

Alacsony a halastavak mikroműanyag-koncentrációja

A mikroműanyagok környezeti elterjedtsége és élettani hatásaiak egyelőre kevésbé ismertek, ezért a Wessling Hungary Kft. független laboratóriumának, illetve a Szent István Egyetem Akvakultúra és Környezetbiztonsági Intézetének kutatói elővigyázatosságra és a folyamatos monitoringtevékenység fontosságára hívják fel a figyelmet.

A nemzetközi szinten is egyedülálló vizsgálatokból kiderült, hogy a mikroműanyagok nem csak a természetes vizekben, hanem az édesvízi tógazdasági haltermelés helyszíneként szolgáló halastavakban is kimutathatók. Jó hír, hogy a többi felszíni vízi mérésel összehasonlítva a halastavi koncentrációk minimálisak.

Az „Új kockázatkezelési modellrendszer fejlesztése a víz- és élelmiszer-biztonság növelése érdekében a haltermékvonalon” címet viselő, röviden csak HappyFish projektben résztvevő független analitikai laboratórium, egyetem és más szakmai partnerek elemzik a vizeket, üledékeket, a halakat érő stresszhatásokat, a halak feldolgozási technológiáját, új, költséghatékony vizsgálati módszereket dolgoznak ki, és a jogi szabályozás megalapozásához fontos határértékekre is javaslatokat tesznek.

A mikroműanyagok (5 mm-nél kisebb műanyag részecskék) jelenléte a környezetünkben egyre összetettebb kihívást jelent a környezetvédelmi és élelmiszerbiztonsági szakemberek számára. A tengerek és az óceánok esetében a kutatók már évek óta jelzik az újabb környezeti veszélyt, nemrég azonban a hazai halastavak laboratóriumi vizsgálatai megnyugtató eredményekkel zárultak.

A projekt egyik legújabb kutatási szakaszában a halastavak mikroműanyag-tartalmát a hazai haltermelésre jellemző körtöltéses és völgyzárógátas tavakon vett minták eredményeit egy intenzíven horgásztatott tóból, valamint természetes vízfolyásokból és a környezeti veszélytavakból származó minták értékeivel hasonlították össze. A mintákat a halastavakat tápláló víz bevezetési pontjánál, a tóból elfolyó vízből és az üledékből vették.

A vízben mért értékek jellemzően 5-20 részecske/m³ tartományba estek. Ezen értékek kevesebb, mint a felét teszik ki a 2018. év során a Dunából kimutatott mennyiségnek (50 részecske/m³). Összehasonlításképp: létezik olyan – a Balatonnál háromszor nagyobb kínai tó – amelyben a mikroműanyag részecskék számát köbméterenként 3 000 és 25 000 közötti tartományban mérték.

A halastavakban az üledékek esetében az elfolyási pontok közelében több helyen nem volt kimutatható

a mikroműanyagok megjelenése. Ahol a tó aljzatáról származó minták pozitívak voltak, ott mindössze 0,4-1,6 részecske jelent meg 1 kg üledékben, ami a nemzetközi értékekhez hasonlítva rendkívül alacsony, hiszen különböző helyeken (pl. a velencei lagúna üledékében) akár ennek száz- vagy ezerszerese is jelen lehet – fogalmaztak a kutatók, akik az eredményeiket nemrég rangos nemzetközi folyóiratban is megjelentették.

A kimutatott műanyagfajták tovább erősítik az eddigi hazai tapasztalatokat: a legnagyobb mennyiségben gyártott és – jellemzően csomagolóanyag formájában – felhasznált anyagok a leggyakoribbak, vezet a polipropilén, a polietilén és a polisztirol. A halak vizsgálatára később kerül sor, mert a húsfeleségek vizsgálatához további módszerfejlesztésre van szükség. Nemzetközi szakmai publikációkból is pusztán csak a halak tápcsatorájában megjelenő mikroműanyagokról vannak ismereteink, azonban a mikro (esetenként nano) méretű műanyagok szövetekbe való átkerülésének, illetve az általuk kiváltott hatásoknak a feltárása csak a kezdeténél tart. Ezért a mikroműanyagok környezeti elterjedtségének vizsgálatán túl fontos további feladat azok élettani és ökológiai kockázatainak minél részletesebb felderítése. Az ilyen típusú vizsgálatok megvalósítására – éppen a HappyFish pályázat eredményeire támaszkodva – a Szent István Egyetem Akvakultúra és Környezetbiztonsági Intézete idén intenzív ökotoxikológiai módszerfejlesztésbe kezdett.

