", az „édes" a „csípős" és a „gazdag".

Gabonák változatos felhasználása

Az egészségtudatos fogyasztók körében népszerű a teljes kiőrlésű termékek fogyasztása. Így indokolt a mindennap fogyasztott termékek (pl. kenyér, zsemle) esetében megtalálni az ízben és tápértékben egyensúlyt teremtő adagolást. Mindemellett a pékségek kísérletezhetnek egyéb termékek újragondolásában is, mint például a sütemények, croissant-ok és pogácsák.

Adagméretek racionalizálása

A kisebb adagú kekszek, sütemények segíthetnek a fogyasztók bűntudat nélküli kényeztetésében, kiegyensúlyozott étrendjük fenntartásában és így általános közérzetük javulásában.

További részleteket a New Food Magazine oldalán olvashat.

A kenyér jövője

A kutatók szerint a „mega trendek" előirányozzák a jövő élelmiszeripari termékeinek fejlődését. **A sütőipari termékeket illetően az innovációs folyamatokra nagy hatással lesznek az ökológiai trendek, az egészséges táplálkozás iránti igény és a speciális, testreszabott termékek köre.** Ezekhez alapul szolgálhatnak elsősorban az alapanyagok piacán várható innovatív megoldások és a technológiában megfigyelhető automatizálási lehetőségek.
Olyan innovatív megoldások kutatására helyezik a hangsúlyt, mint például a **környezetbarát technológiák optimalizálása vagy a 3D nyomtatás.**
A technológiai fejlődés mellett elengedhetetlen, hogy a termékek egészségre gyakorolt hatását is szem előtt tartsák a gyártók. A kutatók véleménye szerint a **szuperélelmiszerek** köre válik majd elsőszámú alternatívává a sütőipari termékek összetevőiként. Ezzel a szemlélettel indult el az EU által finanszírozott HealthBread projekt, amelynek célja a hagyományos ízek megtartása mellett több hozzáadott értékkel bíró kenyér kifejlesztése.
A jövő élelmiszeripara és a fogyasztói igények átalakulása következtében **minden a kényelemről fog szólni.** A sütőiparban várhatóan megjelennek majd azok az alternatív összetevők is, melyek felhasználása alkalmassá teheti az ipar számára a 3D nyomtatás használatát.
További részleteket a Bakery and Snacks oldalán olvashat.

Lisztérzékenyek kenyere

Új lehetőségeket tár fel a gluténérzékenységben, gabonaallergiában szenvedők életminőségének javítására egy magyar (Magyar Tudományos Akadémia, Agrártudományi Kutatóközpont), ausztrál, norvég, német és kínai kutatócsoportok együttműködésével megvalósult vizsgálat. A kutatók elsőként készítették el a kenyérbúza referencia-allergiatérképét úgy, hogy a búza genomjában meghatározták a gluténérzékenység, illetve a búzaallergia kialakulásáért felelős fehérjecsaládokhoz tartozó gének pontos számát és kromoszómapozícióját. A fehérjék pontos azonosítása mellett a környezeti hatások szerepének feltárása a kutatás fontos eredménye. Az egyes fehérjék eltérő mennyiségben termelődnek a fejlődő búzaszemben, amit a környezeti hatások is jelentősen befolyásolnak. Az eredmények rámutatnak, hogy abban az esetben, ha a tenyészidőszak végén hűvösebbre fordul az időjárás, a pékasztmát kiváltó és az ételallergiával kapcsolatos fehérjék koncentrációja megemelkedik. Mindemellett, ha a virágzás alatt hőstressz éri a kenyérbúzát, akkor nagyobb mennyiségben fejeződnek ki a cöliákiával és a fizikai aktivitás követően fellépő anafilaxiával (WDEIA) kapcsolatos fehérjék. **A vizsgálat a globális átlaghőmérséklet emelkedése miatt bekövetkező termésmennyiség- és minőségváltozás mellett az egészségügyi problémákat kiváltó fehérjék fokozott megjelenésére is felhívja a figyelmet.**

