

2019. NOVEMBER

Tartalom

Elhúzódozó uniós folyamatok és ezek hatása a Közös Agrárpolitikára	2
Drágult a sertéshús, a tejtermékek és a gyümölcs is	3
Tényleg nem igazi tej a BOLTI TEJ? Megkérdeztük a Nébih-et!	3
Teszt: Melyik a legfinomabb dobozos tej?	4
Továbbra is a tej a legjobb választás	8
Csődbe ment a legnagyobb amerikai tejtermelő	10
Agrárminisztérium: A tejágazat helyzete stabil	10
Alacsony a tej felvásárlási ára	11
November 27-én szavaznak az új Európai Bizottságról.....	13
Tejtermelés: hódít a precízió és a digitalizáció	14
Már úton van a jövő teje, ami sose látott tehenet	15
Agrár-és élelmiszeripari innovációk finanszírozása uniós pályázati forrásokból.....	18
Drágább tejtermékekből válogathatunk	19
Tej, újra visszaváltható üvegből? Álmodjunk fenntarthatóságról.....	19
VR-szemüveggel legelnek az orosz tehenek	22
Vannak olyan német termelők, akiknek a jövedelmük a felére csökkent egy év alatt.....	22
Hivatalba léphet az új Európai Bizottság	23
Az önköltséget sem fedezi a tej felvásárlási ára	24
Traktorokkal tiltakoztak az alacsony felvásárlási árak miatt a francia gazdák	24
8600 traktorral vették blokád alá Berlint – tüntettek a gazdálkodók	25
A földrajzi árujelzőkkel növelhető a versenyképesség	26
Egészségesebb tejtermékek fejlesztésébe kezdenek Kaposváron	27
Fejlődés és eredmények: tejágazati konferencia Gárdonyban	27
Minden, amit a tejről és a tej növényi alternatíváiról tudni akartál.....	30
Közel 212 milliárd forint támogatást kaptak ebben az évben a gazdálkodók	35
Tovább emelheti a tej árát a döglődő forint	35

Elhúzódó uniós folyamatok és ezek hatása a Közös Agrárpolitikára

2019. november 4.

A KAP cikksorozat korábbi részeiben már betekintést nyújtottunk arról, hogy az uniós szintén milyen tényezők befolyásolják a 2020 utáni Közös Agrárpolitika alakulását. Ezek közül számos esetben további csúszások tapasztalhatók, amely még hosszabbra nyújtja az eddig is elhúzódó folyamatokat.

Az Egyesült Királyság Európai Unióból történő kilépése jelentős hatással van az EU következő időszaki költségvetésére. A Brexit tárgyalások meghosszabbodása a költségvetési megállapodás elhúzódását is maga után vonhatja. A jelenlegi helyzet szerint a britek 2019. december 12-én tartanak előrehozott választásokat, amely nagyban meghatározza azt, hogy miként zajlik majd le – az új határidő szerint 2020. január 31-ig – az unióból való kilépési folyamat. Kérdés, hogy ennek fényében milyen ütemben sikerül addig is előrehaladni az uniós költségvetést érintő tárgyalásokkal és annak jóváhagyásával.

Az Európai Unió Tanácsában zajló viták során több tagállam hangsúlyozza, hogy az EU új költségvetésének hiányában nem lehet megfelelő szakpolitika döntéseket hozni a Közös Agrárpolitikáról. Tekintettel arra, hogy a költségvetési tárgyalások is elhúzódni látszanak, ez a KAP rendeletjavaslatok véglegesítésének eltolódását is eredményezheti. Egyes vélemények szerint az új időszaki szabályozást 2020 őszén hagyják majd jóvá, így 2021 már biztosan átmeneti év lesz, mivel az új szabályok átültetésére kevés lenne a fennmaradó idő. Az átmeneti időszakot érintő szabályokról az Európai Bizottság 2019. október 31-én tette közzé javaslatát, amely még 8 hétig véleményezés alatt áll. Ezt követően kerül majd az Európai Parlament, valamint a Tanács elé, hogy annak tartalmáról vitát folytassanak, és végül elfogadják.

A korábban közöltekkel ellentétben az új Európai Bizottság sem kezdte meg működését 2019. november 1-jétől. Ennek oka, hogy az első körben Ursula von der Leyen által kiválasztott biztosjelöltek nem mindegyikét fogadta el az Európai Parlament illetékes szakbizottsága, ezért néhány tagállam, köztük Magyarország esetében is új jelölt állítására volt szükség. A biztosjelöltek listája még mindig nem végleges, ezért az is kérdésként merül fel, hogy mikor szavaz róla az Európai Parlament. Egyelőre nem tudni, hogy az új Európai Bizottság pontosan mikor kezdi majd meg a működését, de erre 2019. december 1-je előtt nagy valószínűséggel nem kerül sor.

A következő időszaki uniós költségvetés, valamint a KAP jogszabályok jóváhagyása ugyan hiába várat még magára, a tagállami fejlesztési célkitűzéseket magában foglaló KAP Stratégiai Terv előkészítése már megkezdődött. Az Agrárminisztériumban megalakultak azok a tervezési munka- és almunkacsoportok, amelyek a már említett stratégiai tervdokumentum kidolgozásáért felelősek. Emellett a Magyarország által a 2021-2027-es időszakban alkalmazni kívánt beavatkozások megalapozását jelentő ágazati helyzetfelmérések is folyamatosan készülnek, amelyek az illetékes kamarai osztályok és alosztályok bevonásával kerülnek megvitatásra. A termelőknek tehát most van lehetőségük arra, hogy elmondják véleményüket, és ezáltal hatással legyenek a következő időszak őket érintő támogatáspolitikájára.