A felszíni vizek mikroműanyag-vizsgálatával kapcsolatban általánosságban elmondható, hogy az eredmények összehasonlítása azért nehézkes, mert a különböző kutatóhelyek, munkacsoportok egymástól eltérő módszereket alkalmaznak. A hazai kutatócsoport ennek a problémának a megoldása érdekében az édesvizek mintavételének és a minták előkészítésének területén jelentős munkát végez a μ MM – Mikroműanyag Mintavételi Módszer – projekt keretében. Legfrissebb eredményeiket májusban Helsinkiben mutatták be az Annual Meeting of the Society of Environmental Toxicology and Chemistry elnevezésű, egy több ezer fős konferencián.

A vizsgálatok tovább folynak, hiszen a mikroműanyagok okozta környezeti hatások megismeréséhez elengedhetetlen a komplex monitoring programok kidolgozása és folyamatos megvalósítása, a további széleskörű adatgyűjtés. Ennek egyik úttörője a Wessling Hungary Kft., így a cég, az általa fejlesztett szivattyús mintavételi módszerrel csatlakozik a 4. Nemzetközi Duna Expedícióhoz. A mikroműanyagok vizsgálata a Nemzetközi Duna-védelmi Bizottság (ICPDR) által koordinált és a tagállamok vízügyi szervezeteinek közreműködésével megvalósuló kémiai és biológiai mérések között idén először szerepel a Duna hossz-szelvénye mentén. A folyó a Budapest fölötti és a főváros alatti szakaszain végzett felmérés során mód nyílik az ülepítőkamrás (ICPDR) és a szivattyúzásos (Wessling) mintavételi módszerek összehasonlítására is.

Az „Új kockázatkezelési modellrendszer fejlesztése a víz- és élelmiszer-biztonság növelése érdekében a haltermékvonalon” projekt konzorciumát a WESSLING Hungary Kft. független vizsgálólaboratórium (a konzorcium vezetője), a Szent István Egyetem, MKK-Akvakultúra és Környezetbiztonsági Intézete, valamint az ÉTK-Hűtő- és Állatitermék Tanszéke, illetve a The Fishmarket Kft. és az SKC Consulting Kft. alkotja.

A pályázati főösszeg nettó 1 419 187 223 forint, ebből vissza nem térítendő támogatás nettó 1 095 243 937 forint. A Nemzeti Versenyképességi és Kiválósági Program pályázatot a Nemzeti Kutatási, Fejlesztési és Innovációs Hivatal írta ki, a vissza nem térítendő támogatást a Magyar Állam nyújtja.

Egyetem és laboratórium együttműködése

A legkorszerűbb laboratóriumi eszközöket és módszereket ismerhetik meg a Debreceni Egyetem mérnök hallgatói az Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kar, valamint a Wessling Hungary Kft. új együttműködése révén.

A közös munka mikrobiológiai, analitikai és genomikai kutatásokra is kiterjed majd. A tudományos eredmények pedig akár a cég nivós szakmai lapjában, az Élelmiszervizsgálati Közleményekben is helyet kaphatnak magyar és angol nyelven.

A hallgatóknak lehetőséget biztosítunk arra, hogy néhány hetes, vagy akár a féléves gyakorlatukat nálunk töltsék, és később akár a Wesslingnél helyezkedjenek el. Emellett fontos számunkra, hogy új, innovatív válaszokat adjunk az aktuális kihívásokra, főként az élelmiszer-biztonság terén. Ebben az együttműködésben számítunk majd a kar tudásbázisára – emelte ki Dr. Zanathy László ügyvezető igazgató.