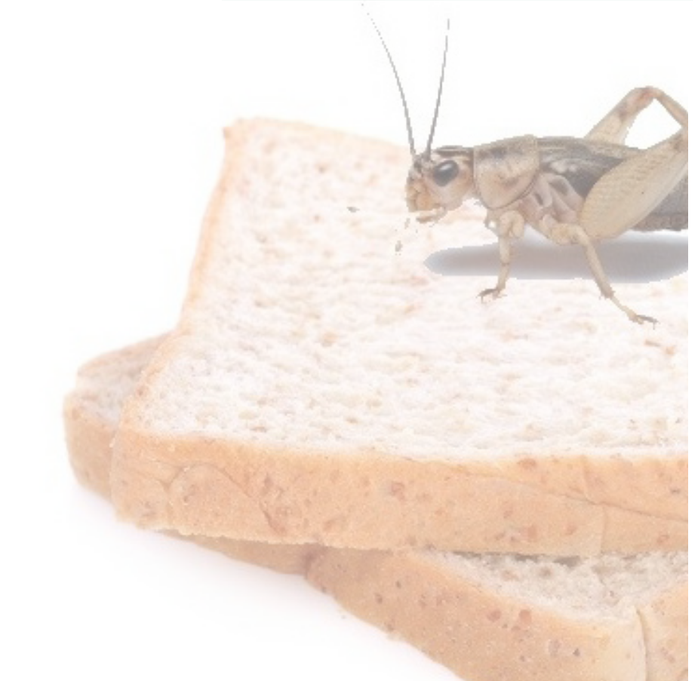
Ismerve az immunreaktív fehérjeszakaszok fehérjén belüli pozícióját és az e fehérjéket kódoló gének kromoszómán belüli elhelyezkedését, lehetőség nyílik a csökkentett allergén- és antigéntartalmú búzafajták azonosítására, nemesítésére. Így például genomszerkesztési módszerek (pl. a CRISPR/Cas9) segítségével az immunreakciót kiváltó szakaszok célirányosan módosíthatók vagy eltávolíthatók anélkül, hogy megváltoztatnánk a fehérjének a búzanövény élettani folyamataiban vagy funkcionális tulajdonságaiban betöltött szerepét. A kutatásban részvevő hazai kutató szerint a most azonosított fehérjeszakaszokra tervezett genetikai és biokémiai markerek pedig lehetőséget nyújtanak a kedvező összetételű és tulajdonságú fajták szelektálására, a nyersanyag összetételének feldolgozóipari ellenőrzésére.

További részleteket az MTA oldalán olvashat.

KUTATÁS – FEJLESZTÉS – INNOVÁCIÓ

Kenyérliszt a répafeldolgozás melléktermékéből

Ehető grafén minta a kenyéren



Tücsök kenyér

A dán Műszaki Egyetem hallgatói komposztálás helyett pékáruk sütésére alkalmas lisztet készítettek a feldolgozás során keletkező répahulladékból. Az élelmiszer-feldolgozóipar különböző szegmenseiben hatalmas mennyiségű biológiai hulladék keletkezik, amelyek – költséges folyamat során – biogáz vagy komposzt alapanyagként szolgálnak. A melléktermékből előállított sárgarépaliszt a búzaliszt legfeljebb felének kiváltására alkalmas. A sárgarépa-feldolgozás melléktermékének visszadolgozása az élelmiszerpazarlás csökkentése mellett kiváló lehetőséget nyújt a mindennapi rendszerességgel fogyasztott pékáruk beltartalmának előnyös fokozásához.

A texasi Rice Egyetem kutatói élelmiszerek felületén (pl. kenyér, burgonya, kókusz) ehető grafén kialakításával mintákat hoztak létre. A technológia során tintafelvitel helyett az adott felület anyagából, hevítésén keresztül alakítják ki a grafénmintát. A különböző minták megjelenítésén túl, a megoldás lehetőséget nyújt az élelmiszercsomagolás csökkentésére. A technológia segítségével az adott terméken feltüntethető például egy rádiófrekvenciás azonosító (*Radio Frequency IDentification,* RFID) címke, amely segítségével nyomon követhetjük az élelmiszer előéletét.

A világ népességének folyamatosan növekvő fehérjeigénye kielégítésében segítséget jelenthetnek a rovar alapú élelmiszerek. Egy új olaszországi tanulmány szerint az ehető rovarporok kenyerekhez adagolva sikeresen alkalmazhatók.
A porított tücsök 10 százalékban történő adagolása a technológiai és érzékszervi tulajdonságokra nem gyakorolt negatív hatást, míg a beltartalmi értéket – fehérje- és kedvező zsírsavtartalom – jelentősen növelte. A szárított tücsökpor arányának növelése – a búzaliszt kárára – gátolta a tészták térfogati növekedését és sötétítette a színüket. Az esetleges mikrobiális kockázatok elkerülése érdekében javasolt a porok mikrohullámú szárítása. Egy 2017-ben végzett vizsgálat alapján a rovarok felhasználása a fogyasztók számára elfogadhatóbb, ha nem látják őket egyben. A tanulmány alapján a porított ehető rovarok a beltartalom fokozása érdekében sikeresen alkalmazhatók sütőipari termékekben.