A NAK célja, hogy a 2020 utáni Közös Agrárpolitika keretei olyanok legyenek, amely minél inkább a magyar termelők érdekeit szolgálja. Ezért is tartjuk fontosnak, hogy a kamarai tagokat már a kezdetektől fogva bevonjuk a programozásba, és egy olyan párbeszéd alakuljon ki, amelyre a tervezés további szakaszaiban is lehet építkezni.

Forrás: www.nak.hu

Drágult a sertéshús, a tejtermékek és a gyümölcs is

2019. november 8.

A feldolgozott élelmiszerek árindexének alakulásával magyarázza a jegybank, hogy októberben egyaránt 0,1 százalékponttal emelkedett az infláció és a maginfláció az előző hónaphoz képest.

A Központi Statisztikai Hivatal (KSH) pénteken kiadott jelentése szerint októberben a fogyasztói árak átlagosan 2,9 százalékkal voltak magasabbak, mint egy évvel azelőtt, a maginfláció 4,0 százalékra emelkedett.

A Magyar Nemzeti Bank (MNB) által számolt és a tartósabb inflációs tendenciákat megragadni hivatott mutatók közül az indirekt adóktól szűrt maginfláció 0,3 százalékponttal 3,7 százalékra, a keresletérzékeny termékek inflációja 0,2 százalékponttal 3,3 százalékosra emelkedett, míg a ritkán változó árú termékek inflációja 0,1 százalékponttal 3,3 százalékosra lassult.

Az októberi inflációs adatokat értékelve a jegybank úgy ítélte meg, hogy a költségváltozásokra érzékenyebb termékek, mint az élelmiszerek és üzemanyagok szerepe az infláció emelkedésében enyhén emelkedett az előző hónaphoz képest.

Elemzésében a jegybank rámutatott: a feldolgozott élelmiszerek – szezonálisan igazított és adószűrt – árai emelkedtek októberben, amit elsősorban a tej és tejtermékek áremelkedése magyarázott.

A feldolgozatlan élelmiszerek – szezonálisan igazított és adószűrt – árai szintén emelkedtek az előző hónaphoz képest, amihez pedig főként a sertéshús és a friss gyümölcsök árainak növekedése járult hozzá.

Forrás: www.propeller.hu

Tényleg nem igazi tej a BOLTI TEJ? Megkérdeztük a Nébih-et!

2019. november 12.

Te is azt tartod, hogy a bolti tej nem "az igazi"? Tényleg tesznek bele még valamit a sima tehéntej kivételül? És miért nem lesz belőle soha tejföl? Most utánajártunk!

Emlékezték még arra, amikor a tejet tekintettük az egészség első számú forrásának? Gyerekkorunkban a szüleink biztattak, hogy igyunk minél többet, attól lesznek egészségesek a csontjaink, és nagyra nővünk majd, mi pedig ittuk szorgosan, a tej szupersztár élelmiszernek számított. Mára viszont egyre több a laktózérzékeny/tejfehérje-allergiás, sokan nem szeretik a bolti tejet, mert meghatározhatatlan "műízzel" azonosítják, a nyers tejet pedig még ennél is kevesebben fogyasztják, hiszen szerintük túl „karakteres” íze van.

De tényleg, mi kerül a bolti dobozos tejekbe, és miért nem lehet belőlük mondjuk túrót készíteni? Mesterséges tejet iszunk a húsz évvel ezelőttihez képest?

Megkérdeztük a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalt (NÉBIH), van-e alapja az aggodalmaknak, és mit iszunk manapság, ha tejet öntünk a poharunkba (öntünk tiszta tejet a pohárba!).

A hatóság válasza megnyugtató:

„A kereskedelemben kapható hőkezelt és homogénezett fogyasztói tehéntej nem tartalmaz, nem tartalmazhat mást, mint a nőtény szarvasmarhából (a tehénből) kifejt tejet” - mondja a Nébih.

„A tejüzemek saját felelőssége, hogy betartva a hazai (pl. Élelmiszer törvény) és európai uniós jogszabályokat (pl. 853/2004 EK rendelet) biztonságos és jó minőségű tejet bocsássonak a kereskedelem rendelkezésére. További garanciát nyújtanak a jogszabályok betartását

felügyelő, élelmiszer-biztonsági hatóságok is. A Nébih és a kormányhivatalok élelmiszer-biztonsági szervei a tejüzemek, tejtermelő gazdaságok folyamatos ellenőrzését a kapható tejek rendszeres laboratóriumi vizsgálatát is elvégzik.”

Oké, de hogyan kerül a frissen fejt tej a dobozokba, mit adnak hozzá tartósítószerként, hogy sokáig elálljon?

A Nébih szakemberei ezt is elmagyarázzák:

“A tejüzemek a tejgazdaságokból beérkező hűtött, nyers tejet átveszik, előbb hűtik, majd pasztörözik, homogenizálják, beállítják a zsírtartalmát, és dobozba, zacskóba, palackba csomagolják. Semmi más beavatkozást nem végeznek, a tejhez semmit sem adhatnak, és nem vehetnek el belőle. A tejsírbeállítás az egyetlen beavatkozás a tej beltartalmi értékeinek megváltoztatására, de csak így tudják garantálni, hogy a kereskedelemben kapható tej valóban a csomagolásán megjelölt, pontos zsírtartalommal bírjon. Eszerint kapható 1,5 %, 2,8% vagy 3,5% zsírtartalmú tej.”

Mi akkor az oka annak, hogy a boltban kapható tejekből nem lehet túrót vagy tejfölt készíteni?

