NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA

ÉLELMISZERIPARI
IGAZGATÓSÁG

hírlevél

2018. május

TARTALOM

2018. május

ÉLELMISZERIPARI IGAZGATÓSÁG

Köszöntő

PÁLYÁZATI HÍREK

GINOP 1.2.1-16 kódszámú felhívás – Módosult
GINOP 1.2.2-15 kódszámú felhívás – Módosult
GINOP 1.2.2-16 kódszámú felhívás – Módosult

SZABÁLYOZÁS

Módosult a betárolt sovány tejpor értékesítésének időpontja
Módosult a taumatin felhasználási köre
Személyes adatok védelme – Hamarosan életbe lép
Átlátható és fenntartható kockázatértékelés az élelmiszerláncban
Műszaki szabályozások információs rendszere – TRIS adatbázis
GMO-mentes védjegy

SZABVÁNYFIGYELŐ

Megjelent szabványok
Visszavont szabványok
Új európai szabványkiadványok
Irányelvek az adatvédelmi hatásvizsgálathoz

PIACI KITEKINTÉS

Tejtermékek és a lakosság fehérjefogyasztása
Kenhető feltét körkép

ÚJ TERMÉKEK

Innovatív cukor-csökkentett tejszelet
Magas fehérjetartalmú keksz
Ketchup hat összetevőből
Nitrogénnel töltött kávék
Tejitalok a tavasz ízeivel
Biszfenol A-mentes konzervvíz

TARTALOM

2018. május

MARKETING
Perszonalizált csomagolások

KUTATÁS–FEJLESZTÉS–INNOVÁCIÓ
Tejtermékek újragondolva
A nagy hidrosztatikai nyomás technológia tejipari alkalmazhatósága
Sócsökkentés a sajtgyártásban
A Tetra Recart csomagolási rendszer környezetvédelmi előnyei

TÁPLÁLKOZÁS AKADÉMIA
D-vitamin

ESEMÉNYNAPTÁR
Nemzetközi kiállítások és vásárok

TÁJÉKOZTATÓ
Tanúsító védjegyek online keresője
Okoscímke
Az EU küzd az élelmiszer-pazarlás ellen – Új iránymutató jelent meg
Magyar Sajtkészítők Egyesülete – Éves gyűlés
Változás az ausztrál exporttermékek jelölésével kapcsolatban

FELHÍVÁS
Tanuljunk együtt! – Zöldség- és gyümölcsfeldolgozás!

Keleti Marcell
élelmiszeripari igazgató

Horváth Vivien
élelmiszeripari ügyintéző

Vadász Sándor
tanácsos

Dr. Szűcs Viktória
vezető élelmiszeripari szakértő

Pető Krisztina
vezető élelmiszeripari szakértő

Varga László
élelmiszeripari szakértő

Pápa Enikő
élelmiszeripari asszisztens

Köbli Brigitta
élelmiszeripari szakértő

Banos Tamás
élelmiszeripari szakértő

Polczer Katalin
élelmiszeripari szakértő

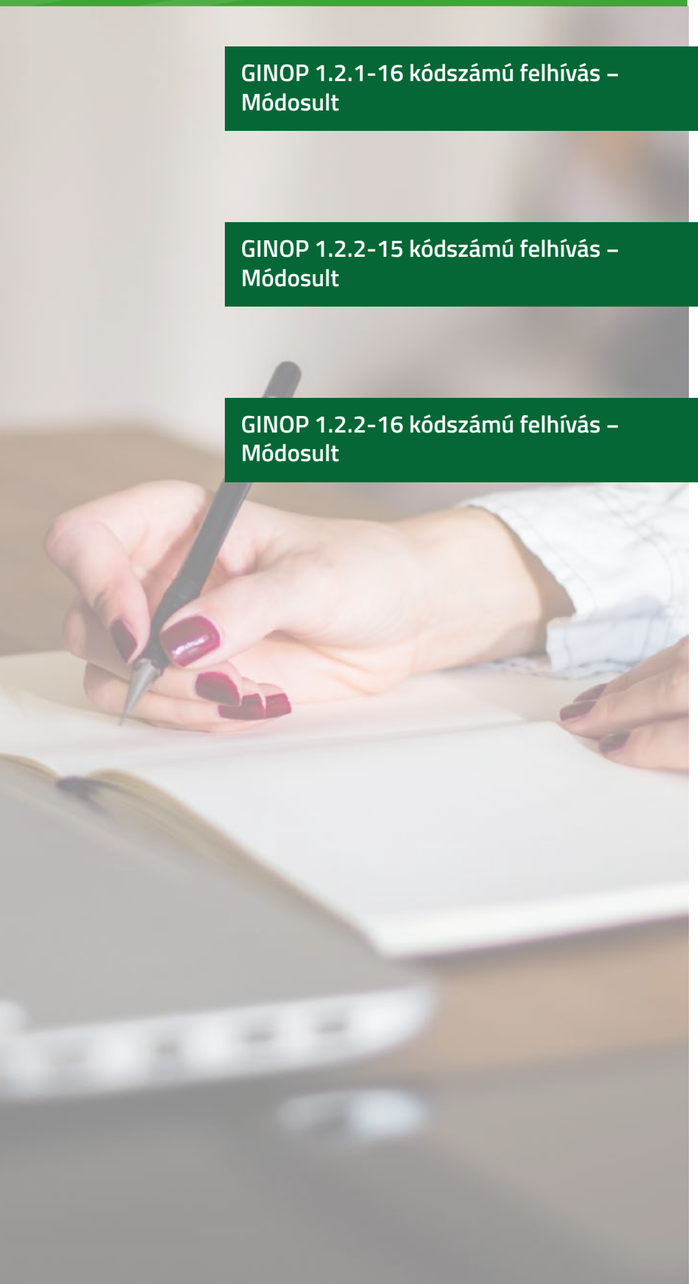
Kinyó Melinda
élelmiszeripari szakértő

Tisztelt Élelmiszeripari Tag, Kedves Olvasó!

Szeretettel köszöntjük Önt a NAK Élelmiszeripari Igazgatóság hírlevele májusi számának megjelenése alkalmával. E havi kiadványunkban kiemelt figyelmet szentelünk a tejiparral kapcsolatos piaci környezet és legújabb trendek bemutatására. A szabályozási területet érintő bejegyzéseinkben beszámolunk a taumatin felhasználási körének változásáról, a személyes adatok védelmét szolgáló, hamarosan életbe lépő szabályozásról, valamint az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről szóló rendelet felülvizsgálatának előterjesztéséről. Továbbá a notifikáció alatt álló nemzeti szabályozások adatbázisáról (TRIS) és a GMO-mentes védjegyről olvashat. Hírlevelünk szabványfigyelő részében – néhány nemrég megjelent illetve visszavont szabvány mellett – az adatvédelmi hatásvizsgálathoz segítséget nyújtó irányelveket ismertetjük. Piaci kitekintésünkben a kenhető feltétek piaci körképét ismerheti meg. Az új termékek fejezetben számos újonnan megjelent élelmiszert mutatunk gondolatébresztőként a hazai termékfejlesztési irányokhoz. Marketing bejegyzésünkben a perszonalizálódó csomagolások jelentőségéről, kivitelezéséről olvashat. A kutatás–fejlesztés–innovációs bejegyzésekben a tejtermékek új termékfejlesztési és előállítás-technológiai megoldásai mellett a Tetra Recart környezetkímélő csomagolással is megismerkedhet. Táplálkozás akadémia rovatunkban a Dietetikusok Országos Szövetsége szakértőinek segítségével a D-vitamint vesszük górcső alá. Mindemellett számos nemzetközi kiállításon és vásáron való megjelenési lehetőséget ajánlunk. Végezetül tájékoztatóink között az Okoscímke tájékoztató oldalt, az Európai Unió nemrég megjelent élelmiszer-pazarlás elleni útmutatóját, a Magyar Sajtkészítők Egyesületének újdonságait valamint az ausztrál exporttermékek jelölésével kapcsolatos változásokat ajánljuk figyelmébe. Mindemellett a NAK Élelmiszeripari Igazgatósága által szervezésre kerülő zöldség- és gyümölcsfeldolgozási képzésre hívjuk fel figyelmét.

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

Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
Élelmiszeripari Igazgatóság



GINOP 1.2.1-16 kódszámú felhívás – Módosult

Módosult a Széchenyi 2020 keretében megjelent **„Mikro-, kis- és középvállalkozások termelési kapacitásainak bővítése”** című (GINOP 1.2.1-16 kódszámú) felhívás.
További részleteket a palyazat.gov.hu oldalon olvashat.

GINOP 1.2.2-15 kódszámú felhívás – Módosult

Módosult a Széchenyi 2020 keretében megjelent **„Mikro-, kis- és középvállalkozások kapacitásbővítő beruházásainak támogatása”** című (GINOP 1.2.2-15 kódszámú) felhívás.
További részleteket a palyazat.gov.hu oldalon olvashat.

