

Egyre fontosabb az élelmiszeripar



Hogyan támogatja a Földművelésügyi Minisztérium az élelmiszeripart, mire fordítja a NÉBIH az élelmiszer-biztonsági díjat, melyek a legfrissebb piaci trendek és kiskereskedelmi tapasztalatok? A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara (NAK) Élelmiszer-feldolgozás és -kereskedelem című konferenciáján nem csak ezt tudhatta meg a szakmai közönség, hanem megismerhetett egy rendkívül izgalmas új projektet is, amelynek célja laboratóriumi vizsgálatokkal, valamint tudományos kutatómunkával hozzájárulni a halfogyasztás fennéléséhez.

„Egyre fontosabb szerepet szánunk az élelmiszeripari érdekek képviselőinek, tovább küzdünk például az iparszerű élelmiszer-előállítás presztízsének helyreállításáért, valamint azért, hogy az alapvető élelmiszerek az 5 %-os ÁFA-kulcs alá essenek” – mondta el Éder Tamás, a NAK élelmiszeriparért felelős alelnöke a kamara nagy érdeklődéssel kísért előadás-sorozatának legutóbbi, budaörsi állomásán október 24-én.

Laszlovsky Gábor, a Földművelésügyi Minisztérium Élelmiszer-feldolgozási Főosztály vezetője a minisztérium 20 pontos akciótervét ismertetve ugyancsak az élelmiszeripar támogatásáról beszélt. Mint elmondta, a minőségsszabályozásra, a hatóságok fejlesztésére, valamint a vásárlói szemléletformálásra fókuszálnak, erősítik a NÉBIH szerepét, nagyobb hangsúlyt fektetnek az érzékszervi vizsgálatokra, valamint a jogszabályi változásokra. Laszlovsky Gábor kiemelte, hogy míg Ausztriában a vásárlók 70 %-nál elsődleges szempont a védjegy megléte, nálunk alig ismerik, ezen a területen is van még tennivaló.

A NÉBIH a jövőben is mindent megtesz az élelmiszer-biztonságért: a tervekben szerepel többek között a budapesti laboratórium-hálózat fejlesztése, illetve a néhány éve megindult, sikeres kommunikáció, a vásárlói tájékoztatás továbbvitele, erősítése – tájékoztatta a közönséget Dr. Oravecz Márton, a NÉBIH elnöke, aki a szervezet gazdálkodásáról is számot adott. Elmondta, hogy 2016-ban a 11,76 milliárd forintos felügleleti díj 10 %-a fejlesztési keretként hasznosult, a fennmaradó kilencven százalé-

kon pedig a kormányhivatalok és a NÉBIH osztozott 60-40 arányban. A hivatal munkájával kapcsolatban kiemelte, hogy évente 1 millió minta érkezik be, és átlagosan 2 millió vizsgálatot végeznek el 50 településen (A vizsgálatok többségét az élelmiszerbiztonság szempontjából rendkívül fontos *Trichinella*-vizsgálatok tették ki. A szerk.).

Ezeknek az intézkedéseknek is köszönhető, hogy a vásárlók Magyarországon többet fogyasztanak, és egyre bizakodóbbak. A Nielsen kutatásai alapján az FMCG-termékek tekintetében Magyarország mutatta a negyedik legnagyobb növekedést Európában (6,4%). Ahogy arról Hajnal Dóra, a Nielsen elemzője beszámolt, az élelmiszer-termékeken belül kiugró volt a cereália és a gyümölcslevek fogyasztásának növekedése. A szakember kiemelte még a diszkontláncok előretörését, illetve a saját márkás termékek térhódítását. A felmérések szerint, hogy az embereknek már közel fele egészség-tudatosan keresi a különféle termékeket, ami érthető is annak tükrében, hogy Magyarországon az ételallergiával, illetve étel-intoleranciával élők száma meghaladja a 3 milliót.

A kiskereskedelmi tapasztalatokról beszámolva Zombory Csilla, a SPAR minőség- és környezetirányítási vezetője elmondta, hogy a vásárlóknak az egyik legfontosabb szempont a jó minőségű, jól olvasható címke. Elsődleges fontosságú mindemellett a termékek nyomon követhetősége, amelyre nagy figyelmet fordítanak.

„Jövőre immár öt százalékos ÁFA-val vásárolhatjuk meg a haltermékeket, ami a remények szerint a hazai halfogyasztás növekedését eredményezheti – mondta el Dr. Vadász Sándor, a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara tanácsosa, aki arra is felhívta a figyelmet, hogy a tengervizek folyamatos elszennyeződésének hírére felértékelődik az ellenőrzött édesvízi haltenyésztés.