Mákőrlemények hatása a fehér csokoládé reológiai tulajdonságaira

A mák aprítottsági foka és adagolási mennyisége jelentős hatást gyakorol a fehér csokoládé reológiai és érzékszervi tulajdonságaira.

A Szent István Egyetem Élelmiszertudományi Karának Gabona és Iparnövény Technológia Tanszékén végzett kutatás szerint a fogyasztók az egészben és kisebb mennyiségben adagolt mákos csokoládékat preferálták, szemben a nagyobb mennyiségben adagolt máklisztes mintákkal.

A mák aprítása során két ellentétes hatás érvényesül: az olajtartalom távozásával nő a csokoládé folytonos fázisa, segítve ezzel a rétegek egymáson való elcsúszását; míg az aprítás során nő az adott térfogategységre eső szemcsék száma, nehezítve ezzel a rétegek elmozdulását. A kutatás alapján egyik tényezőt sem szabad figyelmen kívül hagyni a technológiai tervezéssorán, hiszen a két hatás együttesen járul hozzá a csokoládé optimális reológiai jellemzőinek kialakulásához. Az eredmények alapján a nagyobb olajtartalmú, mákkal kevert minták a könnyebben adagolható, kenhetőbb és plasztikusabb szerkezetű anyagok kialakításához alkalmasak, mint például a töltött bonbonok. A kisebb olajtartalmú máklisztes minták inkább a roppanósabb szerkezetű, keményebb és szilárdabb minták elkészítéséhez alkalmasabbak.

További részleteket az Élelmiszervizsgálati Közleményekben olvashat.

Rendszerfelügyeleti szolgáltatások előnyei

Az élelmiszeripari vállalkozások nagy mennyiségű információt tárolnak működésük során, és tekintélyes infrastruktúrával rendelkeznek. A rendszerfelügyeleti szolgáltatások segítségével zavartalanul működtethető az élelmiszergazdasággal foglalkozó cégek IT eszközparkja, és a termelést vezérlő szerverektől a munkaállomásokig minden terület biztosítható.

A rendszerfelügyelet komplex szolgáltatásai a **vállalathoz tartozó hálózat teljes üzemeltetésétől** egészen a **hagyományos ügyfélszolgálati tanácsadásig** terjednek. Minden vállalat egyedi igényekkel és infrastruktúrával rendelkezik, melyhez a rendszerfelügyelet teljes mértékben alkalmazkodik, így **az IT szolgáltatások a cég igényeire szabhatók.**

A rendszerfelügyelet szolgáltatásai közé tartozik a **rendszer audit, a monitoring, a szoftveres és hardveres karbantartás,** valamint a **távfelügyelet** segítségével történő **hibaelhárítás** és **hibamegelőzés.**

A **rendszer audit** keretében egy szakértő informatikai csapat méri fel a vállalatnál kialakított IT infrastruktúrát és javaslatokat tesz a meglévő rendszer átalakítására. A szakemberek segítséget nyújtanak az **optimális informatikai rendszer és a munkaállomások kiépítésé**ben, valamint a **rendszerfelügyeleti szolgáltatások megtervezésé**ben és **üzemeltetésé**ben.

A **szoftveres és hardveres karbantartás** az informatikai rendszerek **üzemzavar**ainak **megelőzés**ét, valamint a felmerülő **problémák megoldásá**t jelenti. Az IT szakemberek a hibák elhárításáról értékelést készítenek, majd értesítik a vállalkozást.

A **távolsági rendszerfelügyelet** segítségével a vállalatnál felmerülő informatikai feladatok teljes mértékben elláthatók. Távfelügyelet során az informatikai csapat a **hardverparaméterek**et (kapacitás, hőmérséklet, memória, CPU erőforrás, lemezállapot) és a **futó szolgáltatások**at monitorozza. Az IT infrastruktúra minden paraméteréről adatot gyűjt és elemzést készít a monitorozás során az informatikai csapat. A távfelügyelet az év minden napján, napi 24 órában igénybe vehető.

A **rendszerfelügyelet** alatt a szakemberek **rendszeres biztonsági mentés**t készítenek a vállalkozás IT infrastruktúrájáról, hogy meghibásodás esetén a korábbi állapot maradéktalanul helyreállítható legyen. Az adatvédelem érdekében a szakértők olyan **biztonsági lépések**et tesznek, melyek megakadályozzák az illetéktelen hozzáférést a cég belső adataihoz.