A mérnökképzésben alapvető, hogy kialakuljon a hallgatókban a mérnöki szemlélet, amelyhez az elméleti ismeretek mellett elengedhetetlen a szakmai gyakorlat. Fontosnak tartjuk, hogy a hallgatóink ne csak az egyetem laboratóriumaiban ismerhessék meg a különböző nagyműszereket, hanem olyan rendkívül jól felszerelt, nemzetközi reputációval rendelkező cégeknél is, mint a Wessling Hungary Kft. – hangsúlyozta Dr. Bánáti Diána dékán azon a sajtónyilvános rendezvényen, amelyen a tanácsadó, elemző és tervező céggel írt alá együttműködési megállapodást a Debreceni Egyetem Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kara.

A Debreceni Egyetem Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Karán több mint 1400 hallgató tanul, és idén az előző

évhez képest nyolc százalékkal több, összesen 415 jelentkezőt vettek fel.

Az augusztusi eseményen elhangzott, hogy a WESSLING, mint családi vállalkozás 27 éve működik Magyarországon, és elsősorban környezetvédelmi, élelmiszerbiztonsági és gyógyszer-ellenőrzési vizsgálatokat végez. Az együttműködés révén pedig mostantól a Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kar új gyakorlati képzőhelye.

Magyarország Cukormentes Tortája is eljutott a laboratóriumba

A nyolcadik alkalommal megrendezett Magyarország Cukormentes Tortája verseny díjnyertes alkotását ezúttal is a WESSLING Hungary Kft. élelmiszer-vizsgáló laboratóriumában ellenőrizték. A vizsgálatok ezúttal is megerősítették, hogy a torta érzékszervi tulajdonságai kitűnőek és, nem tartalmaz hozzáadott cukrot – jó választás lehet az édességre vágyó cukorbeteg egyéneknek is.

A szegedi *A Cappella Cukrászda* hozzáadott cukor nélkül készült alkotása nyerte idén a Magyarország Cukormentes Tortája versenyt, amelyet az *Egy Csepp Figyelem Alapítvány* minden évben a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestületével együtt hirdet meg. A „Kicsi Gesztenye” győzelmét az Országházban jelentették be a Magyarország Tortájával és az augusztus 20-i ünnepi programok ismertetésével együtt. Magyarország Tortája a „Boldogasszony csipkéje” lett, melyet a Tóth Cukrászda készített. A két győztes tortát a nagyközönség először augusztus 18-án, 19-én és 20-án, Budapesten, a Magyar Ízek Utcáján kóstolhatja majd meg.

A nyolcadik alkalommal megrendezett Magyarország Cukormentes Tortája versenyre az ország bármely cukrászdája és vendéglátó egysége nevezhetett. A cukrászok a Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége által jóváhagyott alapanyaglistát használták fel tortáik elkészítéséhez.

Az idei győztes a „Kicsi Gesztenye” lett, amelyet a szegedi *A Cappella Cukrászda* aranykoszorús cukrászmestere, Gyuris László és munkatársai készítettek. A sütemény nem tartalmaz hozzáadott cukrot és gabonalisztet. Ízvilágát a gesztenye alapozza meg, melyet a kellemesen savanykás áfonya és a ropogós mogoró teszi teljessé. A cukrászati alkotás tetejét cukormentes tejcsokoládé borítja, amit koronázva vesznek körbe a csokoládé ívek. Így a torta harmonikus, egyedi ízei mellé elegáns küllemet is kapott. A hozzáadott cukor nélkül készült „Kicsi Gesztenye” a Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége számításai alapján szeletenként csupán 14,9 g szénhidrátot, illetve 854 kJ energiát tartalmaz, így a cukorbetegek számára jó választás lehet, de mindazoknak ajánlják,

akik ügyelnek arra, hogy étrendjükbe minél kevesebb szénhidrát-tartalmú élelmiszert illesszenek be. A torta laboratóriumi vizsgálatait a Wessling Hungary Kft., független élelmiszervizsgáló laboratóriuma végezte.