Ehhez adhat tudományos alapot az a nemrég indult kutatási program, amely a tótól az asztalig részletesen feltárja a haltermék minőségét befolyásoló tényezőket. A hivatalosan „Új kockázatkezelési modellrendszer fejlesztése a víz- és élelmiszer-biztonság növelése érdekében a haltermékvonalon” címet viselő, röviden csak HappyFish-nek nevezett, állami támogatású projektet egy független vizsgálólaboratórium, a WESSSLING Hungary Kft. vezeti.

Dr. Micsinai Adrienn, a laboratórium projektvezetője elmondta, egyelőre kevés ismerettel rendelkezünk a halhús minőségét befolyásoló vegyületekről, azok vízben mérhető koncentrációjáról, egyáltalán arról, hogy milyen kémiai anyagokkal találkozhatunk a halak húsaiban: mennyi nehézfém, gyógyszermaradványt, növényvédő szert, mikotoxint vagy éppen mikroműanyagot tartalmaznak.

A program végrehajtása során ellenőrzik, milyen állapotok uralkodnak halastavakban, a folyókban. A

Szent István Egyetemen közösen élettani és toxikológiai vizsgálatokat végeznek, megvizsgálják, hogy milyen stresszhatás éri a halakat a szállítás során, milyen vegyületek oldódhatnak ki a csomagolóanyagokból, és milyen termékfejlesztéseket érdemes elvégezni a haltermékek jobb piaci pozícionálása érdekében.

„Érzékelhetően egyre nagyobb az igény a minőségi termékekre. A HappyFish projekttel olyan paramétereket határoztunk meg, amelyek hozzájárulhatnak egy komplett minőségrendszer felállításához” – tette hozzá Dr. Friedrich László, a Szent István Egyetem Élelmiszer-tudományi Karának munkatársa.

A Földön jelenleg élő hétmilliárd ember élelmezése kapcsán egyre fontosabb szerepet kap az akvakultúra haltenyésztés: az Európai Unióban például a 6,7 millió tonnányi élősúlyból már 1,3 millió származott akvakultúrából. Magyarországon is van tennivaló bőven, hiszen míg Portugáliában évente és fejénként 53, az Unióban pedig 25 kg halat fogyasztanak az emberek, addig nálunk ez a szám mindössze 4,60 – mondta el Dr. Micsinai Adrienn.

Élelmiszer-biztonságról a CSR-konferencián



Új ipari forradalom, a CSR mérhetősége, az OECD és a felelős vállalati magatartás, az önellenőrzés fontossága, valamint a termodinamika és a fenntarthatóság kapcsolata – többek között ezekről az izgalmas témákról is tartottak előadásokat a 2017-es CSR Hungary Summit konferencián, amelyet Cseresnyés Péter, a Nemzetgazdasági Minisztérium munkaerőpiacért és képzésért felelős államtitkára nyitott meg.

Cseresnyés Péter, a képzés fontosságáról, digitális kompetenciák szükségéről beszél az Ipar 4.0 forradalom kapcsán. Kiemeli, hogy mennyire fontos egy cégen belül egy kidolgozott munkaerő program. A kormányzati szinten kidolgozták az IRINYI tervet, amely az ipari stratégiát határozza meg a következő években.

„Élelmiszer-fogyasztóból élelmiszer állampolgár” címmel tartott előadást Dr. Kasza Gyula, címzetes egyetemi tanár, a NÉBIH elnöki megbízottja. Beszélt az élelmiszerlánc folyamatának ellenőrzéséről, illetve arról, hogy milyen fontos a kockázatok kommunikációja, a vállalatok felelőssége, önellenőrzési hajlandósága. A NÉBIH az új kommunikációs stratégiájában nagyobb hangsúlyt fektet a lakossággal való párbeszédre. Ezért több, közérdekű és közérthető honlapot, kiadványt hozott létre, folyamatban van az oktatási programjuk.

A NÉBIH azt szeretné, hogy a vállalkozások a felelősség kérdéskörében partnerként vegyenek részt. Ennek érdekében nagyobb hangsúlyt kell fektetniük az önellenőrzésre, az önként feltárt hiányosságok pedig pozitívan szerepeljenek a megítélésükben, hogy a probléma miatt ne fokozódjon tovább az üzleti veszteség.

A konferencián előadást tartott az Élelmiszervizsgálati Közlemények tudományos szaklap főszerkesztője, WESSLING Hungary Kft. üzletfejlesztési igazgatója: Dr. Szigeti Tamás János is, aki „Egy iparág fenntarthatósági tanulságai más iparág számára” című előadásában a termodinamika törvényein keresztül bemutatta, miért is fontos a fenntarthatóságról beszélni, a cégeknek mind saját, mind társadalmi szinten a kérdéskörrel foglalkozni.