Hibaelhárítás során a **rendellenességek megszüntetésé**t egy képzett informatikus végzi, aki szakszerű segítséget nyújt és azonnal megoldja a felmerülő problémát. A hibabejelentések és a feladatok elvégzésének rögzítése rendszernaplóban kerül dokumentálásra.

A rendszerfelügyeleti szolgáltatásoknak köszönhetően biztosítható a **szerverek,** a **belső adatbázisok,** az **információs és levelező rendszerek üzemeltetése,** valamint az **operációs rendszerek és szoftverek** tervszerű **frissítése.**

Az élelmiszeripari vállalatok **teljes IT infrastruktúrája problémamentesen működtethető** a rendszerfelügyelet segítségével. Egy szakértő informatikai csapat közreműködésével **megakadályozhatók a rendszer meghibásodásával járó váratlan leállások,** valamint **megelőzhetők** a termelést és feldolgozást akadályozó hosszadalmas **javítási munkálatok.**

Szerző: IKRON Kft.

Rendszerfelügyelet

Ősi gabonák

Napjainkban szinte hetente-havonta jelenik meg valamilyen új vagy újszerű nyersanyag, élelmiszer, egyre több égtáj gyümölcse, zöldsége, magva, (ál)gabonája, fűszere kapható hazánkban, ezzel is növelve étrendünk változatosságát. **Az újítások és a modern élelmiszeripari technológiák mellett azonban egyre terjed és népszerűbb a „kézműves", vagyis a múlt és őseink kultúráját felelevenítő, leporoló élelmiszer-előállítás is.** Talán ebben a szellemben, de nemzetünk hagyománytiszteletét is mutatva újra előtérbe kerülnek a reneszánszukat élő ősi búzafajták. Ezek közül az alakort, a kamutot és a tönkölybúzát ismertetjük.

Alakor

A Kis-Ázsiából származó alakor – vagy egyszemű búza (*Triticum monococcum*) – egyike a legkorábbi, emberek által termesztett búzának. Magyar nevének eredetét illetően több variáció is lehetséges: vagy a germán „Einkorn" (egymagvú) szó kiejtésében módosult változata, vagy az óromán „alacu" átvétele, amely a tönkölybúzát jelentő latin „alica" rokona. Vad alakjától (*Triticum boeoticum*) nagyobb szemméretében különbözik. Az alakor termesztése szinte egyidős az európai termelőgazdálkodás kialakulásával: nyoma a neolitikum óta Európában és Magyarországon is kimutatható. Itthon a XIX. századig termesztették, végleges csak a nagyüzemi birtokok kialakulásával szorult ki a termelésből. Mivel az ország egyes területein – bár nagyon kis tételekben – még az utóbbi időben is termesztettek valamennyi alakort, a nemesítőknek alkalma nyílt új fajták kikísérletezésére. Az ökológiai és biogazdálkodás népszerűsége révén újra egyre több helyen vetik, ezért remélhető, hogy őseink gabonája fennmarad az utókor számára.

A modern búzákhoz képest több növényi zsírt, foszfort, nátriumot, káliumot, béta-karotint és piridoxint (B6-vitamin) találunk a magjában. Mikroelem- és esszenciális aminosav-tartalma, ezen belül lizintartalma is jelentős.

A hagyományos búzával szemben sokkal igénytelenebb, mind a talaj, mind az éghajlat adottságait tekintve. Hegyvidékeken mintegy kilencszáz méteres tengerszint feletti magasságig elvethető, emellett a decemberi vetést is jól torelálja. Betegség nem, vagy csak ritkán támadja meg. Ellenáll az anyarozsnak, a gyökérrothadásnak és a pelyvabarnulásnak is. A gyomnövények is kevésbé ártalmasak vele szemben. Emberi fogyasztásra és állati takarmányozásra egyaránt jól felhasználható. Hátránya a kisebb terméshozam (a reális termésátlaga homokos talajon 1,2-2,1 tonna/hektár).

Az alakorból kiváló minőségű, sárgás színű liszt készíthető. Erdélyben ősi lepényféléket, pogácsát és a Svájcban elterjedt „diós-kenyérre" emlékeztető ízű kenyeret készítenek belőle. A sütés mellett főzésre is alkalmas, köretként vagy kásaként. Ugyanakkor nem csak evésre, hanem ivásra is alkalmas az alakor. Malátázva (vagy malátázás nélkül, enzimek hozzáadásával) a sörfőzés alapanyagául szolgál. A belőle készült alkoholos ital ráadásul nagyobb nyomelem- és antioxidáns-tartalommal bír, mint más sörök.