GINOP 1.2.2-16 kódszámú felhívás – Módosult

Módosult a Széchenyi 2020 keretében megjelent **„Mikro-, kis- és középvállalkozások kapacitásbővítő beruházásainak támogatása”** című (GINOP 1.2.2-16 kódszámú) felhívás.
További részleteket a palyazat.gov.hu oldalon olvashat.

Módosult a betárolt sovány tejpor értékesítésének időpontja

Megjelent az Európai Bizottság 2018/657/EU végrehajtási rendelete a 2016/2080/EU végrehajtási rendeletnek a pályázat útján értékesített sovány tejpor betárolási időpontjának tekintetében történő módosításáról.
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 módosítás értelmében lehetőség van a 2016. május 1-je előtt betárolt sovány tejpor értékesítésére is.
A rendelet Az Európai Unió Hivatalos Lapjában olvasható.

Módosult a taumatin felhasználási köre

Megjelent az Európai Bizottság 2018/677/EU rendelete az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének a taumatin (E 957) bizonyos élelmiszer-kategóriákban ízfokozóként való felhasználása tekintetében történő módosításáról.
A taumatin különböző élelmiszer-kategóriákban és meghatározott szinten élelmiszer-adalékanyagként történő felhasználása az 1333/2008/EK rendelet II. mellékletével összhangban engedélyezett az unióban. A taumatin - amely a fehérje anyagcsere során ártalmatlan összetevőkre bomlik - az élelmiszerügyi tudományos bizottság számos vizsgálatán átesett, amelyek alapján a felhasználás kiterjesztése és a felhasználási szint módosítása nem vet fel aggályokat.
A taumatin ízfokozóként használata javítja az ízesített élelmiszertermékek érzékszervi jellemzőit. A taumatin fokozhatja a szószokban, mártásokban és snackekben előforduló umami és fűszeres ízt, még vonzóbbá téve az élelmiszertermékeket az emberi ízlelés számára. Az indoklás szerint ezért helyénvaló engedélyezni a taumatin ízfokozóként felhasználását a 12.6 („Szószok, mártások") és 15.1 („Burgonya-, gabona-, liszt- vagy keményítőalapú snackek") élelmiszer-kategóriák termékeiben, az egyes élelmiszer-kategóriákban legfeljebb 5 milligramm/kilogramm vagy milligramm/liter szintig.
A jogszabály a kihirdetést (2018. május 4.) követő huszadik napon lép hatályba.
A rendelet Az Európai Unió Hivatalos Lapjában olvasható.

Személyes adatok védelme – Hamarosan életbe lép

Két év átmeneti időszak után 2018. május 25-én életbe lép a személyesadat-védelemről szóló 2016/679/EU rendelet (General Data *Protection Regulation*, GDPR), amely a nemzeti jogszabályokat felülírva egységesíti az uniós tagállamok adatkezelési szabályait.
Az új szabályozás nagyobb betekintést és jogokat ad a magánszemélyeknek adataik kezelésével kapcsolatosan, ezzel párhuzamosan növeli a cégek ez irányú kötelezettségeit, a mulasztásokat pedig pénzbüntetéssel sújtja.
Az új szabályozás minden adatot – digitális vagy papíralapú – tároló vállalkozásra vonatkozik. Az életbe lépő előírások jelentős terhet rónak azon vállalkozások számára, akik eddig nem rendelkeztek iratkezelési protokollal. Mivel a nem megfelelő kezelés esetén komoly pénzbüntetésre lehet számítani, fontos hogy csak olyan, megfelelően tárolt adatok legyenek a vállalkozások birtokában, amelyekre

valóban szükségük van. Az aktualitásukat vesztett adatokat, bizalmas információkat tartalmazó dokumentumokat szakszerűen kell megsemmisíteni (legyen szó digitális vagy papíralapú adatokról). A magánszemélyeknek joga lesz betekinteni a róluk szóló adatok tárolásába, mozgatásába, megsemmisítésébe. Az adatokhoz csak az arra kijelölt személyek férhetnek hozzá, valamint külön rendelkezni kell arról, hogy harmadik személyeknek milyen adatokat lehet átadni. A munkaszerződéseket, illetve a személyes adatokhoz hozzáférhető beszállítókkal kötendő szerződéseket az új előírás alapján kell kialakítani. Mindemellett a rendeletbe foglalt beépített illetve az alapértelmezett adatvédelem elveit a közbeszerzések során is figyelembe kell venni.
A rendelet Az Európai Unió Hivatalos Lapjában olvasható.

Átlátható és fenntartható kockázatértékelés az élelmiszerláncban

Az Európai Bizottság 2018 áprilisában hivatalosan is előterjesztette az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről szóló rendelet (178/2002/EK) célzott felülvizsgálatának javaslatát.
A javaslat fő elképzelését az európai polgárok által megfogalmazott igény adta, amely szerint legyenek az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos tudományos kutatások átláthatóbbak.
Az „Intelligens Szabályozás" szakpolitika részeként – az uniós jogszabályok egyszerűsítésének és a szabályozási költségek csökkentésének érdekében – a Bizottság megkezdte a „célravezető és hatásos szabályozás programot" (*Regulatory Fitness and Performance Programme*, *REFIT*). A programban az új kezdeményezések mellett több hatályban lévő uniós jogszabály minőségellenőrzése is helyet kap, így a közzétett javaslat a 178/2002/EK rendelet alkalmassági vizsgálatára („Fitness Check") is hivatkozik. A javaslat legfontosabb elemei között szerepel annak igénye, hogy

- a polgárok hozzáférhessenek az ipari szereplők által benyújtott kockázatbecslési információkhoz;
- az elvégzett tanulmányok közös európai nyilvántartásba kerüljenek;
- lehetőség legyen az uniós költségvetésből biztosított, Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (*European Food Safety Authority*, EFSA) általi további vizsgálatokra;
- az ipar oldaláról benyújtott tanulmányokat szélesebb körben vitassák meg (érdekelt felek, nyilvánosság);
- a tagállamok részvétele erősödjön az EFSA irányításában és tudományos fórumaiban;
- a polgárokat érintő kockázat-kommunikáció erősödjön a fogyasztók bizalmának fokozása és az EFSA tudományos álláspontjainak közérthetőbb továbbítása révén.

A javaslat az Európai Bizottság oldalán érhető el.

Műszaki szabályozások információs rendszere – TRIS adatbázis

Az árukra vonatkozó, uniós szinten nem harmonizált szabályok elfogadásának lehetősége a tagállamok hatáskörébe tartozik, mindazonáltal a jogalkotás során is figyelemmel kell lenni az Európai Unió Működéséről Szóló Szerződés (*EUMSZ*) 34–36. cikkeinek rendelkezéseire. Ezen rendelkezések érvényesülését az Európai Bizottság felügyeli a műszaki notifikációs eljárás révén, **a műszaki szabályozások információs rendszerének** működtetése (*TRIS Adatbázis*) útján. A *2015/1535/EU* irányelv szerint **a notifikációs eljárás célja, hogy a belső piaci akadályok létrejöttét még megjelenésük előtt megakadályozza.** A tagállamok a termékekre és az információs társadalom szolgáltatásaira vonatkozó tervezeteikről értesítést küldenek a Bizottság részére, amely az uniós jogszabályok tükrében elemzi azokat. A tagállamok a Bizottsággal azonos mértékben vesznek részt ebben az eljárásban, és az értesítésre megküldött tervezetekre vonatkozóan ők is kinyilváníthatják véleményüket. Mindemellett a TRIS adatbázis segítséget nyújt az új műszakiszabály-tervezetekkel kapcsolatos tájékozódásban. Ennek fényében a 2015/1535/EU irányelv szerinti eljárás a Bizottság és a tagállamok közötti párbeszéd eszköze is lehet, melynek keretében bárki hallathatja a hangját.
Az aktuális, notifikációs eljárás alatt álló nemzeti szabályozásokat a TRIS Adatbázisban *tekintheti meg.*

GMO-mentes védjegy

A fogyasztói tájékoztatás segítése érdekében matyómintás védjegy segítségével kommunikálhatják a termelők és az előállítók termékük GMO-mentességét.
A *61/2016. (IX.15.) FM rendelet* értelmében a GMO-mentességre utaló jelölés kizárólag GMO-mentes termelésből származó élelmiszerek vagy ilyen összetevőt tartalmazó élelmiszerek esetén alkalmazható. A GMO-mentességre utaló jelölés egyetlen összetevőből álló növényi eredetű termék esetén akkor alkalmazható, ha az Európai Unióban az adott növényfaj géntechnológiával módosított fajtája termesztési vagy forgalomba hozatali engedély tárgyát képezte vagy képezi. A Védjegyszabályzat alapján a Védjegyjogosult (Földművelésügyi Minisztérium) fő célja a GMO-mentes termelésben előállított termékek egyértelmű megkülönböztetése az áruválasztékban, a GMO-mentes terméklánc kialakítása, ezáltal a GMO-mentes magyar mezőgazdaság fejlesztése, hírnevének erősítése.
A rendszer fontos eleme az önkéntesség, tehát a GMO-mentes jelölés alapvetően lehetőség és nem kötelezettség az élelmiszer-előállítók számára.
További részleteket az Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. *oldalán olvashat.*

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.