Takács Júlia, a CSR Hungary ügyvezető igazgatója, az EMVFE (Első Magyar CSR Egyesület) elnöke a CSR mérhetőségéről tartott előadást. Bemutatta, hogy minden cégnél témérdek adat keletkezik nap, mint nap, ezek alapján mérhető, hogy hol tartanak a társadalmi felelősség vállalás szintjén.

Balogh László, az OECD Multinacionális vállalatokra vonatkozó irányelvek Magyar Nemzeti Kapcsolattartó Pont (MNKP) elnöke, a Nemzetgazdasági Minisztérium pénzügypolitikáért felelős helyettes államtitkára „OECD irányelvek és Magyarország” címmel tartott előadást. Az OECD és a felelős üzleti magatartás (RBC) kapcsolatáról beszélt. 1976-tól léteznek azok az irányelvek, melyek mentén a kapcsolódó országok saját nemzeti szintjükön folytatnak érdekegyeztető tárgyalásokat a cégek, lakosság, munkavállalók és az ország vezetése között. Figyelemmel kísérik a nemzetközi cégek az adott országon belüli törvényes működését. Magyarország 1994-ben csatlakozott a rendszerhez. 2017-ben létrehozták a jogi kereteit is a Magyar Nemzeti Kapcsolattartó Pont (MNKP) működésének.

Dr. Boda György, egyetemi docens (Budapesti Corvinus Egyetem, Gazdálkodástudományi Kar) „Az Ipar 4.0 hatása a munkaerőpiacra, az emberi tényezőre” című előadásában elmondta, hogy a gazdasági szerkezet átalakulása miatt a munkaszervezés a munkavállalók kompetenciájával kapcsolatban tekintve az egyes cégeknél szemléletváltásra van szükség. Jelenleg olyan digitalizációs forradalom zajlik, amely

komoly kihívást jelent a munka világának minden szereplőjének. A digitális átállás támogatása, digitális kompetencia fejlesztése a cégek számára elkerülhetetlen, amelyek a társadalmi felelősségvállalás keretei között akár piaci előnyre is szert tehetnek az oktatásban való együttműködéssel.

„A kerék újrafelfedezése és az élelmiszeripar szociális felelősségvállalása: fenntartható élelmiszertermelés vagy a bio-élelmiszerek fenntarthatósága” című előadásában Dr. Némethy Sándor, a Göteborgi Egyetem docense a fenntartható mezőgazdaság rendszerszemléletét mutatta be. Kiemelte a digitális technológiák bevezetését, elsősorban a térinformatikai eszközök hasznosságát a termelésben.

Újpest szívében megnyílt a WESSLING Tudásközpont



A WESSLING Hungary Kft. független laboratórium az idén negyed évszázada végzi akkreditált vizsgálatait és szaktanácsadást Magyarországon. Szeptember 29-én Lepsényi István, a Nemzetgazdasági Minisztérium gazdaságfejlesztésért és -szabályozásért felelős államtitkára avatta fel új tudásközpontjukat, ahol az egyetemekkel, hatóságokkal együttműködve folytatnak majd fontos kutatásokat a környezetvédelem, az élelmiszer-biztonság és a gyógyszerellenőrzés területén.

A rendkívül modern, a 21. század kívánalmainak minden tekintetben megfelelő laboratórium és kutatóközpont több, mint két és fél milliárd forintos beruházás keretében épült meg Újpest szívében. A magyarországi befektetés fontos mérföldkőnek számít a német-magyar gazdasági és tudományos kapcsolatok erősödésében is – hangzott el a szakpolitikusok, egyetemi vezetők és német-magyar gazdasági szervezetek részvételével zajló avató ünnepségen.

A WESSLING Tudásközpont profiljába tartozó tevékenységek mindegyike szorosan kapcsolódik az Irinyi Terv stratégiai céljainak a megvalósításához, legyen szó az élelmiszeriparról, az egészséggazdaságról, vagy a vegyiparról – közölte Lepsényi István.

Hangsúlyozta: a WESSLING huszonöt éves hazai sikere egyben az innováció-vezérelt gazdaságra való átállás nemzetközileg is felmutatható példája, amely a tudástőke gyarapítására, a kutatás-fejlesztésre és innovációra támaszkodó iparágaink növekedése szempontjából kiemelkedő jelentőségű.