Az emberi élelem mellett az állatok (sertés, lovak) takarmányaként is hasznosítják. Szalmája házfedésre, almozásra, kalapkészítésre is megfelel, mivel kellően erős, tartós.

Kamut

Az Egyiptomból származó kamutot – nem véletlenül – a gabonafélék fáraójának is nevezik. Egyike azon kevés gabonafajoknak, amelyek nem mutálódtak más gabonafélékkel, nem nemesítették, és kizárólag ökológiai gazdaságokban termesztik.
Az édeskés, vajas, mogyorós ízzel bíró kamut ásványi anyagokban, esszenciális aminosavakban, egyszeresen és többszörösen telítetlen zsírsavakban is bővelkedik. A közönséges búzához képest 20-40 százalékkal több fehérjét tartalmaz. A héjában, illetve a magbelsőben élelmi rostokat, cellulózt, lignint és pektint találunk. Kiváló E-vitamin-, riboflavin- (B2-vitamin), niacin-, tiamin- (B1-vitamin), magnézium-, cink-, vas- és szelénforrás.
Számos édes vagy savanykás gabonaételhez felhasználható, így müzlibe, kenyerek, pékáruk sütéséhez, emellett főzésre (kásának, gríznek), vagdaltak lazításához, vagy akár tésztakészítésre is. Utóbbi tojás nélkül is sikeres lehet a kamut jelentős sikértartalmának is köszönhetően. Kapható szemes gabonaként, pehelyként, daraként (kamutgríz), vagy száraztészta (spagetti, szarvacska) formában is.

Tönkölybúza

A növényrendszertan a tönkölyt vagy tönkölybúzát a búza (Triticum) nemzetségbe sorolja. Tizenkét változata ismert, amelyek a pelyva színe (fehér, pirosló, kékesfekete), felülete (kopasz, molyhos), illetve a kalász szálkás vagy tar jellege szerint különböznek egymástól. Pelyvás és pelyva nélküli (csupasz) fajait termesztik. Más nézet szerint a legrégibb, Kr. e. 4. évezredből származó tönkölymaradványokat a Nílus völgyéből ásták ki. A legvalószínűbb elképzelés szerint e gabona az Alpok vidékén keletkezett. Az alemannok felkarolták a termesztését, s vándorlásaik során mindenhová magukkal vitték, többek között a Pireneusokba, Asztúriába, Bánátba és Erdélybe is. Az európai lakosságot a IV. században a tönkölybúza mentette meg az éhenhalástól, mivel az akkori búzák legtöbbje kipusztult a szélsőséges időjárás és a kórokozók miatt. A Dunán folyó kereskedelem révén juthatott el hozzánk, erre utal Relkovic Néda Buda város jogkönyve című munkája, amely szerint már 1410 előtt is termesztették a „dinkelt". II. Ulászló egyik 1498-as törvényében „vulgo thenkel" néven említették. Hazánkban a XIX. század végéig termesztették, majd lassanként feledésbe merült. Helyét egyre inkább új, nemesített, nagyobb terméshozamú és könnyebben betakarítható búzák vették át. Szerencsére azért nem merült a feledés homályába, mivel két neves fajtanemesítő, dr. Kalmár Gergely és dr. Kajdi Ferenc többéves, kitartó kutatómunkája révén a génbanki anyagokból szelekcióval elkülönített törzsekből kifejlesztett ÖKO10® jelölésű tönkölybúza révén tovább él ez a nemes gabonánk, amely 1998 óta az egyetlen államilag elismert fajta, számtalan hazai és nemzetközi elismerés, díj nyertese.
A tönkölybúza fehérjetartalma felülmúlja a hagyományos búzáét. Megtalálható benne szinte a teljes B-vitamin-csoport

(a B12-vitamin kivételével), de niacin- és E-vitamin-tartalma is említésre méltó. Réz-, vas-, mangán- és cinktartalma is meghaladja a búzáét. Az aminosavak közül az aszparaginsav-, glutaminsav-, alanin-, metionin-, prolin-, leucin-, izoleucin-, tirozin-, fenil-alanin- és lizintartalma is nagyobb.