Megjelent szabványok

MSZ EN ISO 4254-7:2018	*Mezőgazdasági gépek. Biztonság. 7. rész: Arató-cséplő, járvaszecskázó, gyapot- és cukornád-betakarító gépek (ISO 4254-7:2017). – Az MSZ EN ISO 4254-7:2010 helyett.*
MSZ EN 13368-2:2018	*Műtrágyák. Kelátképzők kromatográfiás meghatározása műtrágyákban. 2. rész: [o,o] EDDHA-, [o,o] EDDHMA- és HBED-vaskelátok, vagy a kelátképzők mennyiségének meghatározása ionpár-kromatográfiával. – Az MSZ EN 13368-2:2013 helyett.*
MSZ EN 13368-3:2018	*Műtrágyák. Kelátképzők kromatográfiás meghatározása műtrágyákban. 3. rész: [S,S]-EDDS meghatározása ionpár-kromatográfiával.*
MSZ EN 14069:2018	*Meszező anyagok. Megnevezések, specifikációk és címkézés. – Az MSZ EN 14069:2004 helyett.*
MSZ EN 17049:2018	*Takarmány. Mintavételi és elemzési módszerek. A tilozin, a spiramicin, a virginiamicin, a karbadox és az olakvindox azonosítása szubadditív szinteken, összetett takarmányban. Megerősítő vizsgálatok LC-MS-sel.*

Angol nyelven

Visszavont szabványok

MSZ ISO 789-1:2011	*Mezőgazdasági traktorok. Vizsgálati eljárások. 1. rész: A teljesítményleadó tengelycsonk teljesítményvizsgálatai.*

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 11747:2012/A1:2018	Rice. Determination of rice kernel resistance to extrusion after cooking. Amendment 1 (ISO 11747:2012/Amd 1:2017)
EN ISO 8442-9:2018	Materials and articles in contact with foodstuffs. Cutlery and table holloware. Part 9: Requirements for ceramic knives (ISO 8442-9:2018)

Irányelvek az adatvédelmi hatásvizsgálathoz

A 2018. május 25-én hatályba lépő adatvédelmi rendelet (2016/679/EU) előírja, hogy a magasabb kockázatú adatkezelések esetében az adatkezelőknek adatvédelmi hatásvizsgálatot kell végeznie.
Az adatvédelmi hatásvizsgálat egy olyan eljárás, amelynek során az adatkezelő felméri és dokumentálja, hogy az adatkezelési műveletek folyamán milyen kockázatokkal lehet számolni és azok kezelésére milyen intézkedéseket kell hozni. A vizsgálat lebonyolításában nyújt segítséget az ISO (*International Organization for Standardization*, Nemzetközi Szabványügyi Szervezet) által 2017-ben kiadott ISO/IEC 9134:2017 „Informatika. Biztonságtechnika. Irányelvek az adatvédelmi hatásvizsgálathoz" című nemzetközi szabvány, mely az adatvédelmi hatásvizsgálat folyamatának leírásán túl iránymutatást ad a jelentés felépítésére és tartalmára vonatkozóan – a szervezet méretétől és profiljától függetlenül –, valamint mellékleteiben számos a szabvány alkalmazásához segítséget nyújtó kiegészítő információ is megtalálható (pl. a szakkifejezések magyarázata, folyamatábrával illusztrált példák, a fenyegetettségek felsorolása).
További részleteket az MSZT oldalán olvashat.

Tejtermékek és a lakosság fehérjefogyasztása

Tízből egy felnőtt nem iszik tejet, de sokkal ijesztőbb, hogy 62 százalékunk savanyított tejterméket sem fogyaszt – derül ki az Országos Táplálkozás és Tápláltsági Állapot Vizsgálat (OTÁP) 2014-es eredményeinek friss elemzéséből. Eközben viszont a fehérjebevitel meghaladja az ajánlott értéket. Érdemes utánanézni az adatoknak, és az ajánlások tükrében levonni a következtetéseket a jövő termékfejlesztési irányaihoz.

az adatoknak, és az ajánlások tükrében levonni a következtetéseket a jövő termékfejlesztési irányaihoz.

A jelenleg érvényes hazai táplálkozási ajánlás szerint az egészséges felnőtteknek napi fél liter tej vagy ennek megfelelő kalciumtartalmú tejtermék javasolt. Már az ajánlásból is látható, hogy a hangsúly nem a tej illetve a tejtermékek fehérjetartalmán, hanem a kalciumon van. Táplálkozásunkban ugyanis ez az élelmiszercsoport tartalmazza a legtöbb és legjobban hasznosítható kalciumot, amely a vázrendszer, azaz a csontok épségének fenntartásáért felelős. Persze a kalcium nemcsak a magyar lakosságot jelentős mértékben sújtó csontritkulás (közel egymillió honfitársunk érintett a betegségben, és évente mintegy hetvenezer csonttörés írható a számlájára) megelőzésében fontos, hanem számos élettani folyamatban is nélkülözhetetlen szerepet tölt be.

Sajnos, mi magyarok kevés tejet és tejterméket fogyasztunk: a férfiak átlagosan 243, a nők 248 gramm/nap mennyiséget. Ez még így is a napi átlagos kalciumbevitel több mint felét fedezi: a naponta elfogyasztott mintegy 721 milligramm kalciumból 382 milligramm származik tejből és tejtermékekből. Ez azonban még így sem éri el az ajánlott 800-1000 milligramm/nap értéket. Azonban érdemes egy másik fontos tápanyag, a fehérjék szempontjából is megnézni a tejtermékeket.

Az OTÁP adatai szerint **a magyar felnőtt lakosság átlagosan napi 88,3 gramm fehérjét fogyaszt el, ennek elég kis része, körülbelül 16 százaléka származik tejtermékekből.** Az érvényben lévő ajánlást tehát jóval meghaladja a fehérjebevitel: míg a felső határ 0,8 gramm lenne testtömeg-kilogrammonként, addig mi magyarok ezt 50 százalékkal túlteljesítve, napi 1,2 grammot fogyasztunk belőle. A TÉT Platform által a 11-18 éves magyar fiatalok körében végzett kutatás szerint a gyerekek is túl sok fehérjét fogyasztanak: a legmagasabb átlag a 11-12 éves fiúk esetében mérhető, 2,1 gramm/testtömeg-kilogramm mennyiségben. Eközben tejből és tejtermékből valamivel többet, napi 309 grammot fogyasztanak a fiatalok.

Jogosan adódik a kérdés, hogy honnan származik ez a többlet fehérjebevitel? Mivel az elfogyasztott fehérje összesen 60 százaléka állati eredetű, a válaszért nem kell messzire menni: a hús és a húskészítmények sokkal nagyobb mértékben járulnak hozzá a fehérjebevitelhez, mint a tejtermékek. A lakosság egészségének tehát kedvező lenne, ha a fogyasztás szerkezete változna: kevesebb húst és húskészítményt, több tejterméket és teljes kiőrlésű gabonát, zöldséget és gyümölcsöt fogyasztanánk. Ezzel a szintén magas zsírfogyasztásunkat is mérsékelni lehetne: a mérések szerint az ajánlott 30 energiaszázalék helyett ez inkább 38 százalékot tesz ki az étrendünkben.