Az *Egy Csepp Figyelem Alapítvány* célja a versennyel az, hogy felhívja a cukrászok figyelmét a kiegyensúlyozott étrendbe illeszthető, hozzáadott cukrot nem tartalmazó sütemények iránti növekvő igényre.

Izotóp a vízben

Az ember szervezetébe számtalan helyről kerülhet ionizáló sugárzást kibocsátó anyag, például élelmiszerekkel, s azon belül is az ivóvízzel is. Ezért a vizek radiokémiai vizsgálatát szigorú rendeletek írják elő, ugyanakkor európai szinten is csak néhány laboratórium képes elvégezni az ilyen irányú vizsgálatokat.

Nem mindegy, hogy az embert élete során milyen intenzitású és milyen típusú ionizáló sugárzás éri, hiszen a nagyobb terhelés magasabb egészségügyi kockázatot jelent. A Kozmoszból vagy a talajból származó sugárzás mellett a belső sugárterhelés a táplálékláncban keresztül vagy belégzéssel az ember szervezetébe jutott radioaktív izotópokból származik.

Az élelmiszerek fogyasztásából származó belső sugárterhelés az összes radiációs expozíciónak ugyan mintegy 2%-a. Az ivóvízből származó terhelés és még ennek az értéknek is csak kisebb hányadát teszi ki. Az ionizáló sugárterhelés folyamatos ellenőrzése mégis fontos, mert előfordulhatnak olyan vizek, amelyek természetes eredetű radioaktivitása magasabb az átlagosnál.

Minderről Süveges Miklós, a több, mint 30 éves tapasztalattal rendelkező, nemrég az egyik legnagyobb magyarországi független laboratórium, a WESSLING Hungary Kft. tulajdonába került Hydrosys Labor Kft. vezetője beszélt a Laboratorium.hu-nak. A szakember hozzátette: nem zárható ki annak a lehetősége sem, hogy radioaktív izotópok olyan mennyiségben kerülhetnek az ivóvízbe, amely akár egészségügyi kockázatot is jelenthet.

Az ivóvizek radioaktivitásának ellenőrzésével kapcsolatos 201/2001. (X. 25.) Korm. rendelet legutóbbi, 2015-ös módosítása meghatározza a mérési paramétereket – közöttük a trícium mennyiségét – megjelöli a használható módszereket, és kimondja, hogy 2016-tól az vízi közüzemeknek a szolgáltatott ivóvíz radioaktivitását is rendszeresen ellenőrizniük kell.

A vizekben leggyakrabban előforduló izotópok többsége nehezen mérhető, csak néhány laboratórium képes ezeket meghatározni – mondta Süveges Miklós,

aki szerint a magyarországi ivóvizekben természetes radioizotópokon kívül eddig csak elenyésző számban volt kimutatható mennyiségben mesterséges izotóp, de azok mennyisége sem jelentett egészségügyi kockázatot.

Az immár a WESSLING magyarországi cégcsoportjához tartozó Hydrosys Labor berendezései, amelyek segítségével többek között a radon aktivitása is mérhető.

A természetes vizekben az egyik leggyakrabban előforduló radioizotóp a trícium, amely a hidrogén hármas tömegszámú izotópja. A másik, leggyakrabban mért természetes radioizotóp a radon, amely a természetes radioaktív bomlássorok terméke.

A trícium aktivitás-koncentrációja a felszíni és felszín alatti vizekben maximum 2-3 Bq/l, de a védett vízbázisok esetén 0,06 Bq/l, azaz a határérték alatt van.

A radon aktivitás-koncentrációk viszonylag széles határok között mozognak (0-100 Bq/l), attól függően, hogy a szolgáltatott víz milyen vízáradó rétegből származik, milyen volt a vízkezelési technológia, és a víz mennyi idő alatt jutott el a fogyasztói csaphoz. A magasabb radontartalmat elsősorban olyan ásványvízkutaknál lehet mérni, amelyek magasabb urán- és tóriumtartalmú kőzettel érintkeznek.

A laboratóriumi mérések alapján megnyugtató, hogy az eddig vizsgált csapvizekben jellemzően csak néhány Bq/l a radon aktivitása. A hazai közművek által szolgáltatott ivóvíz tehát radiokémiai szempontból is biztonságos és kiváló minőségű.

