

AZONOS ÜZEMBŐL SZÁRMAZÓ GYÁRTÓI ÉS SAJÁT MÁRKÁS SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÍTETT VIRSLIK, ILLETVE PÁRIZSIK ÖSSZEHASONLÍTÓ ELEMZÉSE

Erdei Bálint, Kulcsár Tamás, Sustyák Dóra, Mihalkó József

Szegei Tudományegyetem, Mérnöki Kar, Élelmiszermérnöki Intézet, Szeged, Magyarország
ebalint0119@gmail.com

Az élelmiszerek közül az állati eredetű termékek fogyasztása kiemelt jelentőséggel bír. Ennek oka az, hogy a szervezet egészségének megőrzéséhez nagyban hozzájárulnak a húsookban, tojásban, tejben található fehérjék, zsírok, vitaminok és ásványi anyagok.

A felsorolt tápanyagok megfelelő arányú bevitelére az egyik legjobb alternatívaként a virslik szolgálnak. Az ideális összetétel mellett a gyors és könnyű elkészítésnek köszönheti sikerét, mely a mai felgyorsult világban prioritást élvez.

A húsipar másik jellegzetes termékeinek a párizsik számítanak, mely nagyon megosztja a fogyasztókat. Gyerekek általában szeretik, de a felnőttek mai napig kételkedve fogadják, holott megfelelő ismeretek birtokában ez a vélemény megváltoztatható.

Kutatómunkánk során 4 virslit és 6 párizsit hasonlítottunk össze különböző szempontok alapján, melynek során megvizsgáltuk többek között azt, hogy mennyi valóság alapja van a termékkel kapcsolatos negatív híreszteléseknek. A különböző mérési eredmények alapján igyekeztünk felállítani egy sorrendet a két termékcsoport mintái között, valamint összefüggést találni az ár-érték és a hústartalom között.

A mérésekhez egy azonos gyártó 4 különböző márkajelzéssel forgalmazott sertésvirslijét (1 gyártói, illetve 3 kereskedelmi vagy saját márkás virslit) szereztük be. Valamint 6 különböző csomagolt sertéspárizsit – melyből 2 darab a gyártói, míg 4 db párizsi a saját márkát képviselték – használtuk fel. Csomagolásukon minden esetben szerepelt a PICK Szeged Szalámigyár és Húsüzem Zrt. üzemének címe vagy a (HU 007 EK) gyártói jelölése. Az első lépésként a termékek 100 grammra vonatkoztatott fogyasztói árát hasonlítottuk össze, majd megvizsgáltuk a címkéken szereplő adatokat, melyeket a 48/2016. (VII. 18) FM rendelet virslikre és párizsikra vonatkozó határértékeivel vetettük össze. A továbbiakban sor került egy műszeres kémiai összetétel meghatározására, színmérésre, állománymérésre is. A műszeres mérések mellett érzékszervi bírálaton is részt vettek a termékek, melyre 17 fő bevonásával került sor.

Össességében megállapítható volt a kapott eredmények láttán, az esetek többségében – 100 grammra vonatkoztatott fogyasztói ár, címkén feltüntetett információk, átmérő, CIELab-színjellemzők, keménység és rugóálló értékek, valamint érzékszervi szempontok esetén – a gyártói és kereskedelmi vagy saját márkás termékek között eltérések tapasztalhatók, többségében a gyártói márkás termékek javára.

Kulcsszavak: gyártói márká, kereskedelmi márká, virsli, párizsi

Köszönetnyilvánítás: A Kulturális és Innovációs Minisztérium ÚNKP-22-2-SZTE-200 kódszámú Új Nemzeti Kiválóság Programjának a Nemzeti Kutatási, Fejlesztési és Innovációs Alapból finanszírozott szakmai támogatásával készült.