Wintermantel Zsolt, Újpest polgármestere arról beszélt, hogy aki egyszer Újpestre jön, olyan környezetet talál, amelyről nem szívesen mond le. „A WESSLING Hungary Kft. hosszú éveken keresztül otthonra talált Újpesten, beilleszkedett, szerves részévé vált mindennapjainknak, életünknek. Büszkék vagyunk arra, hogy egy cég lokálpatriótaként hoz döntéseket!” – hangsúlyozta a polgármester.

Dr. Erwin Weißling, a nemzetközi laboratóriumhálózat alapítója ugyancsak rendkívül büszkén szemlélte az új Tudásközpontot. „Nagy örömmel tölt el, mekkora változás történt azóta, hogy Zanathy úrral együtt 25 évvel ezelőtt elindítottuk Budapesten a vállalkozást. Most egy olyan csúcstechnológiai épületet látok, amely minden tekintetben megfelel a jövő és az ügyfelek igényeinek, valamint a munkavállalók érdekeinek és a minőségi követelményeknek egyaránt” – mondta el Weißling úr.

A WESSLING Tudásközpont ünnepélyes alapkövetését egy évvel ezelőtt, 2016 március 23-án tartották, amikor a vállalat vezetése hitet tett amellyel: a széleskörű tudományos és kutatás-fejlesztési tevékenységükkel fontos szerepet kívánnak játszani a fenntartható fejlődésben és a társadalmi felelősségvállalásban – mondta Dr. Zanathy László, a WESSLING Hungary Kft. ügyvezető igazgatója.

„A WESSLING Tudásközpont ma valóban lehetővé teszi, hogy munkatársainkkal, szakértőinkkel és a velünk együttműködő, segítő egyetemekkel, állami ellenőrző és támogató szervezetekkel, kutatás-fejlesztési programokkal közösen mindezeket a célokat megvalósítsuk – mondta el Zanathy László, hozzátéve, hogy az új tudásközpontban a következő években további 100 munkahely létesítését tervezik.

A WESSLING Hungary Kft. akkreditált laboratóriumi vizsgálataival mellett már az elmúlt években is kiterjedt kutatási tevékenységet folytatott. A legjelentősebb magyar egyetemekkel (ELTE, Corvinus, SZIE) többek között az eredetvédett pálinkák előállítását és nyomon követési rendszerét, gyümölcsfajra optimalizált lepárlás szabályozó berendezést, a mangalica genom részletes felmérését, mikotoxinok vizsgálatát, valamint a halhúsból készült termékek minőségét befolyásoló tényezőket kutatták, kutatják a laboratóriumban.

Magyar laboratórium nyitott projektirodát Szerbiában

Új perspektívát jelent a vállalatcsoport életében, hogy az újvidéki cégbíróság bejegyezte a WESSLING Szerbia vállalatot. Mindez rendkívül fontos mérföldkő a cégcsoport történetében, hiszen ezzel a lépéssel még stabilabbá válik jelenlétünk a Közép-Európai és a balkáni térségben.

A szerbiai projektiroda létrehozásával az egész régió számára is nagy jelentőséggel bír, határon átnyúló programok valósulnak meg a környezetvédelem, a mezőgazdaság és az élelmiszer-biztonság területén. Az egyik ilyen projekt a nemzetközi vizek vizsgálata, a folyók tisztán tartása, amely cél teljes mértékben megfelel az Európai Unió elvárásainak.

Az új projektiroda rendkívül szorosan együttműködik a szerb és magyar egyetemekkel, az állami szervekkel és a minisztériumokkal, illetve a különböző szakmai szervezetekkel. A WESSLING Szerbia vezetője Koci Anna, aki több, mint 20 éves szakmai tapasztalattal és helyismerettel rendelkezik, hiszen a Vajdaságban született, és jelenleg is ott is él. A projektiroda egyben mintaátvevő hely is, amelyeket egyelőre Budapestre, illetve más WESSLING-laboratóriumokba szállítanak, ám a tervek szerint hamarosan laboratórium is létesül majd Újvidéken.

A Laboratorium.hu hírei:

Kisüsti vagy tornyos: melyik a jobb?

Azt is kérdezhetnénk: kétszer vagy egyszer lepárolt pálinkát fogyasszunk inkább? A válasz ezúttal nem a fogyasztóktól és nem is a gyártóktól érkezik, hanem egy független vizsgálólaboratóriumból, mégpedig több ezer pálinkamérés alapján.

A cikkben mindenekelőtt tisztázzák, hogy milyen tényezők befolyásolják a pálinkába bekerülő, a gyümölcsfajra jellemző fontos komponenseket, azaz a vezéaromákat, majd kiemelik a deflegmáció (a cefre folyadékelegyenek szakaszos lepárlása) fontosságát.