Ételek a meleg nyári napokban

Miért romlanak meg hamarabb az élelmiszerek, ha azokat nem a hűtőszekrények üzemi hőmérsékletén tárolják, hanem kiteszik a nyári meleg időjárás hatásainak? Mi alapján határozhatjuk meg, hogy fogyaszthatók-e még? Hogyan tároljuk az élelmiszereket a nagy melegben? Miért nem szabad megszakadnia a hűtési láncnak? Hogyan és mit vizsgálnak az élelmiszerekben? A Laboratorium.hu tudományos hírportál válaszai.

A hőmérséklet alapvetően befolyásolja a kémiai és a biológiai folyamatok reakciósebességét, így az élelmiszerek összetevőinek bomlása is hőmérsékletfüggő. A mikroorganizmusok magasabb hőmérsékleten általában jobban szaporodnak. A mikrobák életkörülményei közül a négy legfontosabb: a tápanyag, a víz, a hőmérséklet és a kémhatás (pH). Ezek közül a hőmérséklet az élelmiszerek előállítás, szállítása és tárolása során a hűtési lánc biztosításával szabályozható.

Amennyiben a fentebb felsorolt négy alapfeltétel közül valamelyik nem optimális, a baktériumok szaporodása akár meg is állítható. Nem csak a hőmérséklet, hanem például a pH megváltoztatása is gátolhatja a szaporodási folyamatokat, elég például a zöldségek savanyítására gondolni. Ugyanígy korlátozhatjuk a tápanyaghoz és a vízhez való hozzáfutást, ez történik a fagyasztás során.

A Laboratorium.hu egyik legfrissebb írásában olvashatnak a patogén és a romlást okozó baktériumokról, a hűtési lánc fontosságáról, a laboratóriumi vizsgálatok fontosságáról.

További részletek: Laboratorium.hu

NÉBIH hírek



Újabb étrend-kiegészítőket kellett kivonni a forgalomból

Ismét nem engedélyezett összetevőket, gyógyszerhatóanyagokat tartalmazó étrend-kiegészítők miatt kellett eljárnia a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) szakembereinek. A termékek forgalomból történő kivonását minőségmegőrzési időre és gyártási tételazonosítóra tekintet nélkül rendelte el a hatóság.

Április végén öt különböző, férfiak potencianövelésének elősegítésére szánt étrend-kiegészítő készítményből vettek mintát a NÉBIH szakemberei. A termékekben nem engedélyezett összetevőket, gyógyszerhatóanyagokat (*Szildenafilfil*, *Tadalafil*) mutatott ki a vizsgálat.

Mivel az étrend-kiegészítő készítményeknél nem megengedett a gyógyszerhatóanyag jelenléte, ezért a hatóság elrendelte a termékek forgalomból történő kivonását, valamint a vásárlókhoz már eljutott étrend-kiegészítők azonnali visszahívását.

A *Szildenafilfil* és a *Tadalafil* tartalmazó készítmények kiadása Magyarországon ráadásul orvosi rendelvényhez kötött. Orvosi felügyelet nélküli alkalmazásuk egészségügyi kockázattal jár.

Az érintett forgalmazókkal szembeni vizsgálat a lapzárta idején még folyamatban volt. A hatóság által zárolt, valamint a cégek által eddig összegyűjtött termékek mennyisége meghaladja az 1100 db-ot, összértékük pedig a több mint hat millió forintot.

A NÉBIH felhívta a forgalmazók figyelmét, hogy az alább kifogásolt készítmények forgalmazása tilos:

Lásd a táblázatot.

A hivatal kéri a vásárlókat, hogy amennyiben a fenti készítmények forgalmazását észlelik, a fogyasztók egészségének védelme és a gyors hatósági intézkedések érdekében jelezzék azt a NÉBIH Zöld Számán (06-80-263-244) vagy e-mail címén (ugyfelszolgalat@nebih.gov.hu).