Kiderült, hogy ez sem tudható be annak, hogy a bolti tej minősége alacsony:

“A „bolti” tej hőkezelésen, ún. pasztörözésen esik át. Ezzel a benne levő mikrobák többsége elpusztul, és a tej fogyasztása biztonságossá válik. De nemcsak az egészségünket veszélyeztető mikroorganizmusok pusztulnak el, hanem jórészt azok is, amikre a tej savanyításához, vagyis a kérdésben szereplő savanyított tejtermékek előállításához szükség van. Ilyenkor különböző baktériumkultúrák segíthetnek, melyekkel a tejet beoltva a megfelelő irányú folyamat (savanyodás) beindul.”

Azt is megkérdeztük, mire figyeljenek azok, akik szeretnek friss tehéntejet vásárolni a piacon: Nyers tejet csak azzal az írásbeli felhívással lehet árusítani, ami figyelmezteti a vásárlót arra, hogy a nyers tej „csak hőkezelés után fogyasztható”. Tudniillik a nyers tejben különböző mikrobák (baktériumok, vírusok) vannak jelen, amelyek enyhébb-súlyosabb emberi megbetegedést okozhatnak, felforralással azonban a tej biztonságossá tehető.

És mi az az oltóenzim?

Sok sajt és joghurt címkéjén szerepel az oltóenzim és/vagy kultúra összetevő, de milyen célt szolgálnak ezek a tejtermékekben? Az oltóenzim a szarvasmarhák oltógyomrában levő anyag, amit ősidők óta használ az emberiség a sajtok előállításához. A „kultúra” a tejiparban különböző baktériumok, gombák irányított, felügyelt, ellenőrzött tenyésztete, amikkel a tejet beoltva a megfelelő irányú alvadás, savanyodás beindul. Erre a sajtok, joghurtok, tejföl, túró és más ún. savanyított tejtermékek előállításához van szükség.

Forrás: www.nosalty.hu

Teszt: Melyik a legfinomabb dobozos tej?

2019. november 12.

Legújabb tesztünk során 2,8%-os bolti tejet kóstoltunk, még hozzá nem is keveset. Összesen 16-féle terméket próbáltunk ki, hogy a végére járjunk, melyiket érdemes megvenni.

Gondolkoztál már rajta, hogy van-e bármiféle különbség a boltokban kapható dobozos tejek között? Hiszen végül is mindegyik szarvasmarhából, hasonló körülmények között készül, ráadásul az egész országot egy maroknyi tejüzem látja el. A kérdés minket sem hagyott nyugodni, ezért nagyszabású kóstolóba fogtunk. Máris mondjuk, milyen eredményre jutottunk.

Mi történik a tejjel az üzemben?

Traszkovics Zsolt élelmiszmérnök, a DIATRA Mérnöki Iroda Kft. ügyvezetője a Divány kérdésére elmondta, bár sokakban felmerül, hogy a tejet valamilyen trükkös módon vizezik, hígítják, a boltokban kapható termékeknél ennek semmi valóságtartalma nincs.

Az a termék, amit tejknek neveznek, a tejen kívül mást nem tartalmazhat, tehát hozzáadott vizet sem.

Az, hogy az egyes tejek között mégis érezhető különbség mutatkozik, nem azért van, mert a feldolgozás során hozzáadnak valamit, hanem sokkal inkább azért, mert elvesznek belőle. A nyers tej zsírtartalma ugyanis 4-6 százalék között mozog, amit az üzemben állítanak be a boltokból ismert 1,5; 2,8 vagy 3,6 százalékra. Ezt úgy érik el, hogy a tejtől különválasztják a tejszírt, majd a kívánt mennyiségben visszaadagolják azt. A megmaradó tejszín sem megy kárba: ezt más termékek gyártásához használják fel.

A beállított zsírtartamú tejet a következő lépésben hőkezelésnek vetik alá, hogy az esetlegesen jelen lévő betegséget vagy romlást okozó baktériumok számát biztonságos szintre csökkentsék. Ezután már csak egy gyors visszahűtés van hátra, majd becsomagolják a terméket. A csomagolásnak szintén lényeges szerepe van, hiszen ez védi meg a tejet a külső behatásoktól, további szennyeződésektől.

Milyen különbségek vannak még?

Vannak olyan tejek, amiket hűtve kell tárolni, és vannak olyanok is, amik hűtés nélkül is hónapokig elállnak. A szakértő szerint a különbséget nem a tejben kell keresni (ugyanaz a tej van bennük), hanem a hőkezelés módjában, valamint a csomagolásban.

A *hűtve tárolandó tejet* (tasakos, esetleg dobozos kiszerelés) pasztörözéssel tartósítják, ami 72-76 Celsius-fokos hőmérsékleten történik 20-40 másodpercen át. Az ilyen termékeket azért kell hűtve tárolni, hogy azok a mikrobák, amelyek túléltek a hőkezelést, ne tudjanak elszaporodni. Ezekről elsősorban azt érdemes tudni, hogy rövidebb a fogyaszthatósági idejük.

Az *ESL tejet* szintén hűtve kell tárolni, de mivel hőkezelésük jóval magasabb, 100-135 fokos hőmérsékleten történik, 20-28 napig is eltarthatók.

A tartós, azaz *UHT tejet* ennél is magasabb, 136-142 fokos hőmérsékleten kezelik, fertőzésmentes körülmények között csomagolják, így hűtés nélkül is fogyaszthatók maradnak akár 90 napon át.

Fontos hozzátenni, hogy felbontás után a tartós tejet is hűtve kell tárolni, majd 2-3 napon belül el kell fogyasztani.

De ha megkóstolunk két, egyformán csomagolt és hőkezelt terméket, vajon miért érződhetnek másnak? Traszkovics Zsolt szerint azért, mert a tej minőségét és ízét a szarvasmarha fajtája, illetve a takarmányozás módja szabja meg. Vagyis az, hogy mit eszik az állat, nagyban meghatározza tejének érzékszervi jellemzőit. Az ízt emellett még minimális mértékben a hőkezelés hőmérséklete is befolyásolhatja.