„Általában elmondható, hogy intenzív illatú és ízű, tehát a vezéaromákat megfelelő koncentrációban tartalmazó pálinkák akkor készíthetők, ha a lepárlás során nem túlságosan erőteljes a deflegmáció mértéke, mert ilyenkor csak az alkoholkihozatal lesz kiváló, de a pálinkába kevesebb kerül a fontos aroma komponensekből” – olvasható a cikkben, amely a www.laboratorium.hu portálon a Pálinka a lombikban elnevezésű rovatban jelent meg nemrég.

Százezer embert ért el a tudomány

A Csodák Palotájában (CSOPA) százezer látogató tekintette meg a napokban záruló A tudomány körülvesz című időszaki tárlatot az elmúlt nyolc hónap alatt. A most véget ért kiállítás olyan, mindannyiunkat érintő kérdéseket járt körbe, mint az élelmiszer-pazarlás, az erdőtüzek, illetve a vizeink vizsgálatának fontossága.

A CSOPA hét partnerrel dolgozott együtt: a kiállítás gerincét a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) élelmiszer-pazarlással, erdőtüzekkel és talajvédelemmel kapcsolatos szakmai programjai adták: információs tablókon, kisfilmeken és interaktív eszközökön keresztül mutatták be az élelmiszer-pazarlással kapcsolatos tudnivalókat, megoldásokat kínálva a problémakör kezelésére. A felelős tűzgyújtás és az erdőjárás szabályai mellett a talajvédelmi részből az is kiderült, mennyi idő alatt bomlanak le a háztartásban keletkező hulladékok.

A WESSLING laboratórium Laborkaland internetes kémiaversenye több alkalommal is kiállított tablókat a CSOPA-ban. A legelső, Szállingózó tudomány elnevezésű tárlaton a tablók, interaktív elemek a hó és jég világát mutatták be. A tavaszi, Rügyszó tudomány kiállításon a Laborkaland szervezői arra hívták fel a figyelmet, hogy a virágok, növények indikátorként is kitűnően működnek. A szürethez kapcsolódóan a Laborkaland Online a pálinkákkal, a pálinka vizsgálatával foglalkozott, a tablókból kiderült, miért veszélyes a metilalkohol a pálinkában, és milyen módon lehet a metanol-képződést csökkenteni.

A NÉBIH hírei

Megújult a NÉBIH debreceni laboratóriuma



Megújult a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) debreceni állategészségügyi diagnosztikai laboratóriuma, amelynek új, fokozott biológiai biztonságot is kielégítő, molekuláris biológiai részlegét mintegy 110 millió forintból alakították ki.

Zsigó Róbert a laboratórium vizsgálati bemutatóval egybekötött bejárásakor elmondta: a minta beérkezésétől a vizsgálati eredmény kinyomtatásáig mintegy öt óra telik el, ami európai viszonylatban is kiemelkedő eredménynek számít.

A megújult debreceni laboratórium a legnagyobb kockázatúnak ítélt ukrán és román határ melletti területekről beérkező minták esetében 24-36 órára rövidíti le a vaddisznó kilövése, vagy az elhullott állat megtalálása és a parazitológiai vizsgálati eredmény kiadása közti időt, ami remélhetőleg az elkövetkező időszakban is biztosítja az állatbetegségek feltartóztatását hazánk határainál - ismertette.



A NÉBIH Magyarországon egyedülálló, komplex laboratóriumi hálózattal rendelkezik, amelyet folyamatosan fejlesztenek. Az élelmiszerlánc-felügyeleti díj 10 százalékát kötelezően fejlesztésre fordítják, ami az épületek korszerűsítése mellett a legmodernebb műszerek beszerzését is lehetővé teszi.

A NÉBIH állategészségügyi diagnosztikai laboratóriumaiban 2016-ban összesen 65 ezer vizsgálati megrendelést iktattak, ebből 19 ezret Debrecenben. Ez csaknem egymillió – elsősorban parazitológiai (*Trichinella spiralis*) vizsgálatra utalt – minta ellenőrzését jelentette. 2016-ban Debrecenben mintegy 250 ezer mintából 500-550 ezer vizsgálati eredmény született.