Tejtermékek és a lakosság fehérjefogyasztása

A túlzott fehérjebevitel hatásairól megkérdeztük Antal Emese dietetikust, szociológust, a TÉT Platform szakmai vezetőjét. „Szervezetünknek minden nap szüksége van minőségi fehérjékre, mivel anyagcserénk során számos típust nem tud szintetizálni, ezeket külső forrásból kell fedeznünk, amelyre a tej és a tejtermékek talán a legideálisabb forrást jelentik. Korábban úgy gondolták, hogy a magas fehérjefogyasztás máj- és veseproblémákat okozhat, ez azonban nem igazolható teljes bizonyossággal. Az viszont kétségtelen tény, hogy a túl sok fehérje bevitele megváltoztatja a bélflóra összetételét, kedvezőtlen irányba eltolva azt. A fehérjedús étrend növeli a kalciumürítést, és emeli a B6-vitamin szükségletet, de megfigyelték fáradékonyság, ingerlékenység kialakulását is ilyen esetekben."
Egyre elterjedtebb a magas fehérjetartalmú étrend; a fehérjetartalmú étrend-kiegészítők fogyasztása mellett a fehérjével dúsított élelmiszerek fogyasztása is növekszik, különösen külföldön. A szakember szerint azonban ez Magyarországon legfeljebb marketing szempontból lehet érdekes, hiszen fehérjehiányról nem beszélhetünk: „Jól körülírható csoportok esetén van igény a magasabb fehérjetartalmú, dúsított élelmiszerekre is, ilyenek lehetnek például a versenysportokat űzők vagy a testépítők, de az átlagos fogyasztók esetében az ilyen termékek legfeljebb marketing szempontból lehetnek érdekesek. Ennek oka az, hogy táplálkozásunk így is kiegyensúlyozatlan, sok fehérjét és zsírt tartalmaz. **Sokkal inkább a fehérjefogyasztás szerkezetén volna mit javítanunk, amelyhez hozzájárulhatnak a zsírszegény tejtejtermékek is**" – mondja Antal Emese.
Forrás: TÉT Platform

Kenhető feltét körkép

A háztartások étkezési szokásai lassan ugyan, de változnak. Többek között kevesebb szendvicset és süteményt készítünk otthon, mint évekkel ezelőtt. Ennek szemléletes példája a kenyérre kenhető, illetve sütéshez-főzéshez használt margarinok és tejalapú készítmények (vaj, vajkrém, sajtkrém stb.) teljes volumenének évek óta tartó csökkenése. Ugyanakkor e termékcsoporton belül is folyamatos átstrukturálódás zajlik – derül ki a GfK háztartások fogyasztását monitorozó Háztartáspaneljének adataiból.

2017-ben a **margarin, illetve tejalapú kenhető és sütő/főző zsiradékok** piaca 6 százalékkal csökkent az előző évben a háztartások által vásárolt mennyiséghez képest, ami az erőteljes áremeléseknek köszönhető. Az árszínvonal jelentős növekedése a forgalmazott érték 2 százalékos növekedését eredményezte a teljes piacon a 2016 évvel összevetve. Az átlagárak növekedése egyaránt megfigyelhető a márkázott és a kereskedelmi márkás termékek körében, kiváltképp a vajaknál, ahol az árolló összébb zárult, és a relatív árkülönbség minimálisra csökkent. Mindezek következménye, hogy a vaj kategória vásárlóinak száma országos szinten 5 százalékkal esett vissza 2017-ben az azt megelőző évhez viszonyítva. A vásárlószám mérséklődéséhez legnagyobb mértékben a diszkont csatorna járult hozzá, ugyanis az áremelkedés itt kimagaslóan nagy volt – elérte a 32 százalékot – a többi csatornához képest is.

A vajak esetében nagyobb mértékben csak a **tégelyes sajtkrémek** veszítettek a vásárlóik köréből 2017-ben, az e kategória termékeit kosarukba helyező vásárlók száma 7,8 százalékkal csökkent. A kereskedelmi márkák és a márkázott termékek viszonyát elemezve nem látható jelentős változás. Egyedül a **szendvicskrémek** kategóriájában volt szignifikáns fejlődés annak okán, hogy itt a diszkont csatorna üzleteiben forgalmazott kereskedelmi márkák adták a teljes kategória forgalmának 76 százalékát 2017-ben.

Egyre több fogyasztó hozza meg tudatosan vásárlási döntéseit, ismeri fel a tejzsír fogyasztásának előnyeit, így az előállítók is igyekeznek termékeiket egyre közelebb pozícionálni a tejtermékekhez. Ennek köszönhetően születhetett meg a „vaj ízű margarin" vagy a „laktózmentes margarin". A fogyasztói igényeknek megfelelés egy másik vonala az „E-mentes" termékek megjelenése. Azonban fontos megjegyeznünk, hogy a 1169/2011/EU rendelet tisztességes tájékoztatási gyakorlatra utaló cikke alapján „az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatás nem lehet megtévesztő, különösen annak sugallása révén, hogy az élelmiszer különleges tulajdonságokkal rendelkezik, ha a szóban forgó tulajdonságokkal minden hasonló élelmiszer rendelkezik, különösen bizonyos összetevők és/vagy tápanyagok jelenlétének vagy hiányának kifejezett kiemelésével."

ÚJ TERMÉKEK

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!

Innovatív cukor-csökkentett tejszelet

A Nestlé legújabb innovációjának köszönhetően a MilkyBar csokoládészeletben megdöbbentően alacsony mennyiségű cukor van. Az új termékcsaládban levegőbuborékos, porózus cukor található, amely lehetővé teszi, hogy 30 százalékkal alacsonyabb cukortartalom mellett azonos édességet érjenek el. A fehér- és tejcsokoládé felhasználásával készült, többféle méretben piacra kerülő szeletek közül a legnagyobb, 18 grammos csokoládé mindössze 95 kalóriát tartalmaz. Termékeik reformálása révén az elmúlt három évben a Nestlé több mint 60 milliárd kalóriát és 2,6 milliárd teáskanálnyi cukrot vont ki termékeiből, ezzel hozzásegítve a fogyasztókat a kiegyensúlyozott étrendhez.

Magas fehérjetartalmú keksz

A brit Ryvita Protein elnevezésű kekszekkel bővíti portfolióját. A borsófehérje felhasználásával készült termékek vörös quinoa és szezám valamint lenmag és feketekömény ízekben lesznek elérhetők. A cég termékfejlesztésével az innovatív termékekre nyitott egészségtudatos fogyasztókat célozza meg.

Ketchup hat összetevőből

Az Unilever márka tulajdonában lévő Hellmann's bejelentette, hogy az Egyesült Államok piacán hamarosan megvásárolható lesz a mindössze hat összetevőből álló ketchupja. A paradicsompüréből, mézből, fehérborsból, ecetből, hagymaporból és sóból álló ketchup mentes a mesterséges és a genetikailag módosított összetevőktől, a tartósítószertől. A cég szerint egy idő után minden terméknek fejlődnie kell – és most eljött a ketchup ideje.

Nitrogénnel töltött kávék

Az alumíniumdobozokba nitrogénnel töltött kávéitalok sima és krémes szájízzel rendelkeznek. Ezen új megoldást alkalmazva a Nescafé piacra dobta új americano és latte – fenntartható gazdálkodásból származó kávébabból készülő – kávéitalait. A megoldás népszerűségét mutatja, hogy ugyanezen technikával nemrég a Ferris Coffee & Nut Co. is bemutatta édesítőszertől, tartósítószertől és ízesítőanyagoktól mentes, hidegen főzött dobozos kávéját.

Tejitalok a tavasz ízeivel

Az amerikai Hiland Dairy a tavasz köszöntéseképpen új ízű tejitalokkal bővítette termékpalettáját (narancs, eperkém, csokoládé mályvacukor és tojáslikőr). A termékek önmagukban is fogyaszthatóak, valamint egyéb italok (pl. smoothie, kávé) és házi jégkrém készítéséhez is alapanyagként szolgálnak.

Biszfenol A-mentes konzervvíz

A műanyag csomagolásokkal kapcsolatos negatív fogyasztói attitűdre építve a Life Water a londoni Természettudományi Múzeummal együttműködve megalkotta 100 százalékban újrahasznosítható és 70 százalékban újrahasznosított alumíniumból készült konzervdobozát. A múzeumban beszerezhető dobozok megvásárlásával a fogyasztók hozzájárulhatnak a drop4drop jótékonysági programhoz.

Perszonalizált csomagolások

2018 egyik legjelentősebb csomagolási trendje a perszonalizáció, vagyis az egyedi, limitált, személyre szóló termékek megjelenése. A trend egyértelműen a technológiai fejlődéshez kapcsolódik, mert a gyártás egyre rugalmasabbá válik mind mennyiségben, mind időben. Egyre több márkatulajdonos él a lehetőséggel és talál ki valamilyen személyre szóló, célcsoportra igazított, regionális, kisebb szériás megoldást (pl. névre szóló palackok). A limitált termék megjelenése gyakran (például a 2007 és 2017 között piacra került alkoholos és alkoholmentes italok esetében) a limited csomagolásban – 80 százalékban minimális változtatással – merül ki.

Az egyediség iránti igényt kiszolgálva egyre több olyan kivitelezőt találunk, akik nagyon kis mennyiségben is kínálnak teljesen a fogyasztó igényei alapján kialakított címkéket, csomagolásokat. Ezeket a címkéket, csomagolásokat egy egyszerű tervezőfelületen online meg tudják tervezni a fogyasztók (vagy vállalatok). A kereslet nő, a fogyasztók – mint minden más területen – a csomagolások kapcsán is elvárják, hogy egyedit kapjanak.