Hogyan teszteltünk?

Kóstolónkhoz a nagy láncok aktuális kínálatából szereztük be a tejet, melyek közül népszerűségük miatt a 2,8%-os zsírtartalmú, hűtést igénylő változatokra esett a választásunk. Ha valamit hiányolsz a listáról, az csak azért lehet, mert vásárlásunk pillanatában nem volt kapható egyik népszerű szuper- és hipermarketben sem, ahol megfordultunk. A mezőny így is elég szélesre sikeredett: összesen 16 versenyző gyűlt össze.

Csakúgy, mint máskor is, a termékeket egy vakteszt keretében kóstoltattuk végig szerkesztőségünk tagjaival, akik szigorúan szubjektív, érzékszervi tényezők alapján értékelték őket egy 1-től 5 pontig terjedő skálán. Az összesítés és átlagolás után ennek alapján született meg az alábbi végeredmény.

2. helyezett: Mizo tej 2,8% – 3,8 pont (305 forint/1 liter)

A Mizo terméke magabiztos 3,8 pontos átlaggal küzdötte fel magát a megosztott második helyre. Tesztelőink alapvetően finomnak és zamatosnak tartották, de ketten kicsit vizezebb ízűnek érezték. Ezenkívül még azt tűnt fel nekik, hogy édes.

- Édes, vizes.
- Szerintem ez az egyik legjobb, bár kicsit vizes.
- Kellően édes.
- Finom, zamatos.

2. helyezett: Tesco Finest ESL tej 2,8% – 3,8 pont (299 forint/1 liter)

A Tesco prémium kategóriájú teje a mezőhegyesi ménésbirtokról származik. Kóstolóink ezt persze nem tudták, így csak az ízéből tudtak kiindulni, amit finomnak, ám kissé zsírosnak és nagyon édesnek neveztek.

- Ok.
- Eddig ez a legfinomabb.
- Zsíros.
- Nagyon édes.
- Túl édes.

1. helyezett: Lidl Pilos ESL tej 2,8% – 4,2 pont (189 forint/1 liter)

Tesztelőinknek a Lidl papírdobozos kiszerelésű ESL teje ízlett a legjobban, ami finom, telt és zamatos ízeivel hívta fel magára a figyelmet. Ketten arra is kitértek, hogy édes, de egyikük ezt inkább hátránként, mint előnyként élte meg. Rajta kívül viszont mindenki más magas pontszámot adott rá. Ha figyelembe vesszük, hogy csak 189 forintba kerül, ár-érték arányban is remek választás lehet.

- Ok.
- Természetellenes íz, nagyon édes.
- Édes.
- Finom.
- Telt, finom, zamatos. Igazi tej!

Helyezés	Termék neve	Forgalmazó	Gyártó	Ár (1 liter)	Pontszám
1.	Pilos ESL tej	Lidl	Fino-Food Kft.	189 forint	4,2
2.	Tesco Finest tej	Tesco	Sole-Mizo Zrt.	299 forint	3,8
2.	Mizo tej	Auchan	Sole-Mizo Zrt.	305 forint	3,8
4.	Pilos ESL tej	Lidl	Sole-Mizo Zrt.	199 forint	3,4
4.	Parmalat tej	Auchan	Kuntej Zrt.	269 forint	3,4
6.	Hazai tej	Auchan	Sole-Mizo Zrt.	319 forint	3,2
6.	Auchan tej	Auchan	?*	189 forint	3,2
6.	Tesco tej	Tesco	Lactalis	179 forint	3,2
9.	Kuntej	Tesco	Kuntej Zrt.	289 forint	3
10.	SPAR ESL tej	SPAR	Tolnatej Zrt.	209 forint	2,8

10.	Milfina tej	ALDI	Tolnatej Zrt.	209 forint	2,8
10.	Magyar tej	Auchan	Alföldi Tej Kft.	299 forint	2,8
10.	Fittej	Auchan	Naszálytej Zrt.	259 forint	2,8
14.	Félegyházi tej	Auchan	Félegyházi Tej Kft.	269 forint	2,6
15.	Tolle tej	Tesco	Tolnatej Zrt.	159 forint (0,5 l)	2,4
15.	Sissy ESL tej	Penny	Tolnatej Zrt.	209 forint	2,4

(A csillaggal jelölt termék csomagolásán nem szerepelt a gyártó, ezért megkérdeztük róla a forgalmazót. Amint megkapjuk a választ, frissítjük cikkünket.)

Futottak még

4. helyezett: Lidl Pilos ESL tej 2,8% – 3,4 pont (199 forint/1 liter)

A Lidl PET-palackos terméke (ezt máshol gyártják) a közepestől az egész jón át a kiemelkedőig sokféle jelzöt kapott, de összességében nem volt annyira meggyőző, mint papírdobozos társa. Valaki például kesernyésnek titulálta.

4. helyezett: Parmalat tej 2,8% – 3,4 pont (269 forint/1 liter)

A Parmalat tejet a legtöbbet átlagosnak, kicsit édesnek és enyhén vizes beütésűnek nevezték, kivéve azt a tesztelőnket, aki úgy fogalmazott, hogy kiváló.

6. helyezett: Hazai tej 2,8% – 3,2 pont (319 forint/1 liter)

A Hazai tej elsősorban édes ízeivel lógott ki a mezőnyből. Volt, aki ezért nem rajongott érte, de a csapat másik fele pont emiatt szerette.

6. helyezett: Auchan tej 2,8% – 3,2 pont (189 forint/1 liter)

Az Auchan tejére vegyes értékelések érkeztek. Kritikaként elhangzott, hogy picit hígabbnak hat, továbbá mintha lenne némi keserű mellékíze.