Számos hibát tárt fel a NÉBIH a halrudacsok tesztje során

30 különböző halrudacsokt ellenőrzött Szupermenta terméktesztjén a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH). A konyhakész termékeket a szakemberek hatósági, laboratóriumi és kedveltségi vizsgálatoknak is alávetették. Laboratóriumban mérték meg – többek közt – a halrudak fehérje- és sótartalmát, valamint a nehézfém szennyezők előfordulását. Valamennyi termék megfelelt az élelmiszerbiztonsági követelményeknek, azonban egyéb hiányosságokat feltárt a vizsgálat. A nem élelmiszerbiztonsági kifogások miatt összesen 15 termékkel kapcsolatban indult hatósági eljárás. Súlyosabb jelölési hibák miatt 12 terméknel élelmiszer-ellenőrzési bírság kiszabására is sor kerül.

A halrudak a kisebb gyermekek körében is nagy népszerűségnek örvendenek, így a NÉBIH legújabb

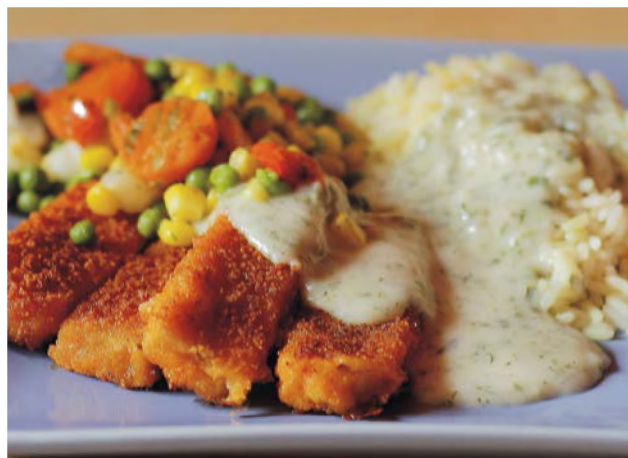
Szupermenta terméktesztjén most kiemelt figyelmet szentelt ennek az élelmiszercsoportnak. A gyorsfagyasztott, panirozott, elősütött halrudacsok minőségi és biztonsági vizsgálatokat egyaránt végeztek a hivatal munkatársai. A 30 termék fehérje- és sótartalma mellett vizsgálták a nehézfém szennyezők mennyiségét is. Elvégezték továbbá a halfajok azonosítását és ezúttal sem maradt el a termékek jelölésének ellenőrzése sem.

A nehézfém-tartalom egyik halrudacska esetében sem haladta meg a jogszabály által megengedett határértéket, ahogyan a azok sótartalma is megfelelt a jelölésen feltüntetett értékeknek. Két termék esetében azonban a jelöltnél alacsonyabb fehérjetartalmat mutatott ki a laboratóriumi vizsgálat. Egyes készítmények jelölésével kapcsolatban további kifogások is felmerültek.

A halrudak esetében lényeges tulajdonság, hogy milyen halalapanyagból állítják elő azokat. A termékek nagyobb részét halfiléből készítik, de sok olyan termék is található a piaci kínálatban, amelyek alapja aprított vagy darált halhús, illetve halhús-pép. Ha a halrudacska nem filéalapanyagból készült, arról a vásárlót a termék megnevezésében egyértelműen tájékoztatni kell. Súlyos hibának számít, ha ez a megnevezés nem megfelelő vagy hiányos.

A kisebb hiányosságok között a tápértékjelöléssel és az adalékanyagok pontatlan megjelenítésével kapcsolatos nem-megfelelőségek szerepeltek.

A halfaj feltüntetése a halat összetevőként tartalmazó, feldolgozott termékek esetében nem kötelező, a vizsgált 30 halrudacska többségénél mégis feltűntették a halfaj nevét. A szakemberek 13 terméknel tudták elvégezni a fajazonossági vizsgálatot, és egy esetben találtak eltérést a jelölt, illetve a laboratórium által megállapított faj között. A csomagoláson jelzett „chilei szürke tőkehal” (*Merluccius gayi*) helyett a laboratóriumi vizsgálat „észak-csendes-óceáni hekk” (*Merluccius productus*) halfilétartalmat állapított meg.



Mind a 30 vizsgált halrudacska biztonságosnak bizonyult, de az egyéb hiányosságok miatt összesen 15 termékkel kapcsolatban indult hatósági eljárás. A NÉBIH a vállalkozásokat 3 esetben figyelmeztetés-

ben részesítette, és kötelezte a hibák kijavítására. Főként a súlyosabb jelölési hibák miatt 12 terméknel került sor ételminőség-ellenőrzési bírság kiszabására is, mintegy 600.000 Ft értékben.

A kedveltségi vizsgálaton ezúttal is laikus és szakértő kóstolók vettek részt, akik a termékek ízét, állományát, illatát, valamint külső megjelenését értékelték. A pontszámok alapján első helyen a COOP halfilérudak, másodikként a Tesco halrudak, míg harmadik helyen a Gran Mare halrudacsok elnevezésű termék végzett.

