

Beszámoló a „Hungalimentaria 2009” rendezvényről

A Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatósága és a WESSLING Hungary Kft. a Hungalimentaria rendezvények több mint tíz éves múltja után április 22-23-án ismét sikerrel rendezte meg a „Hungalimentaria 2009” tudományos konferenciát és szakmai kiállítást melynek mottója:

„Élelmiszerbiztonság és Etika”

A tudományos rendezvényt, amelyen az élelmiszerelőállítás, -forgalmazás, -ellenőrzés és -vizsgálat jeles képviselői jelentek meg, Dr. Süth Miklós szakállamtitkár köszöntője nyitotta meg majd az üdvözlő beszédet mondott: Dr. Búza László az MgSzH ÉTbI igazgató főállatorvosa és Dr. Zanathy László, a WESSLING Hungary Kft. ügyvezető igazgatója.

A szakállamtitkári köszöntő röviden jellemezte a hazai élelmiszerelőállítás, -forgalmazás és -ellenőrzés helyzetét, fontosságát és jövőbeli kilátásait. Hangsúlyozta, hogy Magyarország nemzetgazdaságának egyik fő támasza az élelmiszerekkel kapcsolatos tevékenység, ezért stratégiai fontosságú az ágazat szakmai, gazdasági és etikai megerősítése. A szervező intézmények vezetői napjaink élelmiszerbiztonsági, erkölcsi és etikai kérdéseit boncolgatták és figyelmeztettek arra, hogy Földünk egyetlen, zárt biológiai rendszer, amely csak addig viseli el a rajta utazó „úrhajósokat”, az Embert, ameddig az utas nem sérti meg véglegesen a természet és a létezés alapszabályait.

A Konferencia plenáris előadásokkal folytatódott. Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária (MÉBIH főigazgató), Dr. Erdős Zoltán (EOQ MNB), Dr. Bánáti Diána (KÉKI főigazgató), Dr. Salgó András (BMGE Élelmiszertechnológiai és Biotechnológiai tanszék vezetője), Dr. Szigeti Tamás János (WESSLING Hungary Kft.). A plenáris előadók a konferencia jelmondatának szellemében az élelmiszerágazat erkölcsi-etikai kérdéseit tárgyalták, figyelmeztettek a napjainkban oly divatos „fenntartható fejlődés” korlátaira, hangsúlyozták a ma is élő hagyományok ápolásának fontosságát és ismertették az élelmiszerek vizsgálatának új, korszerű lehetőségeit.

A rendezvény szekciói között a hagyományoknak megfelelően szerepelt az élelmiszeranalitika és -mikrobiológia, valamint molekuláris biológia.

Az analitikai szekciók előadói a gyógyszerek, növényvédő szerek maradékainak vizsgálatát, csomagoló anyagok migráns összetevőinek analízisét, az ivóvízvizsgálatok kérdéseit, a magyar pálinka analitikáját, a molekuláris biológiai alapokon végezhető termék-azonosítást, az allergén fehérjék azonosítását és egy új mikotoxin-meghatározási módszert ismertették. Előadás hangzott el a csomagolóanyagokból az élelmiszerekbe migráló káros komponensek vizsgálati lehetőségeiről. Külön előadás foglalkozott az analitikai módszerek validálásával. Izgalmas téma volt a magyar pálinka valódiságának, jó minőségének laboratóriumi vizsgálatokkal történő bizonyítását ismertető előadás is.

A konferencia első napjának végén érdekes vita bontakozott ki a workshop-on, melynek központi témája „A laboratóriumi eredmény-szolgáltatással kapcsolatos bizonytalanság statisztikai jellemzőinek értelmezése a döntéshozói gyakorlatban” volt. Be kell vallanunk, hogy a mérési bizonytalansággal kibővített eredmény-megadás megítélése egyelőre nyitott kérdés maradt. A pálinkák vizsgálatáról szóló előadás érdekessége és értéke abban áll, hogy az ismertetett anyag mögött komoly műszeres és elméleti analitikai készség húzódik meg. Ennek egyértelmű célja az, hogy az EU által is elismert magyar pálinka tekintélyét a lehető legnagyobb mértékben lehessen – mérési eredményekkel is – alátámasztani, eredetiségét hitelt érdemlően bizonyítani. Az optikai fénymódus spektroszkópiai elven működő mikotoxin-kimutatás újszerűsége és érzékenysége külön kiemelés érdemel és csak remélni lehet, hogy az élelmiszerek és takarmányok egyéb nem-kívánatos összetevőinek vizsgálata ehhez hasonló elvű technikák használatával hamarosan lehetővé válik.