Termék megnevezése	Forgalmazó	Minőségmegőrzési idő, Gyártási tételazonosító
Horse Power gyógynövényeket tartalmazó étrend-kiegészítő kapszula férfiak részére	K&K General s.r.o. 21 Imricha, Stúrovo, Szlovákia	15.06.2023 LOT#:HOER190152
XXL Powering Emperor növényi összetevőket tartalmazó étrend-kiegészítő kapszula férfiak részére	Grow Up (UK) LTD. Merseyside 77-81 Seaview Road, Anglia (Származási hely: Kína)	22/11/2020 LOT: 181123
69 For Man növényi kivonatok tartalmazó étrend-kiegészítő kapszula férfiak részére	Metropol Capital LTD. 52. WILLINGSWORTH ROAD, WEDNESBURY, ENGLAND (Származási hely: Kína)	16.01.2021.
Gin Fizz növényi kivonatok tartalmazó étrend-kiegészítő kapszula	Bio Natural Kft., 1034 Budapest, Zápor u. 2/C	23.10.2020
Pertinax 3 in 1 étrend-kiegészítő kapszula férfiak részére	K&K General s.r.o. 21 Imricha, Stúrovo, Szlovákia (Származási hely: Kína)	30.03.2021. Lot #: PEAX180925

Kiváló minőséget garantáló, kétszintű védjegyrendszer segítheti a vásárlókat a jövőben

A NÉBIH 2018-as reprezentatív felmérésének eredményeként kimutatható társadalmi elvárás összhangban áll a kormány azon céljával, miszerint egyértelművé kell tennünk a vásárlók számára, hogy a számtalan élelmiszer közül melyiket érdemes választani, melyikben bízhatnak meg. Erre nyújthat megoldást egy hatósági tanúsítással rendelkező, minőséget garantáló élelmiszerekhez kapcsolódó védjegy – hangsúlyozta Zsigó Róbert élelmiszerlánc-felügyeletért felelős államtitkár a védjegybemutató sajtótájékoztatón.

A hazai hatóság, a NÉBIH eredményes munkájának köszönhetően a biztonságos élelmiszer alapelvárás lett, emellett az utóbbi időben megnőtt a kereslet a jó minőségű hazai termékek iránt. A védjegyekkel túlszűfolt piacon azonban a magyar vásárlóknak szükségük van segítségre, ezért felmerült az igény egy olyan élelmiszereket jelölő védjegy létrehozására, amely a vásárlók felé hiteles és valódi garanciát biztosít. Egyértelmű jelképre van tehát szükség, amely a kiemelkedően magas minőségű élelmiszereket megkülönbözteti a piaci kínálatban szereplő más termékektől – hangzott el az agrártárca államtitkárától.

Zsigó Róbert a sajtótájékoztatón bemutatta a Kiváló Minőségű Élelmiszer (KMÉ) védjegyrendszert, amely a termelőket, az előállítókat, a feldolgozókat, a forgalmazókat és a vásárlókat egyaránt érinti, hiszen a logó feltüntetése biztosítja a kiváló minőséget. Éppen ezért ösztönzi a termelőket és a feldolgozókat a minőség fejlesztésére, javítására, fenntartására, valamint hatékony eszköz a piaci ismertség növeléséhez is. A legfontosabb azonban, hogy a védjegy segíti a lakosság tájékoztatását, építi a bizalmat, garantálja a magasabb minőséget, és hozzájárul az általános élelmiszer-fogyasztási kultúra fejlődéséhez.

Az agrártárca államtitkára elmondta, hogy a KMÉ védjegyrendszernek két fokozata lesz. Az első az „Alapszint”, amelyre bármely olyan előállító pályázhat, aki a vonatkozó uniós rendelet alapján ebbe a körbe tartozik és rendelkezik FELIR azonosítóval. Ennek értelmében mezőgazdasági- és kistermelők, élelmiszer előállítást és -feldolgozást végző kis-, közép- és nagyvállalkozások, valamint saját márkás termékeket forgalmazó élelmiszer-kereskedelmi vállalkozások jelentkezését várják majd.