A tönkölybúza jól alkalmazkodik a környezeti adottságokhoz, jól tűri a szárazságot, minden talajon megterem. Előnye, hogy a környezetében levő gyomokat elnyomja, ezáltal vegyszermentesen termeszthető. A búzaszemeket szorosan körülvevő pelyvaréteg a feldolgozásig páncélszerű védelmet nyújt a káros légköri és egyéb szennyeződések ellen. Sikértartalmának köszönhetően a tönkölybúzából jó minőségű, hosszan eltartható kenyerek süthetők. Emellett pogácsa, stangli, linzer, egyéb sós és édes sütemények, dara, száraztészta, sör, pékáru, cukrásztermék és lisztjavító szer is készülhet belőle. Teljes őrlésű lisztjéből tojás hozzáadása nélkül is gyúrható tészta. A tönkölyből készül a vegetáriánusok körében ismert és népszerű „húspótló", a szejtán, más néven búzahús, amely por alakban is megtalálható a boltok polcain (kifőzve galuskaként fogyasztható). Ne feledjük persze, hogy a tönkölybúza fehérjéje biológiailag nem teljes értékű (inkomplett), ezért önmagában nem alkalmas a hús és más állati eredetű fehérjeforrások helyettesítésére.

További részleteket az MDOSZ oldalán olvashat.

Nemzetközi kiállítások és vásárok

2019. március 4-5.	New York, Egyesült Államok	Vinexpo New York	Nemzetközi bor és rövidital kiállítás.
2019. március 5-8.	Tokió, Japán	Foodex Japan	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás.
2019. március 5-7.	Varsó, Lengyelország	Warsaw Pack	Csomagolóipari kiállítás.
2019. március 7-9.	Varsó, Lengyelország	World Food Warsaw	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás.
2019. március 9-11.	Kairó, Egyiptom	Pack Africa Exhibition	Csomagolóipari és élelmiszer-technológiai kiállítás.
2019. március 12-15.	Johannesburg, Dél-Afrika	Propak Africa	Nemzetközi csomagolóipari kiállítás.
2019. március 13-15.	Moszkva, Oroszország	Coffee & Tea Russian Expo	Nemzetközi kávé és tea kiállítás.
2019. március 14-17.	Bologna, Olaszország	Cosmopack	Nemzetközi csomagolóipari kiállítás.
2019. március 16-18.	Athén, Görögország	Oenotelia	Nemzetközi bor és rövidital kiállítás.
2019. március 16-18.	Athén, Görögország	Food Expo Greece	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás.
2019. március 17-20.	Bern, Svájc	FBK	Sütő- és édesipari kiállítás.
2019. március 17-20.	London, Egyesült Királyság	IFE	Nemzetközi élelmiszeripari esemény.
2019. március 24-26.	Klagenfurt, Ausztria	Intervino	Borászati kiállítás.
2019. március 27-28.	Madrid, Spanyolország	World Olive Oil Exhibition	Olívaolaj világkiállítás.
2019. március 31 – április 2.	Orlando, Egyesült Államok	Snaxpo	Nemzetközi snack vásár.

TÁJÉKOZTATÓ

Élelmiszeripari kézikönyv
Alapfogalmak – Megjelent

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara most indult „Élelmiszeripari kézikönyv” című sorozatának célja a hazai élelmiszer-előállítói kör tájékoztatása, ismeretének bővítése, valamint a minőségi élelmiszerek előállításának támogatása – hiteles információátadással. A sorozat első része nemrég jelent meg, neves szerzők és lektorok munkájának eredményeként. A kiadvány – mutatva a téma komplexitását – két kötetben összegzi az **élelmiszeriparral kapcsolatos alapfogalmakat.**
A nyomtatott és elektronikus formátumban is elérhető kiadványt hamarosan újabb követi, amely a gluténmentes élelmiszerekkel kapcsolatos ismereteket fogja összegezni.
Az „Élelmiszeri alapfogalmak” kiadvány elérhető ide kattintva.
Reméljük, kiadványunkkal érdemben tudjuk támogatni az Ön tevékenységét is.

Nemzeti együttgondolkodás
a FOOD2030 stratégia érdekében

Magyarország – az Agrárminisztérium, a Nemzetgazdasági Minisztérium és az Emberi Erőforrások Minisztériumának támogatásával – sikeresen pályázott az Európai Unió Horizon2020 keretében elindult Fit4Food2030 projekten (Coordination and Support Action to support the development and implementation of the European Commission’s FOOD 2030 Policy) belül létrehozható nemzeti „Food Policy Lab” működtetésére. A „Policy Lab”-ot az Agrárminisztérium által jelölt koordinátorok működtetik, a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Élelmiszeripari Igazgatósága és az Agrárgazdasági Kutatóintézet kollégái személyében.
E lehetőségen keresztül más régiók, országok (Flandria, Hollandia, Litvánia, Norvégia, Olaszország, Románia) „Policy Lab”-jaival együttműködve bekerülünk az információ és a tudás áramlásába, és közös munkánkkal hozzájárulunk az EU FOOD2030 elnevezésű stratégiai keretrendszer fejlesztéséhez. **A Fit4Food2030 projekt eredményei nagy jelentőséggel bírnak majd a politikai döntéshozók számára, mind Magyarországon, mind más tagállamokban, valamint az Európai Bizottságban.**
A projekt keretében az élelmiszer-ellátó lánc érdekelt feleinek részvételével 2018. szeptember 12-én megrendezésre került „A jövő kihívásaihoz alkalmazkodó hazai élelmiszer-ellátó rendszer – vízió és megoldások” című első szakmai workshop. A munka során a résztvevő szakmai szereplőkkel nyitott együttgondolkodás keretében megvitatásra kerültek a hazai ellátórendszer erősségei és gyengeségei, jövőbeli kihívásai, valamint a lehetséges megoldási elképzelések.
A projektről további részleteket a FIT4FOOD2030 projekt oldalán, valamint a megbeszélés eredményeiről folyamatosan beszámolunk a NAK-portálon.