A csomagolásfejlesztés interdiszciplináris terület, nem működhet a különböző szakmák együttes munkája nélkül. Egy integrált szemléletű csomagolásfejlesztés során leggyakrabban a megrendelő vállalaton belül a marketing (sales, trade), a fejlesztési (esetleg a beszerzés), a gyártási és a pénzügyi (management) terület vesz részt. Mivel a csomagolásfejlesztés nem tartozik a megrendelő vállalat alapvető kompetenciái közé, a csomagolás kialakítása előtt érdemes megvizsgálni, hogy milyen mértékben szükséges a feladatot kiszervezni külső szakembereknek, dizájnereknek, csomagolási ügynökségeknek, bércsomagolóknak. Őket támogathatják további szakemberek is (piackutatók, jogi szakértők), akik hozzájárulnak szakértelmükkel a fejlesztéshez. Sajnos a sok szereplő az innovativitást legtöbbször inkább hátráltatja, mint elősegíti.

A gyártóvállalatok sokszor ahelyett, hogy **egyszerre indítanák a termékfejlesztési folyamatot a csomagolásfejlesztéssel,** viszonylag késői szakaszban kezdenek el azzal foglalkozni. Ez egyértelműen a csomagolásfejlesztés kárára megy, egyszerű, költséghatékony konstrukciók kidolgozásához vezet, mert már csak arra van lehetőség.

Továbbá gond, hogy a csomagolásfejlesztésre **legtöbbször az eseti és projektszerű kivitelezés jellemző,** ugyanis egy átlagos vállalat életében 5-10 évente kerül rá sor. Ezért a legtöbb vállalatnál a folyamatnak nincs jól működő felelősség- és tevékenység-kiosztási rendszere: a feladatokat esetileg rendelik a felelősökhöz, ami a koordinációt és a kivitelezést hátráltatja. További eredménye, hogy a felelős a saját területének fontos szempontjait tekinti elsődlegesnek, például a brandmenedzser leginkább arra fókuszál, hogy milyen üzenet legyen a címkén, míg a dizájner csak az esztétikummal foglalkozik.

Mindemellett további probléma, hogy **sok csomagolásfejlesztésnél nem alkalmaznak csomagolási szakembert.** Ez akkor is igaz, ha a csomagolásfejlesztést reklámügynökségnek szervezik ki, akik a csomagolóanyagok és a gyártási technológiák kapcsán kevésbé informáltak. A professzionális szakemberek hiánya egyszerűbb megoldásokat eredményez és ellehetetleníti a grandiózusabb fejlesztéseket.

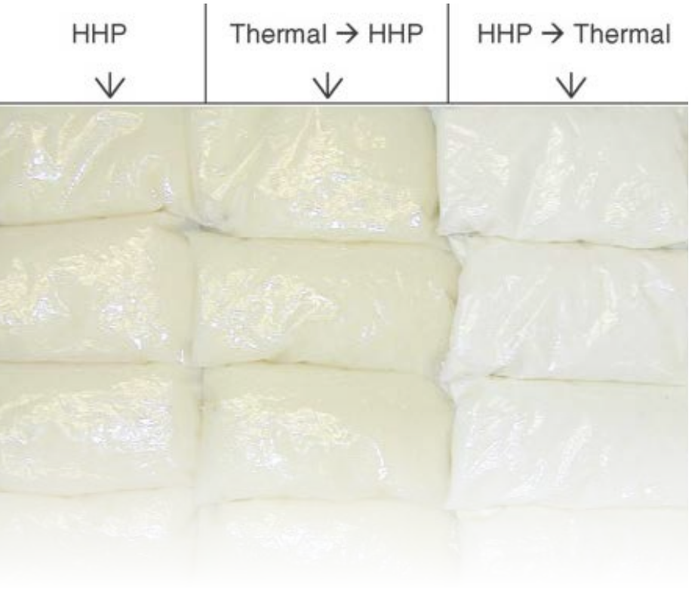
A megrendelőkre egyre inkább jellemző, hogy **a kész megoldásokat részesítik előnyben ahelyett, hogy proaktívan új megoldásokat fejlesszenek ki.** Szinte minden csomagolásfejlesztési döntéshozó hozzáállására elmondható, hogy kockázatkerülő, a márka védelme érdekében nagy változtatást nem mer bevállalni. Még erős piaci pozíciójú termékek esetében sem, ezért a fejlesztések többségét az apróbb módosítások teszik ki: egy dizájnfrissítés, vagy például egy kupak lecserélése. Általában az ügynökségek próbálják az innovatív ötleteket beépíteni a fejlesztésekbe, így a fejlesztési folyamat során felelősségük relatíve magas.

További részleteket a Termékmix oldalán olvashat.

Tejtermékek újragondolva

Annak ellenére, hogy a tejtermékek piaca várhatóan növekedni fog az elkövetkező években, a vegánizmus iránti növekvő hajlandóság és az egészségtudatos nemzedék felemelkedése jelentős kihívás elé állítja a termékfejlesztőket és az előállítókat.
Azonban a tejfeldolgozó ipar számos szereplője gyorsan azonosította a trendeket. Ennek köszönhetően jelentek meg például az „*on-the-go*" snackek, a rostban gazdag és a fehérjedús tejtermékek az élelmiszerüzletek polcain. Az innovatív termékek iránti éhség azonban nem csillapodik. Következésképpen, a tejtermékpiac szereplői folyamatosan új módszereket dolgoznak ki vásárlóik elégedettségének megtartása érdekében. A „Millennials", az X generáció és az úgynevezett „*Baby Boomers*" generációk, vagyis elsősorban a 35 év feletti dolgozó emberek egyre inkább olyan termékeket keresnek, amelyek támogatják egészséges és aktív életmódjukat, kielégítik a „*clean label*" követelményeit és igazodnak a magas fehérje- és alacsony cukortartalmú tejtermékek trendjéhez.
Az elmúlt évben a sajtfeldolgozók szinte megduplázták a **snack-kínálatukat**, számos innovatív termék jelent meg a boltok polcain, ügyelve a magas fehérjetartalom és a kényelmi igények kielégítésére. Például a Finlandia Cheese bemutatta a prémium minőségű sajtcsík termékcsaládot, a SnackTime-ot. A Horizon Organic forgalomba hozta a Good & Go csemegéket, amelyekben különféle finomságokat (dióféléket, szárított gyümölcsöket vagy perecet) kombináltak sajttal. Különleges ízkombinációt vezetett be a Kraft a piacon Snack Trios néven. A termék sajt-, étcsokoládé- és gyümölcsvariációkat tartalmaz. Egészséges és sokoldalú snacket kínál a négyféle különleges fűszerezéssel készült Cheese Fusion termékcsalád.
A görög joghurtok mellett mára rengeteg más **joghurt**típus is bekerült a piaci versenybe. A termékek közül kiemelkednek a probiotikumok, valamint a természetesen (pl. fűvel) táplált állatok tejéből készült és a laktózmentes készítmények. Például a Maple Hill a termékpalettáját 100 százalékban fűvel táplált tehenek tejéből készült joghurtokkal egészítette ki.
A **jégkrém**fogyasztással kapcsolatban nem merül fel annyi egészségre vonatkozó igény, mint a többi tejtermékkel kapcsolatban. A jégkrém fogyasztói kényeztetni akarják magukat, azonban ez nem jelenti azt, hogy figyelmen kívül hagyják az összetevőket. A gyártók törekednek a természetesebb összetevők használatára. A Velvet Ice Cream emiatt egy teljesen különálló fagylalt-vonalat épített ki a természetes összetevőkkel készült fagylaltjai számára. A fogyasztók a természetesség mellett olyan igényekkel is bírnak, mint a GMO-mentesség, bio stb. Az ilyen speciális igények kiszolgálását célozta meg a Snoqualmie, amely már tavaly bevezette a prémium biojégkrém-családot. A magasabb fehérjetartalom iránti igény szintén hatással van a fagylaltfeldolgozók termékfejlesztési törekvéseire. A Breyers például nemrég vezette be a Breyers Delights magas fehérjetartalmú jégkrémcsaládot.
Az új ízekre, újításokra állandóan fogékonyak a fogyasztók. Az újdonság vonzza az embereket, következésképpen az olyan cégeknek, amelyek lépést akarnak tartani a trendekkel és a fogyasztói igényekkel, bátran kísérletezniük kell új tejtermékek bevezetésével.

A nagy hidrosztatikai nyomás technológia tejipari alkalmazhatósága



A nem-termikus technológiákkal, mint például a nagy hidrosztatikus nyomással (*High Hidrostatic Pressur*e, HHP) kezelt élelmiszerek friss, egészséges és biztonságos választást jelenthetnek az egészségtudatos fogyasztók számára. A nagynyomású technológia egyik legnagyobb előnye, hogy – szilárd és folyékony élelmiszerek esetében egyaránt – minimális hőterhelés mellett is megfelelő mikrobiológiai biztonságot és így hosszú eltarthatóságot biztosítanak a termékeknek. A technológia alkalmazhatóságának feltérképezése kihívás elé állítja a kutatókat és termékfejlesztőket is.