6. helyezett: Tesco tej 2,8% – 3,2 pont (179 forint/1 liter)

A Tesco másik terméke három kóstolónk számára bizonyult finomnak, a többiekénél közepesre vagy rosszabbra vizsgázott. Ez is megkapta, hogy mintha hígabb lenne.

9. helyezett: Kuntej 2,8% – 3 pont (akciósan 185, eredetileg 289 forint/1 liter)

Az értékelések a Kuntej versenyzőjénél is vegyes képet mutattak. Nem volt rossz, de annyira jó sem. Tesztelőink hol édes ízelet, hol fura utóíz és szagot emlegettek.

10. helyezett: SPAR ESL tej 2,8% – 2,8 pont (209 forint/1 liter)

A SPAR résztvevője két kóstolónktól is magasabb pontszámot kapott, a csapat nagy része azonban úgy találta, hogy édesebb, mint kellene.

10. helyezett: ALDI Milfina tej 2,8% – 2,8 pont (209 forint/1 liter)

Az ALDI termékét szinte mindenkinél az átlagos kategóriába esett. Az értékelések között egy „íztelen” és egy „vízízű” jelző is szerepelt.

10. helyezett: Magyar tej 2,8% – 2,8 pont (299 forint/1 liter)

A Magyar tej szintén visszafogott ízeletet mutatott. Valaki elismerően szólt teltségéről, de mások olyasmiket írtak róla, hogy „semmilyen”, „kesernyés” vagy érzésre „vizesebb”.

10. helyezett: Fittej 2,8% – 2,8 pont (259 forint/1 liter)

A Fittejről csak egy tesztelőnk tudta kijelenteni, hogy finom, a többség ellenben közepesre vagy rosszabbra értékelte. Ők azt rótták fel, hogy picit vizes irányba húz az ízvilága, illetve furcsa az utóíze.

14. helyezett: Félegyházi tej 2,8% – 2,6 pont (269 forint/1 liter)

Az arányok Félegyházi tejnél is hasonlóképpen alakultak. Mintha semlegesebb lett volna az íze, és valaki itt is furcsa utóízt érzett.

15. helyezett: Tolle ESL tej 2,8% – 2,4 pont (159 forint/0,5 liter)

A Tolnatej terméke viszonylag kevés ízt mutatott. Legalábbis tesztelőink szerint, akikben szinte csak hígabb hatása hagyott nyomot. Egyikük arra is kitért, hogy számára keserű.

15. helyezett: Penny Sissy ESL tej 2,8% – 2,4 pont (209 forint/1 liter)

A Penny tejére csupán egy magasabb pontszám érkezett. Kóstolóink közül mindenki másban látta a hibáját, például abban, hogy „kicsit híg”, „semmi extra”, „túl édes”, „furcsa a mellékíze” vagy épp „íztelen”.

Mivel sok tej ugyanabban a gyárban készül, csináltunk egy másik összefoglaló táblázatot is, amiből az üzemek rangsora is kiderül (ahol nem tüntették fel a gyártót, az nem került bele).
Íme:

Helyezés	Tejüzem	Átlagpontszám
1.	Fino-Food Kft. (Kaposvár)	4,2
2.	Sole Mizo Zrt. (Szeged)	3,55
3.	Kuntej Zrt. (Tiszafüred)	3,2
3.	Lactalis (Tiszafüred)	3,2
5.	Alföldi Tej Kft. (Székesfehérvár)	2,8
5.	Naszálytej Zrt. (Vác)	2,8
7.	Tolnatej Zrt. (Szekszárd)	2,6
7.	Félegyházi Tej Kft. (Kiskunfélegyháza)	2,6

Forrás: www.divany.hu

Továbbra is a tej a legjobb választás

2019. november 13.

A tej és a tejtermékek a kiegyensúlyozott táplálkozás részei, számos olyan vitamint és ásványi anyagot tartalmaznak megfelelő összetételben, amiket más forrásból nehéz pótolni. Számos kutatás alátámasztotta, hogy a tej olyan komplex ásványi anyag és vitamin forrás a szervezet számára, aminek a helyettesítése mindennapos odafigyelést igényel, ha valaki csökkenteni szeretné a fogyasztását.

Bár az elmúlt években a tej és tejtermékek táplálkozásban betöltött szerepéről sok érvet és ellenérvet lehetett olvasni, az egészséges táplálkozásban elfoglalt helye vitathatatlan. A tej és tejtermékek számos pozitív élettani hatással rendelkeznek, amelyek miatt nem hiányozhatnak

a kiegyensúlyozott étrendből. A hazai és a nemzetközi táplálkozási ajánlások egyaránt napi fél liter tej vagy annak megfelelő kalciumtartalmú tejtermék fogyasztását javasolják.

A leginkább ismert tény, hogy a tej fontos kalciumforrás. A hivatalos ajánlásokban szereplő tej- és tejtermék fogyasztással fedezhető a napi kalciumszükséglet nagy része.

Az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet (OÉTI) ajánlása szerint tejből és tejtermékekből mindennap kellene fogyasztani ahhoz, hogy megfelelő mennyiségű kalciumot juttassunk a szervezetünkbe.

A tejnek nélkülözhetetlen szerepe van a csontok egészségének megőrzésében. Összehasonlításként elmondható, hogy például a magas kalciumtartalmú zöldségek közé tartozó brokkoliból körülbelül 1 kg-ot kellene elfogyasztani naponta ahhoz, hogy a szükséges kalciummennyiséget fedezzük.

A tej emellett a szervezet számára nélkülözhetetlen aminosavakat is tartalmaz, amelyek támogatják az izomépítést, illetve az izmok megfelelő működését.