A nanotechnológia szerepe élelmiszeriparban is egyre nő. Alkalmazásával vékonyabb, könnyebb, de erősebb csomagolóanyagok, az élelmiszer állapotának nyomonkövetését segítő bioszenzorok, nanoméretű peszticidek, állatgyógyszerek állíthatók elő. Bizonyos tápanyagok hasznosulása javítható, ha azokat nano-hordozóval célzottan juttatjuk a szervezetbe.

A mikrobiológiai szekció előadásainak témakörei között a zoonózisok, a Salmonella és Campilobacter törzsek kimutatása, patogének molekuláris biológiai kimutatása, az EU gyors-riasztási rendszerének ismertetése, gyorsan romló élelmiszerek minőségmegőrzési idejének érvényesítése, tejek mikrobiológiai állapotának felmérése és a konduktanciás módszerek mikrobiológiai alkalmazásait ölelték fel. A sok értékes munka között egyik kiemelten

izgalmas téma volt az antibiotikumok szabályozatlan használatából következő környezetvédelmi veszélyek tárgyalása. A talajban felhalmozódó antibiotikumok egyes feltételezések szerint jól mérhető mikroklimatikus változásokat is okozhatnak az érintett területeken. A másik kiemelésre érdemes előadás a sertéshúsból származó trichinellózis ismertetése volt. Az előadás vázolta e veszedelmes zoonotikus betegség okozóinak szaporodási ciklusait, a kórképet és a lehetséges védekezés módszereit.

Értékes előadásokat hallhattunk a jogi és minőségirányítási szekcióban is, ahol a laboratóriumi minőségbiztosítási rendszerek közötti különbségek és hasonlóságok, az élelmiszerek hamisítása körüli jogi, erkölcsi kérdések és az élelmiszerek előállítói által folytatott önellenőrzés voltak a fő témakörök.

Az eddigi konferenciákhoz képest örömteli változásként éltük meg a kiállítói előadások utáni érdeklődés jelentős növekedését. Mind az analitikai, mind a mikrobiológiai tárgyú kiállítói előadások helyszínén pótlólagosan kényszerültünk üléshelyeket biztosítani, hogy az előadások kényelmesen hallgathatóak legyenek. A Szervező Bizottság ezen a helyen is kifejezi köszönetét a Konferencia kiállítóinak, hogy jelenlétükkel emelték a rendezvény színvonalát és támogatták annak megrendezését.

Hasonló érdeklődés kísérte a poszter-bemutatót is, ahol a poszterek alkotói 5-5 percben ismertették munkáik lényegét. A jelenlévők aktívan vettek részt a kiállított szakmai eredmények értékelésében.

A rendezvény céljaként tűztük ki, hogy lehetőséget adjunk a legújabb vizsgálati módszerek és eszközök bemutatására valamint a laboratóriumi gyakorlati problémák megvitatására; tapasztalataink megosztásával segítsük az élelmiszer- és takarmányvizsgálati eredmények és jogszabályok felhasználását illetően a vezetési, irányítási rendszerek döntéshozóit és fórumot teremtsünk a szakmai diszkusszióra.

Végezetül ismételten köszönet a Konferencia szervezőinek (MgSzH ÉTbI, WESSLING Hungary, FoodMicro Kft., BIOMI Kft.), az érdeklődő hallgatóságnak, az előadóknak, kiállítóknak és támogatóknak, végül, de nem utolsó sorban a Duna Palota munkatársainak!

A tudományos tanácskozás részletes programja és a tudományos előadások kivonatai megtekinthetők a Konferencia állandó honlapján, a <http://www.hungalimentaria.hu/> weboldalon.

Szigeti Tamás János