A nagy hidrosztatikus nyomással végzett kezelés jelentősen befolyásolja a tej fizikia-kémiai és technológiai tulajdonságait. 250-310 MPa-os kezelés során a kazein micellák szétválnak, azonban a kazein izolátumhoz adagolt tejsavófehérje segít megelőzni a nem kívánt folyamatot. A nyomás a tejfehérjékben is változást okoz. A kezelés hatására a kazein micellák mérete és száma megnövekszik, ami csökkenti az oltóanyag koagulációs idejét. Mindemellett az 500 MPa nyomáson és 25°C-on végzett kezelés hatására a laktoglobulinok denaturálódnak. A 25 és 50°C tartományban végzett nagy nyomású kezelések növelik az 1-2 µm-es zsírgömbök számát, míg 4°C-on ez a tendencia megfordul. Mindemellett juhtej kezelése során a szabad zsírsavak csökkenése tapasztalható, ami által csökkenthető a zsírok avasodása miatt kialakuló mellékíz. A tej nagynyomású kezelése (100-400 MPa, 10-60 perc, 25°C) során a tejcukorral kapcsolatos változások nem tapasztalhatók, sem Maillard, sem laktóz-izomerációs folyamat formájában.

A tehéntej **színét** a nagy hidrosztatikus nyomású kezelés – a mikrobiológiai stabilitást igénylő mértékben – jellemzően nem befolyásolja. Azonban a tej színváltozása a nyomásérték növelésével lineárisan változik. Egy joghurtokkal végzett tanulmány arra a következtetésre jutott, hogy a hőkezelést követő nagy nyomású kezelés sárgás árnyalatot eredményez, míg a fordított sorrend (300-676 MPa tartományba eső nyomás majd hőkezelés) – a kazein micellák reverzibilitásának köszönhetően – segít megtartani a termék fehér színét. A hőkezeléssel ellentétben – ahol a kovalens és nem kovalens kötések is érintettek – az enyhe hőmérsékleten végzett nagy hidrosztatikus nyomású kezelés csak a gyenge kémiai kötéseket zavarja meg. Így a kis molekulákat – mint a **vitaminok, aminosavak, egyszerű cukrok és aromaanyagok** – a HHP kezelés nem károsítja.

A tejtermékek gyártása során számos előnnyel járhat a HHP technológia alkalmazása. A nagy nyomással végzett kezelés hatására javul az oltvány koagulációs tulajdonsága és a **sajt**kihozatal. **Joghurtok** tekintetében a kutatások a gélszerkezet valamint a viszkozitás előnyös változását tapasztalták. A **fagylaltkészítés** során alkalmazott nagy nyomású kezelés a zsírok kristályosodásának elősegítése révén lerövidíti a kívánatos szilárd zsírtartalom eléréséhez szükséges időt, ezáltal csökkenti a fagylaltkeverék öregedési idejét és javítja a tejszín fizikai érését. Mindemellett a tejzsír kedvezőbb kristályosodási tulajdonságainak köszönhetően a kezelés javítja a habosodást.

A mikrobiológiai biztonság elérése és ezáltal az eltarthatóság növelése, valamint a tejtermékek előállításához az alapanyag ideális tulajdonságának biztosítása érdekében a megfelelő paraméterek mellett végzett HHP kezelés kiváló megoldást jelenthet.

Sócsökkentés a sajtgyártásban

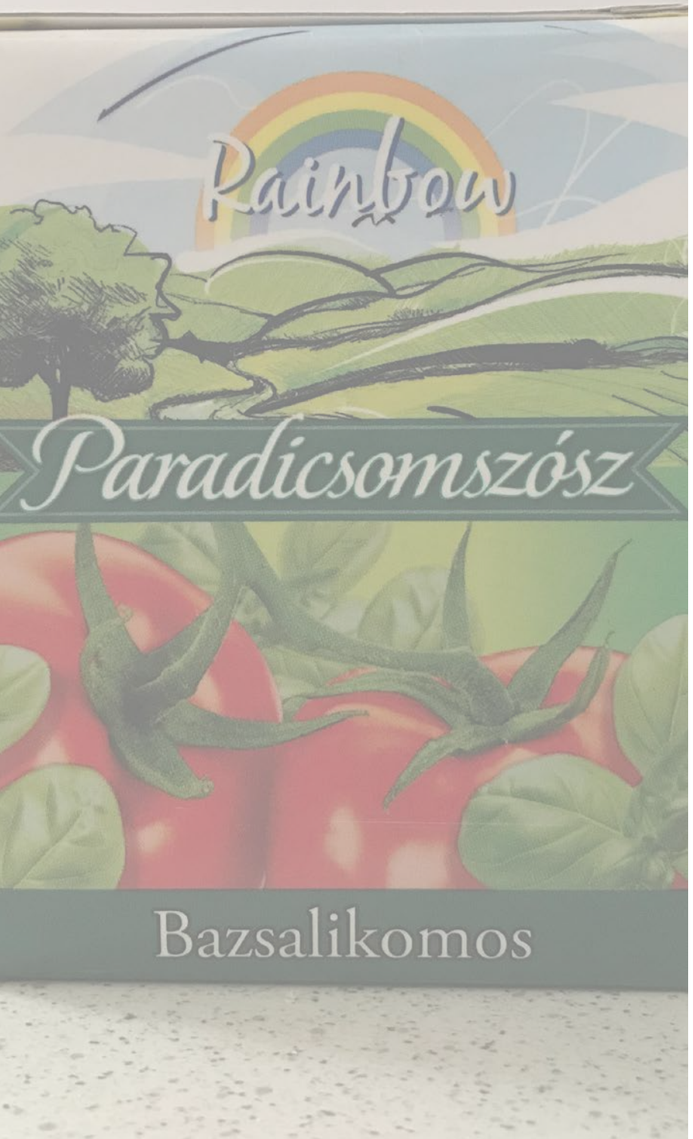
A túlzott sóbevitel magas vérnyomáshoz vezet, növeli az agyvérzés és a szívinfarktus kockázatát. A 2014-ben végzett nemzeti reprezentatív táplálkozási felmérés (OTÁP2014) eredményei alapján **a hazai lakosság magas sóbevitelének több mint feléért a kenyerek és a húskészítmények felelősek.** A sajtok a teljes sóbevitel közel 4 százalékáért okolhatók. Annak ellenére, hogy az Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet nemzeti Sócsökkentő Programjához (Stop só!) számos előállító csatlakozott (például az ÉFOSZ Együtt a fogyasztókért elnevezésű önkéntes vállalásain keresztül) – tekintettel a hazai egészségügyi statisztikák kedvezőtlen számaira –, a téma továbbra is aktuális.

Habár a sajtok csekély mértékben járulnak hozzá mindennapi bevitelünkhöz, a csökkentési törekvések lehetőségeinek vizsgálata indokolt a hazai előállítók számára is. A nemzetközi kutatóműhelyek előszeretettel vizsgálják a sócsökkentés lehetőségeit, ezek közül mutatunk be néhány megoldást.

A Tybo sajt (dán félkemény sajt) fizikai-kémiai és érzékszervi tulajdonságait vizsgálva argentin kutatók arra a megállapításra jutottak, hogy 30 százalékos sócsökkentés jelentős változásokat nem eredményezett a végtermékben. Hasonló eredményt találtak brazil kutatók a Prato sajt (brazil lágy sajt) esetében: 25 százalékos sócsökkentés nem okozott jelentős változást a fehérjeprofilban, a keménységben és az érzékszervi tulajdonságokban. Azonban egy érlelt sajtokkal végzett munka arra a következtetésre jutott, hogy a sócsökkentés mikrobiológiai zavart okoz. Egyes fajok kevésbé (pl. *Debaryomyces hansenii* élesztő), míg mások jelentősen (pl. a gram-negatív *Hafnia alvei*) szaporodtak. Ezek a változások az illékony aroma és a biogén aminok profiljának változásával társultak. Mindemellett a romlást okozó mikroorganizmus, a *Pseudomonas fragi* száma is jelentősen megnövekedett.

A sótartalom csökkentéséhez ideális szolgálatot tehetnek a különböző vegyületek, azonban fontos a megfelelő összetevők megfelelő arányú alkalmazása. A Minnesotai Egyetem kutatói Cheddar típusú sajttal végzett kutatása arra a következtetésre jutott, hogy a kalcium- és a magnézium-klorid mellékíz kialakulását eredményezheti (pl. keserű, fémes, szappanos), míg kálium-klorid adagolása során ízváltozás nem volt tapasztalható.

A Tetra Recart csomagolási rendszer környezetvédelmi előnyei



A Tetra Pak alig több mint tíz éve vezette be – elsőként a világon – azt a típusú karton alapú csomagolóanyagot, amely kiváló alternatívát jelent a konzervipar számára az eddig használt csomagolási rendszerekkel szemben.

A Tetra Recart modern és innovatív csomagolási rendszer, amely alkalmas szinte bármilyen típusú darabos élelmiszer csomagolására – pl. zöldségek és paradicsom alapú termékek, levesek és szószok – amelyeket hagyományosan konzervdobozba, üvegbe vagy műanyagba töltenek. A csomagolóanyag összetétele, a formázási és zárási technológia teszi lehetővé a termék töltés utáni hőkezelését is 130 °C-on, de bizonyos – elsősorban paradicsom alapú termékeknél – melegtöltés is lehetséges.