A tejben és tejtermékekben tehát koncentráltan található meg számos nélkülözhetetlen ásványi anyag és vitamin, amelyek pótlása nehézkes és különös odafigyelést igényel akkor, ha például növényi italokkal szeretnénk kiváltani a tejet. Legutóbb ezt a Journal of Food Science and Technology folyóiratban közölt kutatással támasztották alá. Ebben a négy legnépszerűbb növényi italt, a szója-, rizs-, mandula- és kókusz italokat vizsgálták és arra keresték a választ, hogy képesek-e teljes értékűen helyettesíteni a tejet. Az eredmények azt mutatják, hogy a rizs, a kókusz-, és a mandulaital nem alkalmas a tej helyettesítésére, mert nem tartalmazza azokat a szénhidrátokat, zsírokat és fehérjéket, amikre a szervezetnek szüksége van.

Bár a négy közül még a szójaital áll a legközelebb a tejhez, de ez sem tartalmazza az összetevőket olyan formában, összetételben és arányban, mint a tej.

A kutatás tanulsága tehát az volt, hogy a tápanyagok egyensúlya és hasznosulása szempontjából továbbra is a tej a legjobb választás. Abban az esetben, ha valaki csak növényi italt szeretne fogyasztani, igen nagy odafigyelést igényel, hogy más forrásból ugyan, de minden fontos összetevőt bejuttasson a szervezetébe és ne alakuljon ki súlyos hiányállapot.

Sokan egészségügyi probléma, például laktózérzékenység miatt választják a növényi italokat a tej helyett, azonban nem szabad elfelejteni, hogy manapság már szinte minden tej és tejtermék laktózmentes változata is megtalálható a boltok polcain (tej, tejföl, túró, ízesített italok, krémtúró, vajkrém, tejdesszertek stb.). Ennek köszönhetően a laktózérzékenységben szenvedő betegeknek sem kell lemondaniuk a vitaminokban és ásványi anyagokban gazdag tejtermékekről.

A növényi italok többnyire a magok áztatásával, majd darálásával készülnek.

Ahhoz, hogy a gyakran kellemetlen ízek eltűnjenek, cukrot, kakaót vagy vanília aromát kevernek hozzá, ahhoz pedig, hogy a víznél pozitívabb érzetet keltsenek a szájban – a tejre alig hasonlító állagú folyadékot gyártanak – ipari körülmények között mesterséges sűrítőanyagokat, stabilizátorokat és emulgálószerkeket adagolnak.

Ezek a sűrítőanyagokkal, stabilizátorokkal, emulgálószerekkel és mesterséges aromákkal felturbózott termékek értelemszerűen nem is járulhatnak hozzá a kiegyensúlyozott táplálkozáshoz.

Megdöbbentő példa ugyanakkor, hogy egy liter növényi ital csupán 2%-a mandula (!), a többi sima víz, állományjavító és aroma. Egy ilyen növényi italt gyakran 600-800 Ft/literes áron kínálnak eladásra, tejet imitálva.

Eközben a literenként jelenleg akár már 160 Ft-tól is kapható – szigorú hazai állatjóléti előírások betartásával, a világ egyik legalacsonyabb CO₂ kibocsátású magyarországi tejtermelésből származó és szigorú hatósági kontroll mellett termelt – tejből, csupán 2 deciliter elfogyasztása biztosítani tudja egy egészséges felnőtt átlagos napi tápérték bevitelének (energia, fehérje, szénhidrát, zsír) akár már 8-12%-át is!

Csak emlékeztetőül, a táplálkozás egy olyan élettevékenységünk, amellyel az emberek a szervezetük felépítéséhez szükséges anyagokat és az egyéb élettevékenységeikhez szükséges energiát biztosítják.

Forrás: www.magyarmezogazdasag.hu / Tej Szakmaközi Szervezet és Terméktanács sajtóközlemény

Csődbe ment a legnagyobb amerikai tejtermelő

2019. november 13.

Az Egyesült Államokban csődöt jelentett a 94 éve működő Dean Foods, amely az ország legnagyobb tejtermelője. A vállalat már régóta nehézségekkel küzd, de a 2019-es év különösen nehéz volt számára. A cég eladásai 7 százalékot zuhantak, a profitjuk pedig 14 százalékkal esett vissza.

A Dean Foods részvényei 80 százalékot gyengültek az idei év során, a vállalat pedig nemrég csődöt jelentett. Ezzel a 94 éves cég, amely az Egyesült Államok legnagyobb tejtermelője, a katasztrófa szélére sodródott.

A Dean Foods olyan, az USA-ban népszerű termékeket forgalmaz, mint a Dairy Pure, az Organi Valley és a Land O'Lakes. A cég jelentése szerint azért kerültek közel kilátástalan helyzetbe, mert a hagyományos tej iránti kereslet rohamosan csökken.

A tejtermelő most csődvédelmet kért, hogy folytatni tudják a működést addig, amíg vevőt találnak eszközeikre. Kérő pedig van, az előzetes híresztelések szerint a Dairy Farmers of America-val folytatnak előrehaladott tárgyalásokat. A csődeljárás részeként a Dean Foods 850 millió dollárt kapott a Rabobank-tól, amely majd abban segít, hogy a működés zavartalan legyen.

Az Egyesült Államokban, akárcsak globálisan, egyre jelentősebb piaca van a tejet helyettesítő készítményeknek, amelyek piacának értéke idén elérheti a 18 milliárd dollárt. Ez ugyan töredéke a hagyományos tejek piacának, hiszen annak értéke globálisan nézve 120 milliárd dollár, azonban néhány vállalat számára így is nagy nehézségeket okoz a riválisok megjelenése.

A tehéntej eladása folyamatosan csökkenő tendenciát mutat.