A második, úgynevezett „Arany fokozat” esetében további független, a termék élelmiszerbiztonságára, minőségére, kedveltségére vonatkozó vizsgálatok alapján nyílik lehetőség a legkiválóbb termékek külön jelölésére. A szakemberek termékmustra során hasonlítják majd össze a vásárlói közönség számára elérhető készítményeket, a fokozatra pedig a legjobban szereplő termékekkel lehet pályázni. Az

„Arany fokozat” használatára három évig lesznek jogosultak az előállítók.

Az Agrárminisztérium célja, hogy a hazai fogyasztók olyan itthon előállított élelmiszereket vásárolhassanak, amelyeken a feltüntetett „Alapszint” KMÉ védjegy is garanciát nyújt az adott termék biztonságos és kiváló minőségére. A legjobbak az „Arany fokozat” KMÉ révén emelkedhetnek ki a kínálatból.

Elkészült a keserű likőrök Szupermenta rangsora

Keserű likőröket vizsgáltak a Szupermenta programban a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) szakemberei. A hatóság laboratóriumában – többek között – a 26-féle termék alkohol-, cukor-, réz-, valamint metanol-tartalmát mérték, de nem maradhatott el a jelölések és a nyomon követés ellenőrzése sem. Élelmiszerbiztonsági szempontból minden likőr megfelelt az előírásoknak, jelölési hiba miatt azonban 14 termék (7 előállító) esetében további intézkedésekre volt szükség.

A legújabb Szupermenta termékteszten 26 keserű likőrt ellenőriztek biztonsági és minőségi szempontok alapján a NÉBIH szakemberei. A hivatal laboratóriumában megvizsgálták a termékek tényleges alkohol-, összes cukor-, extrakt-, metanol-, valamint illóanyag- és réztartalmát. A tesztelt keserű likőrök élelmiszerbiztonsági és beltartalmi jellemzőik alapján mindenben megfeleltek a jogszabályban előírtaknak.

A laboratóriumi méréseken túl a NÉBIH hatósági felügyelői ellenőrizték a termékek nyomon követhetőségét és sor került a gyártmánylapok, valamint a jelölés vizsgálatára is. Utóbbi esetében a 26-ból összesen 14 alkoholos italnál állapítottak meg kisebb hiányosságokat. A szakértők kifogásolták többek között, hogy a termékeken szereplő megkülönböztető jelöléseket a gyártmánylapokon nem igazolták, illetve hogy a gyártmánylapokon szereplő adatok pontatlanok voltak. A felelős vállalkozókat a hivatal a hibák kijavítására kötelezte, valamint figyelmeztetésben részesítette.

Az elmaradhatatlan kedveltségi vizsgálaton szakértő és laikus kóstolók pontozták a termékeket „vak-kóstolásos” módszerrel. A rangsor az íz, az ízharmónia, az illat, a szín, valamint a külső megjelenés értékelésével állt fel. A 26 termék közül első helyre a *Berghofer Bitter Keserű Likőr* került, második lett a *Bitter Likőr*, harmadik pedig a *Ferencz Keserű Likőr Extra*.

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

Ismét Budapesten ülésezett a FAO/WHO Codex Alimentarius Analitikai és Mintavételi Módszerek Szakbizottsága

2019. május 27-31. között tartotta 40., jubileumi ülését Budapesten a FAO/WHO Codex Alimentarius Analitikai és Mintavételi Módszerek Szakbizottsága (CCMAS). A nemzetközi szervezet szabványrendszereinek laboratóriumi kérdéseit összefogó szakbizottság éves találkozóinak 1972 óta Magyarország ad otthont és ezzel együtt az elnöki feladatokat is minden évben magyar szakember látja el.

A rangos szakmai rendezvény szervezésében ez alkalommal is kiemelt szerepet vállalt az Agrárminisztérium, valamint a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH). A szakbizottság elnöki pozícióját az idei évtől dr. Nagy Attila, az Élelmiszerlánc-biztonsági Laboratórium Igazgatóságának vezetője tölti be, míg az alelnöki feladatokat a Rendszerszervezési és Felügyeleti Igazgatóság munkatársa, dr. Zentai Andrea látja el.