A csomagolóanyag környezetre gyakorolt hatása és a fenntarthatóság egyre fontosabb szerepet játszik a fogyasztóknál. Európában már a lakosság 80 százaléka használja aktívan a szelektív hulladékgyűjtést, Németországban a fogyasztók 75 százaléka választ környezetvédelmi szempontból előnyösebb csomagolást még az esetlegesen magasabb ár ellenére is.

Ezért a környezetvédelem, az ökológiai lábnyom csökkentése egyre fontosabb szerepet játszik a Tetra Pak innovációs munkájában is. Erre jó példa a Tetra Recart csomagolási rendszer, amely kielégíti a 21. századi fogyasztók elvárásait az élelmiszerbiztonsági, kényelmi (könnyű kezelhetőség) és környezetvédelmi szempontokból egyaránt.

A csomagolóanyag **tömegének** és **formájának** kedvező hatása az ökológiai lábnyomra direkt és indirekt módon jelentkezik. Ugyanazt a mennyiségű élelmiszert kisebb tömegű csomagolóanyagba lehet tölteni, kisebb az anyagfelhasználás, és ez az előny megjelenik a gyártáskor, szállításkor valamint a csomagolóanyag visszagyűjtése során is. A csomagolóanyag tömege a másodlagos csomagolást is figyelembe véve 65 százalékkal kisebb mint az ugyanolyan térfogatú fémdoboz, és kisebb az üvegénél is (a Tetra Recart 56 gramm, míg a konzervdoboz 136 gramm). A **téglatest formájú doboz** nagyon hatékony a termék disztribúciója során. A szállításkor a teherautón 89 százalékos kihasználtság érhető el.

A karton csomagolóanyag **újrahasznosítható, megújuló erőforrás,** amit független környezetvédelmi szervezetek is elismernek (a Felelős Erdőgazdálkodás Tanács, *Forest Stewarship Council*, FSC és az Életciklus-elemzés, *Life Cycle Assesment*, LCA).

A folyamatos fejlesztések a **töltővonalakra** is kiterjednek, és ott is figyelembe veszik a környezetvédelmi szempontokat. A második generációs töltővonalak hatékonyabbak, kevesebb energiát és vizet használnak fel, és kisebb a szén-dioxid (CO_2) emisszió is.

Ahogy nő a Föld lakossága, úgy növekszik a biztonságos élelmiszerekre vonatkozó igény, azok környezetvédelmi szempontból is korszerű csomagolására és szállítására is tekintettel.

A Tetra Recart csomagolási rendszer a teljes életciklust figyelembe véve 4,5-szer alacsonyabb CO_2 terhelést jelent a környezetre mint a hagyományos konzervdoboz.

A csomagolóanyag 65 százalékban megújuló erőforrásból származik.
A csomagolóanyag tömege alacsony.
Nagyon hatékony a termékek disztribúciója.
A felhasznált és visszagyűjtött csomagolóanyag újrahasznosítható.

Szerző: Tetra Pak

D-vitamin

A D-vitamin a szteroid hormonok családjába tartozó vitamin, ugyanakkor aktív hormon, amely zsírban oldódik és hővel szemben ellenálló. A napfény ultraibolya (UV) komponensének hatására az emberi szervezetben is képződik a bőrben lévő 7-dehidrokoleszterinből, amely a bélben szintetizálódik koleszterinből. A növények ergoszterinjéből ugyancsak az UV-sugárzás hatására jön létre D-vitamin. Így két formáról beszélhetünk: a D2-vitamint (ergokalciferol) a táplálékkal vesszük fel, míg a D3-vitamin (kolekalciferol) a bőrben napfény vagy mesterséges besugárzás hatására keletkezik az előanyagából, a 7-dehidrokoleszterinből, illetve a táplálékkal jut be a szervezetbe. Az állati eredetű élelmiszerek D3- és D2-vitamint, a növényi eredetűek D2-vitamint tartalmaznak. A D3-vitamin képzés az életkorral jelentősen csökken, a fiatalok bőrében a D-vitamin szintézis körülbelül kétszer olyan intenzív, mint az idősekében. Fekete bőrszínűeknél öt-tízszer több napsugárzásra van szükség az optimális D-vitamin szérumszint kialakulásához. Ezt a folyamatot a bőrpigmentáció és a kor mellett befolyásolja a földrajzi szélességi fok, az évszak és a napszak, a felhőzet, a légköri szennyeződés, a szabadban töltött idő, a fényvédő krémek használata, az árnyékolás, a fedetlen bőrfelület stb. Tíz-tizenöt perces, az arcot, a végtagokat vagy a hátat érő nyári, nappali (10 és 15 óra közötti) napfény elegendő az optimális D-vitamin szérumszint kialakulásához. A mi égövünkön a reggeli és délutáni, a késő őszi, téli és kora tavaszi napsugárzás D3-vitamin képző hatása elenyésző. A szoláriumok által kibocsátott UV-A sugárzás nem alkalmas D3-vitamin képzésére.

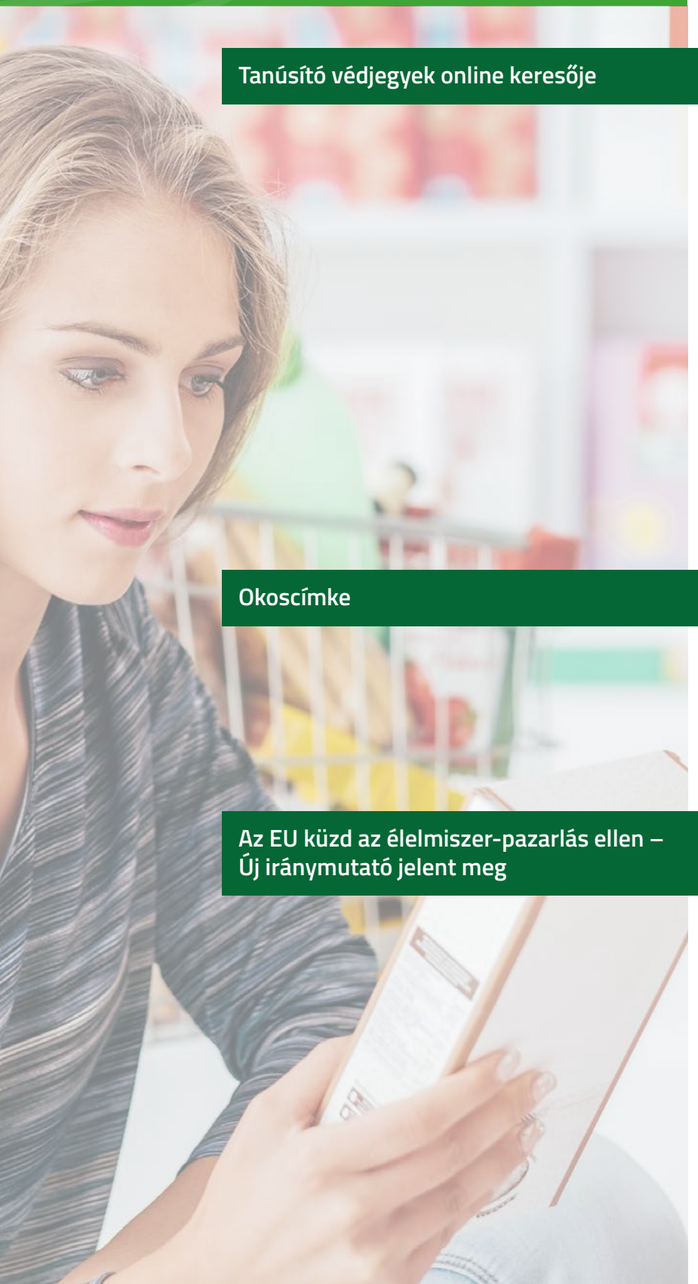
A D-vitamin legfőbb szerepe, hogy elősegíti a kalcium és a foszfor felszívódását, és közvetlenül befolyásolja a csontképződést. Újabban génregulátor szerepet tulajdonítanak neki, szabályozza a sejtek növekedését, befolyásolja az immunfunkciókat, az inzulin és a vérnyomás szabályozásában közreműködő enzim, a renin termelését és az endokrin működést. Hiánya számos krónikus betegség kialakulásának a kockázatát fokozza.

A D-vitamin fő táplálkozási forrásai közé tartoznak a zsíros halak, a halak mája, a halmájolaj, a tojás sárgája, valamint a D-vitamin hozzáadásával készült élelmiszerek, például gabona- és tejkészítmények.

További részleteket az MDOSZ oldalán olvashat.