Míg az Egyesült Államokban 2015-ben még 15 milliárd dollárért értékesítettek tejet, addig idén már csak 12 milliárd dollárért. Ezzel szemben a zabtej eladása ugyan ebben az időszakban 636 százalékkal, 53 millió dollárra emelkedett.

Forrás: www.origo.hu

Agrárminisztérium: A tejágazat helyzete stabil

2019. november 14.

A tejágazat helyzete stabil, a nemzetközi tejpiacon nincs felesleg, a tej hathavi átlagára is igen magas – hangsúlyozta Bognár Lajos, az Agrárminisztérium (AM) élelmiszerlánc-felügyeletért felelős helyettes államtitkára, országos főállatorvos csütörtökön, Gárdonyban.

Bognár Lajos a Tej Szakmaközi Szervezet és Terméktanács IX. Tejágazati konferenciáján rámutatott, hogy az EU tejtermelése 2013 óta folyamatosan nő, a tejpiaci kereslet kulcsa pedig továbbra is Kína.

Jelezte, hogy Magyarországon 119 tejfeldolgozó létesítmény van, de a felvásárolt folyótej 70 százalékát a három legnagyobb tejipari üzem dolgozza fel.

A hazai tejtermék-fogyasztás növekedését a tej áfájának öt százalékra csökkentése mellett egyértelműen a sajt- és vajfogyasztás növekedése hozta – mutatott rá az államtitkár.

Ugyanakkor aggasztónak nevezte, hogy a tejágazati növekedésből nem feltétlenül a hazai tejipar veszi ki a részét, hiszen 16,7 százalékos a tejágazat külkereskedelmi hiánya, vagyis nincs elég hazai tejtermék az igények kielégítéséhez. Ennek legfőbb oka, hogy továbbra is sok nyerstejet importál Magyarország, ezért a következő években stratégiai célnak kell lennie a lakosság jó minőségű hazai tejtermékkel való ellátása a lehető legmagasabb hozzáadott értékkel – fejtette ki.

Bognár Lajos elmondta: a hazai tejiparban a foglalkoztatottak száma megközelíti a hétezeret, a szektor tavalyi árbevétele 316 milliárd forint volt, ebből az export 70 milliárdot tett ki.

Megemlítette, hogy a nemzetgazdaság idei külkereskedelmi többletének felét az agrárium adja, ami jól mutatja súlyát és helyét a magyar gazdaságban. Az agráriumon belül a tejágazat szerepe meghatározó, ugyanis a foglalkoztatottak aránya meghaladja a hét százalékot, az árbevétel pedig a nyolc százalékot.

Az államtitkár említést tett a Kiváló Minőségű Élelmiszer védjegy-rendszerről is, amely a tejipar esetében a piacon kínált termékek között jól beazonosíthatóvá teszi a kimagasló minőségű termékeket. Úgy vélte, a magyar tejágazat szereplői kivételezett helyzetben vannak, mert az elsők között pályázhatnak majd a védjegyre hat (tejföl, joghurt, kefir, tej, vaj, túró) kategóriában.

Forrás: www.magyar nemzet.hu

Alacsony a tej felvásárlási ára

2019. november 17.

A csantavéri Balassa családban már a negyedik generáció foglalkozik állattartással és növénytermesztéssel. 1986-ban pedig a tejtermelést is elkezdtek a családi farmom. Jelenleg a gazdaság kétszáz fejőstehénnel rendelkezik. Éves szinten kétmillió liter tejet termelnek. Nemrégiben a családi farmot Branislav Nedimović mezőgazdasági miniszter is megtekintette a Szabadka környéki állattenyésztőknél tett körútja során. A tejtermelés, és általában az állattenyésztés azonban számos gonddal jár. Erről is kérdeztük Balassa Miklóst a fejőstehén- és hízómarha-farmján tett látogatásunk során.

Balassa Miklós csantavéri gazda fejőstehén- és hízómarha-farmján fogadott minket, és körbevezetett bennünket a gazdaságban, ahol az állatok életkoruk szerint vannak elkülönítve. Külön istállóban találjuk a vemhes állatokat, az újszülött borjúkat, az üszöket, a fejősteheneket. Körbejárva a farmot megismerkedhettünk a szarvasmarhák egész életútjával. Közben Balassa Miklós megmutatta azokat a modern gépeket is, amelyeket fejésre használnak. Hogy egy ilyen modern gazdaság létrejöhessen, több évtizedes fejlesztésre volt szükség.

– Maga a tanya százéves. Én vagyok a harmadik generáció, a fiaim: Tamás és Tihamér pedig a negyedik generáció, amely itt dolgozik. Azért is bővítettük, fejlesztettük a gazdaságot, mert ők is szerették volna folytatni az állattenyésztést és növénytermesztést. Ne feledjük, hogy az állattenyésztés és növénytermesztés mindig együtt jár. 1986-ban kezdtük el az intenzív tejtermelést 25 fejőstehénnel. Akkor hárman voltunk a családban, a szüleim és én. Negyven éven át fejlesztettük a gazdaságot. Jelenleg 200 egyedet számláló fejőstehén-állományunk van, 100 növendéküszőnk, 100 hízóállatunk, és még sorolhatnám. Összesen 600 állat van a telepen. Maga a tanya százéves. Van hét bejelentett munkásunk is. Ami a hozamot illeti, körülbelül 30–33 liter tejet tudunk elérni tehenenként. Éves szinten kétmillió liter tejet adunk át az Imlek tejgyárnak.

Emellett az állatoknak minden takarmányt megtermelünk. A szántástól a betakarításig minden eszközünk meg van hozzá – mutatta be röviden lapunknak a farmot Balassa Miklós.

Az idén főleg a mezőgazdasági termelésben kellett nagyobb problémákkal szembenézniük a gazdaságban.