Az egyhetes konferenciát megelőző hétvégén tematikus munkacsoportok és kétoldalú értekezletek keretein belül vette kezdetét a szakmai munka. A legfontosabb kérdésekről szóló előkészítő ülések is évről évre egyre nagyobb érdeklődésre tartanak számot, a rendezvényen pedig mintegy 50 ország és 15 nemzetközi szervezet 180 delegáltja vett részt.

A testület tagjaira olyan fontos feladatok vártak, mint a mérési bizonytalanságról szóló útmutató felülvizsgálata, a mintavételi szabályok kialakítása, a jelenlegi, vizsgálati módszerekről szóló szabványgyűjtemény átalakítása és ennek nyomán egy olyan adatbázis elkészítése, amelyet a NÉBIH fog üzemeltetni. Emellett a gabona-, a tejpar- és a zsírok-olajok területén jelenleg használt módszergyűjtemény áttekintésére és az új mérési módszerek bevezetésére is sor került az ülésen.

Élelmiszerbiztonság: Magyarországon rend van

A fejlett gazdaságokban a vásárlók alapvető elvárása, hogy az élelmiszerek a kedvező élvezeti- és táplálkozás-élettani értékük mellett élelmiszerbiztonsági szempontból is kifogástalanok legyenek. Az EU-s polgárok e téren szerzett tapasztalatait foglalja össze a legfrissebb Eurobarometer kutatás.

Az Eurobarometer 2019 áprilisában csaknem 28 000 résztvevő bevonásával végzett felmérése az élelmiszerbiztonság fogyasztói megítélését vizsgálta az Európai Unió országaiban.

Az eredmények alapján a vásárlók számára a származás helye, az ár és az íz mellett az élelmiszerbiztonság az egyik legfontosabb tényező, amelyet vásárláskor figyelembe vesznek. A felmérés számos, a fogyasztók élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos aggodalmára vonatkozó kérdést tartalmazott, úgymint adalékanyagok, élelmiszer-higiéncia, antibiotikum- és növényvédőszer-maradványok, élelmiszermérgezők, a környezetben előforduló szennyezők stb.

A kutatás eredményei alapján a magyar vásárlókat az élelmiszerekben jelenlévő növényvédőszer-maradványok és az adalékanyagok (például színezékek, tartósítószer) aggasztják leginkább. Hazánkban az Európai Unió átlagnál erőteljesebben áll a figyelem középpontjában a genetikailag módosított alapanyagok élelmiszerekben történő felhasználásának kérdése.

A felmérés eredményei mégis azt tükrözik, hogy a magyar fogyasztókat az Európai Unió polgárok átlagánál kevésbé aggasztják az élelmiszerbiztonsági veszélyek. Ez elsősorban azzal magyarázható, hogy hazánkban az élelmiszerbiztonsági helyzetet kiegyensúlyozottnak érzékeli a lakosság.

Ezt a megállapítást támasztják alá a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) 2019 tavaszán végzett kutatásának eredményei is. Ebből kiderül, hogy a vásárlók az egészségügyet követően a legfontosabb állam által felügyelt területnek tartják az élelmiszerbiztonságot. A hazai fogyasztók többsége (58%) ugyanakkor stabilitást érzékel ezen a területen, a változást észlelők túlnyomó hányada (88%) pedig kifejezetten javulást tapasztalt.

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság tavalyi kutatása rámutatott, hogy a magyar lakosság bízik a NÉBIH munkájában. Ezt az adatot az idei Eurobarometer felmérés is alátámasztja. A magyarok 72%-a hiteles, megbízható információforrásnak tartja a NÉBIH-et, ami továbbra is az európai hatóságok élmezőnyéhez tartozik. A NÉBIH saját adatai hasonló eredményt mutattak 2019 márciusában: a válaszadók 87,5%-a ismeri a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalt, 74%-uk pedig megbízik annak munkájában. Az említett értékek ismeretében a vizsgált állami intézmények közül a NÉBIH lett a magyar állampolgárok által legmegbízhatóbbnak ítélt hivatal.