A jelentősebb forgalmú sütőipari termékek költség- és jövedelemvizsgálata – Megjelent

Az agrár- és élelmiszeripari ágazatok szereplői sajátos piaci problémákkal küzdenek, mégpedig e nemzetgazdasági ágak szerkezeti jellemzőiből is fakadóan. A tervezést elősegítendő, a NAK közreműködésével elkészült a sütőipari termékek költség- és jövedelemvizsgálatáról szóló tanulmány.

A sütőiparban alapvető problémát jelent, hogy a termelési költségek folyamatosan változnak, növekednek. A cégek árbevételének jelentős részét (kb. 60 százalék) a fehér és félbarna kenyér, a vizes zsemle és kifli teszi ki, amely termékek gyártása és a kereskedelmi láncok felé átadása veszteséget eredményez a cégek számára. A sütőipar közel 20 ezer főt foglalkoztató, alapvető élelmiszereket termelő szakágazat, amelynek megmaradása nemzetbiztonsági kérdés is, hiszen egy esetleges ágazati krízis esetén alapvető élelmiszerek belföldi forrásból biztosítása kerülhet veszélybe.

Tovább rontja a helyzetet, hogy sok pékség nem tudja követni az általa előállított termékek valós költségeinek alakulását, nem kalkulál a költségelemek változásaival. A fennálló helyzet kivizsgálása és a termelési költségek szemléltetése **céljából a Magyar Pékszövetség kezdeményezésére, a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara (NAK) támogatásával az Agrárgazdasági Kutató Intézet (AKI) elkészítette „A jelentősebb forgalmú sütőipari termékek költség- és jövedelemvizsgálata” című tanulmányát.** A megfelelő módszertanon alapuló adatgyűjtést és az ágazati szereplők összesített önköltségét figyelembe vevő kalkulációt az AKI végezte el. Az önköltség-kalkuláció a szakágazatban fennálló rendszeres és önkéntes vállalati adatszolgáltatáson alapuló valós költségeket, valamint ezek várható alakulását figyelembe véve információt nyújthat ahhoz, hogy a vállalkozások megállapítsák egyedi helyzetük mérlegelésével kialakított saját átadási áraikat.

A hazai sütőipari vállalkozások négy kiemelt terméke – a fehér kenyér, a félbarna kenyér, a vizes zsemle és a tejes kifli – költség- és jövedelemhelyzetének szempontjából rendkívül vegyes a kép a pékségek között. Megállapítható, hogy a kenyérfélék előállítói értékesítési ára nem elegendő a termelési költség fedezésére. A tanulmány értelmében a termelési költségek csaknem felét a munkaerőre és a fő alapanyagra, a lisztre fordított kiadások teszik ki (49 százalék), emellett a személyi jellegű ráfordítások is jelentős költséget (30 százalék) jelentenek a vállalkozások számára.

Az AKI korábbi eredményei is azt igazolták, hogy az élelmiszeriparon belül a sütőiparban a legjelentősebb mértékű a munkaerőköltség. Ebből következik, hogy a sütőipar sokkal érzékenyebb a munkaerő-piacon bekövetkező változásokra az élelmiszeripar egyéb szakágazataihoz képest. A szükségszerűen és dinamikusan tovább növekvő bérköltségek tovább rontják a szakágazat jövedelmezőségét.