Nemzetközi kiállítások és vásárok

2018. október 2-4.	Vigo, Spanyolország	**Conxemar**	Nemzetközi fagyasztott élelmiszer kiállítás.
2018. október 4-6.	Kalinyingrád, Oroszország	**Agrokomplex**	Nemzetközi élelmiszeripari és mezőgazdasági kiállítás.
2018. október 19-21.	Brüsszel, Belgium	**Megavino**	Borászati kiállítás.
2018. október 21-25.	Párizs, Franciaország	**SIAL**	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás.
2018. október 23-25.	Madrid, Spanyolország	**Fruit Attraction**	Zöldség és gyümölcs show.
2018. október 23-25.	Kijev, Ukrajna	**WorldFood Ukraine**	Nemzetközi élelmiszer- és vendéglátóipari kiállítás.
2018. október 25-27.	Újdelhi, India	**BioFach India**	Nemzetközi bioélelmiszer kiállítás.
2018. október 31. – november 2.	Almati, Kazahsztán	**WorldFood**	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás.
2018. október 31. – november 4.	Bukarest, Románia	**Indagra Food**	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás.



Tanúsító védjegyek online keresője

A fogyasztók tájékoztatásának segítése érdekében - összhangban az 1519/2017 (VIII.4.) Kormány határozat céljaival - a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) honlapján ezentúl egy helyen, kereshető formában érhető el az élelmiszereken szereplő tanúsító védjegyek listája.

A védjegyek közül kiemelkednek a tanúsító védjegyek, amelyek úgy különböztetik meg a velük ellátott árukat vagy szolgáltatásokat a többitől, hogy a különbséget okozó minőségüket vagy jellemzőjüket tanúsítják. A védjegy használójának meg kell felelnie a védjegyhez kapcsolódó egyedi követelményrendszernek. Minden tanúsító védjegynek van egy tulajdonosa, aki odaítéli a használati jogot annak a kérelmezőnek, amelynek a terméke vagy szolgáltatása megfelel a követelményeknek. Ez azonban önmagában nem elegendő a feltüntetéshez: folyamatosan, vagy legalább bizonyos időszakonként ellenőrizni kell, hogy az áru vagy szolgáltatás valóban képviseli-e azt a hozzáadott értéket, amiért a megkülönböztetést kapta. A használati jogot ebben az esetben előre meghatározott időszakra adják meg, melynek letelte után lehetséges az újraminősítés illetve a többszöri megújítás.

A védjegyek egyik funkciója, hogy segítsék a vásárlókat a tájékozódásban, így hozzájárulnak ahhoz, hogy ők a vásárlásaik során tudatosabban dönthessenek. A közöttük való eligazodást segíti a Nébih által összeállított, kereshető tudástár.

A kereső a Nébih oldalán érhető el.

Okoscímke

Annak ellenére, hogy a hazai fogyasztók számára fontos az élelmiszerek összetétele (pl. tartósítószer, cukor, színezék, energiatartalom), kevesen vannak a vásárlási és fogyasztási döntések megalapozásához szükséges információ birtokában. Mindemellett a tápérték-információk értelmezése nehézséget okoz a fogyasztók számára – derül ki a Coca-Cola reprezentatív kutatásából. Az eredmények hatására úgy döntött a vállalat, hogy létrehozza edukációs oldalát. az Okoscímke.hu-t. **Az oldalon a fogyasztók hasznos ismereteket olvashatnak a címkéről, a kalóriáról, valamint a cukorbevitelről és annak csökkentéséről.**

Az EU küzd az élelmiszer-pazarlás ellen – Új iránymutató jelent meg

A világszerte jelentős élelmiszer-pazarlás elleni küzdelem egyik lépéseként az Európai Bizottság kiadta „Az emberi fogyasztásra már nem szánt élelmiszerek takarmányként való felhasználására vonatkozó iránymutatások" (2018/C 133/02) című közleményét.

A Bizottság a körforgásos gazdálkodásról szóló közlemény szerves részeként cselekvési tervet dolgozott ki az élelmiszer-pazarlás csökkentése érdekében. Az egyik kezdeményezés az olyan élelmiszerek tápanyagainak újrafelhasználására törekszik, amelyeket kereskedelmi okokból vagy gyártási illetve bizonyos más hibák miatt emberi fogyasztásra már nem szánnak, ugyanakkor a takarmányozásban biztonságosan felhasználhatók az állategészségügy és a közegészségügy veszélyeztetése nélkül. Az ilyen élelmiszerek takarmányként felhasználásával elkerülhető, hogy ezeket az anyagokat komposztálják, biogázzá alakítsák át, illetve hulladékégetéssel vagy hulladéklerakókban ártalmatlanítsák. Az iránymutatások segítséget kívánnak nyújtani a nemzeti és helyi illetékes hatóságoknak és az élelmiszerlánc szereplőinek a vonatkozó uniós jogszabályok alkalmazásához.

A közlemény Az Európai Unió Hivatalos Lapjában olvasható.

Magyar Sajtkészítők Egyesülete – Éves gyűlés

A 2006-ban megalakult Kis,- Közép,- Agrárvállalkozók Sajtkészítő Egyesületének (KKASE) 2018. április 27-i éves közgyűlésének döntése alapján a szervezet Magyar Sajtkészítők Egyesülete néven folytatja tovább tevékenységét. A végleges alapszabály elfogadására valamint az elnök és a tiszteletbeli elnök megválasztására május 11-én került sor. Aktuális információ még, hogy a június 9-10-i nagykörűi cseresznyefesztivál keretében megnyílik egy új Sajtút-állomás.
Az egyesület kiemelt feladata a sajtkészítő szakma mikro-, kis-, középvállalkozói rétegének érdekképviselete, egységes arculatának megjelenítése a különböző közösségi fórumokon, rendezvényeken, fesztiválokon – Magyarországon és külföldön egyaránt. Emellett marketing tevékenység folytatása, ezzel is segítve tagjai versenyképességét, megismerését. Céljuk a sajtkészítők hatékonyan képviselete, továbbá a versenyképesség növelésének ösztönzése minőségi termékek előállításával és minőségi szolgáltatások nyújtásával.

Változás az ausztrál exporttermékek jelölésével kapcsolatban

Ausztráliában az élelmiszeripari termékekre vonatkozóan 2018. július 1-től kötelezővé válik a származási ország illetve az eredet helyének jelölése. A gyártó cégeknek kötelező jelleggel fel kell tüntetni a csomagoláson az eredetmegjelölést minden, 2018. július 1. után az országba beérkező, kiemelt kategóriába tartozó élelmiszeripari termék csomagolásán. Az Ausztrál Mezőgazdasági Minisztérium szakhatósága a nem megfelelő vagy hiányos eredetmegjelöléssel rendelkező termékeket nem engedi be az országba.
További részleteket a business.gov.au és az ACCC oldalán olvashat.

FELHÍVÁS

Tanuljunk együtt! – Zöldség- és gyümölcsfeldolgozás!

„Zöldség- és gyümölcsfeldolgozás” címmel szervez kétnapos gyakorlatias képzést a NAK Élelmiszeripari Igazgatósága, a Szent István Egyetem Élelmiszertudományi Karán (Budapest). A 2018.május 25-26-i oktatás az igazgatóság „Tanuljunk együtt!” programsorozatának része.

A képzés első napján erős elméleti tudásra tehetnek szert a résztvevők, bemutatásra kerülnek a vonatkozó jogszabályok, előírások, élelmiszerbiztonsági és higiéniai követelmények. A résztvevők megismerhetik az alapanyagokra vonatkozó előírásokat, a zöldség-gyümölcs tartósítás alapjait, a használható adalékanyagok körét valamint azok esetleges kiváltási lehetőségét. Mindemellett hallanak a feldolgozást követő címkézési előírásokról, illetve a legújabb innovációs eljárásokról, trendekről, fejlesztési javaslatokról. A második napon bontott csoportokban nyújtunk gyümölcsfeldolgozói illetve zöldségfeldolgozói gyakorlati képzést. A gyümölcs kapcsán a lekvárok, befőttek, levek, szörpök és aszalt termékkategóriák, a zöldség témakörében főként a savanyított élelmiszerek, zöldséglevek, zöldségchipsek témája kerül napirendre. Az általános gyakorlatokon túl a szervezők termékfejlesztési javaslatokkal és szemléletformáló, hasznos ötletekkel is várják az érdeklődőket.

A programon összesen 20 fő részvételét tudjuk biztosítani, 10 fő zöldségfeldolgozó és 10 fő gyümölcsfeldolgozó csoportbontásban. A program kamarai finanszírozásban valósul meg, így a gyakorlati napon a részvétel rendezett kamarai tagsággal ingyenes, de előzetes regisztrációhoz kötött!

Regisztrálni az alábbi linken tud: https://miniapp.nak.hu/nak-regisztracio/zoldgyumfeldolgozas2018/

A rendezvényről további információt a NAK Portálon olvashat.

Várjuk észrevételeit, megjegyzéseit!

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