További információk és a részletes vizsgálati eredmények elérhetők a NÉBIH Szupermenta termékteszt oldalán, www.szupermenta.hu.

Több százan látogattak el a NÉBIH laboratóriumaiba a Kutatók Éjszakáján



Több százan látogattak el a Kutatók Éjszakájának a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) laboratóriumaiban megrendezett programjaira 2017 szeptemberében. Az Európai Unió Bizottsága által újtára indított rendezvényhez Magyarországon idén több mint 30 város csatlakozott, összesen mintegy 2000 tudományos kezdeményezéssel. Az egyes helyszíneken minden korosztály interaktív, szórakoztató formában nyert bepillantást az innováció világába.

2017. szeptember 29-én a NÉBIH 8 ételminőség-laboratóriuma csatlakozott a Kutatók Éjszakája elnevezésű európai programsorozathoz, amelynek célja a kutatás, fejlesztés fontosságának társadalmi szintű elismertetése, valamint a kutatói életpálya bemutatása. A hatóság budapesti, kaposvári, székesfehérvári, veszprémi, debreceni és kecskeméti regionális kutatóbázisain néhány óra alatt több százan kísérték figyelemmel a változatos témájú előadásokat. A legnépszerűbbnek valamennyi helyszínen az interaktív kísérletek és gyakorlati bemutatók bizonyultak.

A minden korosztályt megmozgató tudományos előadások sorában szó esett egyebek közt a GMO-k jövőjéről és kutatásuk irányairól, az antibiotikumokról

és az immunanalitikáról. A hallgatóság megismerkedhetett a mikrobiológia és a radiológia számos érdekességével, emellett „terítékre került” az ízek, illatok, színek, valamint a lúgosítás, az izotópok és a zsírok szerepe az ételminőség-láncban.

A NÉBIH idei innovációs program-együttesének emlékeztető mozzanata volt az a spektrofotometriás látványosságok bemutatója, amelynek során baktériumok, penészek megfestett készítményeit szemléltették, illetve a folyékony nitrogénnel végeztek kísérleteket. Az érdeklődők szívesen vettek részt a különböző mikroszkópos, pipettás és érzékszervi vizsgálatokban. A pozitív tapasztalatok és az évről-évre növekvő érdeklődés alapján a NÉBIH laboratóriumai jövőre is nyitott kapukkal várják a tudomány kedvelőit a 2018. évi Kutatók Éjszakáján.

Chips-teszt: vegyes eredménnyel zártak a ropogtatnivalók

Legújabb terméktesztjén 10 sajtos chipset ellenőrzött a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH). A szakemberek laboratóriumban vizsgálták a chipsek glutaminsav-, transz-zsír-sav-, akrilamid-, zsír- és sótartalmát. Az akrilamid figyelmeztető szintjét meghaladó értékek miatt két vállalkozásnak felül kellett vizsgálnia terméke előállítási folyamatát. Jelölési hiányosságok miatt pedig a hatóság figyelmeztetésben részesít több vállalkozót és kötelezi őket a hibák kijavítására.

A Szupermenta terméktesztjeinek folytatásaként a gyerekek és a felnőttek egyik kedvenc rágszálánivalóját, a chipseket, azon belül is a sajtos ízesítésűeket hasonlították össze a NÉBIH. Összesen 10 különböző márkájú terméket ellenőriztek a szakemberek. A laboratóriumban az ételminőségbiztonsági és minőségi szempontból fontos paramétereket is megmérték, vagyis a glutaminsav-, transz-zsír-sav-, akrilamid-tartalmat, továbbá vizsgálták a zsír-, és sótartalmat is.

A glutaminsav-tartalomra – amely az ízek intenzitásában játszik szerepet – jogszabályban meghatározott határérték vonatkozik (legfeljebb 10 g/kg a megengedett érték). Mivel az ellenőrzött 10 termékből 9-nél használtnak mesterséges ízfokozót, így a laboratóriumban ellenőrizték ennek megfelelőségét. A vizsgálatok alapján bebizonyosodott, hogy a sajtos chipsekben mért glutaminsav-tartalom (2,9 g/kg - 5,8 g/kg) jóval a jogszabály által előírt határérték alatt van.

Az ételminőségekben található transzzsír-savak megengedhető mennyiségét szintén jogszabály írja elő. Az ellenőrzött chipsek e tekintetben is megfelelőnek bizonyultak.