Bár a 2017. évi adatok alapján a tanulmányban vizsgált termékek fogyasztói átlagára emelkedett (kenyér 4 százalék, zsemle 10 százalék), a BI55 és BI80 lisztek feldolgozói értékesítési ára pedig 4–4 százalékkal csökkent, a gazdasági környezet mégis romlott a sütőipari vállalkozások számára. Ez magyarázható azzal, hogy a bérek növekedési üteme egyre nagyobb (2017-ben 15 százalékos volt a minimálbér emelkedése). Ráadásul a fogyasztói árak növekedése nem feltétlenül van összhangban a sütőipari termékek előállítói átadási, értékesítési árának növekedésével.

A legnagyobb forgalmú sütőipari termék a fehér kenyér, amely előállításának önköltsége meghaladta a kilogrammonkénti 181 forintot, miközben az értékesítési átlagár 175 forint/kilogramm közelében volt 2017-ben, tehát minden megtermelt kilogramm fehér kenyér után átlagosan 6 forint veszteséget realizáltak a gyártók. Ennél magasabb, átlagosan 184 forint/kilogramm önköltségen termelték a félbarna kenyeret, az értékesítési ár viszont alig haladta meg a 160 forint/kilogramm értéket. A legnépszerűbb pékáruk – vizes zsemle, tejes kifli – esetében minimális eltérés mutatkozik a teljes önköltség és az értékesítési árak között. Fontos megállapítás, hogy az értékesítési árak alakulása nincs összhangban az önköltséggel, tehát nem elegendő a termelési költség fedezésére. A szakágazat jövője szempontjából kulcsfontosságú, hogy az átadási árakban érvényesíteni tudják a reális, felmerülő költségeket, valamint szükséges a kiadások és a munkaerő-hatékonyság monitorozása, a szakképzett munkaerő megléte.

FELHÍVÁS

„Élelmiszeripari körkép” 2018

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara 2016 őszén indította el „Élelmiszeripari Körkép” rendezvénysorozatát, melynek keretében élelmiszer-feldolgozó tagjaink számára nyújtunk szakmai előadásokon információt az őket érintő aktualitásokról. A jelentős érdeklődésre számot tartó konferenciát idén ősszel, immáron negyedik alkalommal is megszervezzük.

Időpontja: 2018. november 12. Helyszíne: The Aquincum Hotel (1036 Budapest, Árpád fejedelem útja 94.)

Idén Nagy István agrárminiszter is megtiszteli jelenlétével a rendezvényt, és megtudhatjuk, hogy milyen élelmiszeripart érintő tervei vannak az újjáalakult Agrárminisztériumnak. Győrffy Balázs, a Kamara elnöke a köztestület terveiről tart előadást, valamint tagjaink megismerhetik a NAK újonnan felállt élelmiszeripari koordinátori hálózatát. Emellett ismertetőt hallhatunk az élelmiszeripar legfrissebb ágazati helyzetelemzéséről, valamint megtudhatjuk, melyek a legújabb élelmiszerfogyasztási trendek és az azt befolyásoló tényezők. A rendezvény idén is ingyenes, de regisztrációhoz kötött.

A programról részletesebb információt, valamint regisztrálási lehetőséget hamarosan a NAK portálon találnak majd.

FELHÍVÁS

„Együtt az élelmiszeriparért” konferenciasorozat

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara (NAK) Élelmiszeripari Igazgatósága 2018 utolsó negyedévében elindítja „Élelmiszeripari konferencia” elnevezésű rendezvénysorozatát. **A konferencia célja a hazai élelmiszer-előállítói kör tájékoztatása, ismereteinek bővítése, valamint hatékonyságuk növelése, versenyképességük erősítése.** A NAK fontosnak tarja, hogy minél több élelmiszeripari tevékenységhez kapcsolódó területre kiterjedően tudjon jól hasznosítható információkat nyújtani tagjainak, így a rendezvényeket az iparági sajátosságok figyelembevételével szervezi meg.

Tematika:

- **Csomagolásfejlesztés az élelmiszeriparban** – Budapest, 2018. november 8.
- **Vállalatirányítási új irányelvek** – Budapest, 2018. november 20.
- **Új marketing trendek** – Budapest, 2018. december 4.
- **Élelmiszerhigiénia és -biztonság közepes- és nagyvállalatoknak** – Budapest, 2019. január 15.
- **Élelmiszerhigiénia és -biztonság mikro- és kisvállalkozásoknak**

(vidéki helyszíneken):

– Debrecen, 2019. január 22.

– Kecskemét, 2019. január 23.

– Veszprém, 2019. január 24.

A budapesti rendezvények a Rubin Wellness & Conference Hotelben lesznek. Az „Élelmiszeripari konferencia” rendezvénysorozatról részletesebben a NAK portálján tájékozódhat.

További információ: papa.eniko@nak.hu

Várjuk észrevételeit, megjegyezéseit!

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