Az akrilamid számos ételminőszerben előforduló szerves szennyezőanyag, amely általában olyan ételminőszerben keletkezik, amelyek együtt tartalmaznak

szénhidrátokat, aszparagint és aszparaginsavat, és azokat magas hőfokon ($>150^{\circ}\text{C}$) kezelik. Maga a vegyület egy Maillard típusú reakcióban keletkező, nem kívánatos átalakulási termék. Az Európai Unióban akrilamidra egyelőre nem vonatkozik határérték, de az előállítóknak törekedniük kell az akrilamidszint csökkentésére. A chipsek laboratóriumi vizsgálatának eredménye két terméknel a figyelmeztető szintnél magasabb értéket mutatott. A NÉBIH azonnal értesítette a felelős vállalkozókat a problémáról, akik intézkedtek a gyártási folyamat, illetve a technológiai probléma javítása kapcsán.



A hatósági ellenőrzés során a tápértékjelölésen szereplő zsír- és sótartalom mennyiségét is vizsgálták, hogy annak értéke megfelel-e a termékben megtalálható tényleges mennyiségnek. Sótartalom tekintetében minden termék megfelelt a csomagoláson feltüntetettnek. A laboratóriumi mérések egy chipsnél magasabb zsírtartalmat mutattak a tápértéktáblázatban feltüntetett értéknél, ami miatt a hatóság figyelmeztetésben részesítette a vállalkozást, amely köteles felülvizsgálni termékét és annak jelölését.

Természetesen a chipsek jelölését is vizsgálták a NÉBIH szakemberei. Több terméknel hibás volt a tápérték és az összetevők feltüntetése. Az ellenőrzött 10 chips közül összesen 6-nál találtak valamilyen jelölési hiányosságot, ami miatt a hivatal a vállalkozásokat figyelmeztetésben részesítette, és kötelezte a hibák kijavítására.

A Szupermenta teszt sorozat hagyományainak megfelelően a kedveltségi teszt sem maradhatott el. A kóstolás során laikus és szakértő kóstolók pontozták a termékek ízét, külső megjelenését, állományát, illatát és színét, kialakítva ezzel a sajtos chipsek rangsorát. A kedveltségi teszt eredménye alapján megállapítható, hogy a sajtos burgonyachipsek a várakozáshoz képest alul teljesítettek.

Első lett a Lay's Sajtos ízű burgonyachips, második a Pringles Sajtos ízesítésű snack, míg harmadik helyen a Chio Sajtos burgonyachips végzett.

További információk és a részletes vizsgálati eredmények elérhetők a NÉBIH Szupermenta termékteszt oldalán.

Increasing importance of the food industry

How does the Ministry of Agriculture support the food industry, what does NÉBIH do with the food safety tax, what are the latest market trends and retail experiences? These were not the only things the professional audience could learn about at the conference of the Hungarian Chamber of Agriculture (NAK) titled Food Processing and Trade, but they could also get to know a very exciting new project aimed at contributing to a boom in fish consumption with laboratory analyses and scientific research.

„Representing the interests of the food industry should play a more important role, for example, we continue to fight to restore the prestige of industrial food production, and for basic foods to have a VAT of 5%” – said Tamás Éder, vice president of NAK responsible for the food industry at the latest, Budaörs stop of the lecture series of the chamber, attracting high levels of participation, on October 24.

When presenting the 20-point action plan of the Ministry of Agriculture, Gábor Laszlovszky, head of the Food Processing Department also spoke about support for the food industry. As he said, they focus on quality regulation, development of the authorities and shaping consumer attitude, strengthen the role of NÉBIH, and place greater emphasis on sensory tests and regulatory changes. It was emphasized by Gábor Laszlovszky that, in Austria, the presence of a trademark is a primary consideration of consumers, in Hungary, they are barely known, there is still a lot to do in this area.

NÉBIH will continue to do everything it can for food safety: plans include, among other things, the development of the Budapest laboratory network, and continuing and strengthening the successful communication and customer information that started a few years ago – informed the audience Dr. Márton Oravec, chairman of NÉBIH, also speaking about the financial management of the organization. He said that, in 2016, 10% of the 11.76 billion HUF supervisory fee was used as a development budget, and the remaining ninety percent was shared by the government offices and NÉBIH in a 60 to 40 ratio. In connection with the work of the office he stressed that they receive 1 million samples annually, and on average, 2 million analyses are performed at 50 different sites. (Most of the analyses were Trichinella tests, extremely important from a food safety point of view. Ed.).

It is also thanks to these measures, that consumption in Hungary is up and consumers are becoming more and more confident. According to Nielsen's research, for FMCG products, Hungary had the