– A gabonafélék gyengén teremtek és rossz volt a minőség. A kukorica már jobb volt. Egyedül a kukorica betakarításánál akadtak gondjaink, ugyanis szeptemberben Szabadkán és környékén nagy vihar söpört végig, ami ledöntötte a kukoricatermést. A termés körülbelül tízhúsz százaléka kinn is maradt a földeken. A mostani őszi vetés viszont nagyon jól indult. Az enyhe időben megerősödtek a növények, talán már túlzottan is. Így november elején már az a gondunk, hogy a szokatlanul enyhe időben jönnek a kártevők és a különböző gombabetegségek. Ezek ellen pedig védekezni kell, ami újabb beruházásokat jelent. A tej árában viszont semmi változás nincsen. A tej előállítási ára 40 dinár literenként, míg az Imlek 35–36 dinárért vásárolja fel. Kértük, hogy azt a 4–5 dinár literenkénti veszteséget fedezzék, de erre egyenlőre nem hajlandóak – értékelte az idei évet Balassa Miklós.

Míg a felvásárlási árak alacsonyak, a költségek egyre magasabbak. Mindemellett a támogatások is alacsonyak, és a pályázati lehetőségek is szűkősek.

– Az energiaárak megrágultak, úgy a villanyáram, mint a gázolaj, a mi termékünk ára ezt sajnos nem követi. Se a tej, se a hús. Minden mezőgazdasági ágazatnak ez a legnagyobb problémája. Mi nem tudunk ugyanúgy termelni, mint az európai uniós tagállamok gazdái, mert mi nem kapjuk meg azokat a támogatásokat, se a földekre, se az állatokra, mint ők. Az Európai Unióban 300–400 eurós támogatást is kapnak egy hektárra, míg mi csak 20–30, maximum 40 eurót. És ez a támogatás is csak 20 hektárig jár. Holott nekünk 400 hektáros gazdaságunk van. 100 hektár saját földünk, amely mellett állami földeket bérelünk, és idős háztartásoktól is bérelünk földeket. Erre is kellene támogatást kapnunk, de ilyen lehetőségek sajnos nincsenek.

Pályázati lehetőségek persze vannak. A tartománynál kiírnak kisebb pályázatokat, de itt az egyik feltétel a legfeljebb 19 állat. Így ezeken mi már nem tudunk pályázni. Körülbelül két éve ugyanilyen feltételek vannak a köztársasági pályázatokon is, holott korábban hárommillió dináros támogatást is kaphattunk a kétszáz állatra. Egyedül a Prosperitati Alapítvány pályázatait tudjuk kihasználni. Itt még nincsenek az állatállományra vonatkozó korlátozások, így tudunk pályázni különböző eszközök beszerzésére – magyarázta Balassa Miklós.

Néhány hete Branislav Nedimović mezőgazdasági miniszter tett látogatást a családi gazdaságban. A miniszter kétnapos körútja, a Szabadka környéki állattenyésztőknél tett látogatások során járt a farmon. E látogatásokon Balassa Miklós és a környékbeli gazdák lehetőséget kaptak kérdéseket feltenni a miniszternek, valamint legégetőbb gondjaikat ismertetni. Erről az eseményről Balassa Miklós a következőket mondta lapunknak:

– Több gazda a 2018-as és 2019-es fizetések és támogatások kifizetésének elmaradását sérelmezte. A miniszter ígéretet tett rá, hogy rövidesen kifizetik az elmaradt juttatásokat, csak a gazdák jelentkezzenek nála. Emellett kérdeztük az üzemanyag-támogatásokról is. Tudni kell azt, hogy az állattenyésztésben több üzemanyagot fogyasztunk, mint a száraz gabonatermelésben. Az állattenyésztésben több, mint a kétszeresét is elhasználjuk a sok takarmány ki-be hordásával, a trágyakezeléssel. Itt hektáronként több, mint száz liter üzemanyag is elmegy. Miközben a támogatás hatvan litert biztosít egy hektárra. Ez a mennyiség a száraz gabonatermelésben elegendő, az állattenyésztésben viszont nem. Ez az egyik nagy kiadásunk. A kisgazdaságok, öt-tíz-tizenöt tehenesek, meg tudnak állni a lábukon, a nagyobbak már nem, az említett korlátozások miatt. Ismerek három-négy állattenyésztőt, aki eladta a teheneit és felszámolta a gazdaságát. Volt gazda, akinek száz tehene is volt, és mégis becsukta a boltot, és úgy döntött, megpróbálkozik valami mással – panaszkolta a csantavéri gazda.

A minisztertől azonban kaptak egy fontos ígéretet, a tejminőség megállapítása körüli problémák orvoslására.

– A minisztérium már két éve ígéri, hogy Szerbiában lesz egy központi, független laboratórium, olyan, amilyenek az Európai Unióban vannak. Így pontosabban megkapnánk a tejminőség eredményeit. Jelenleg a tejgyár ellenőrzi a tej minőségét, de havonta egyszer az Újvidéki Egyetem szakemberei is megvizsgálják a tej minőségét. Azt kell mondanom, hogy a két eredmény nem egyezik. Vannak bizonyos eltérések, és ha egy-két tized zsírt vagy fehérjét veszünk, akkor végül igen nagy összegtől esünk el – magyarázta Balassa Miklós.

Az ágazatban tapasztalható számos nehézség miatt Balassa Miklós szerint igen komor jövő elé néz az állattenyésztés és a mezőgazdaság.

– Tamás állattenyésztési mérnök, míg Tihamér növénytermesztési mérnök. Egyenlőre a fiaim is a gazdaságban dolgoznak, de nagy kérdés, hogy meddig fognak maradni. Ha a jelenlegi helyzet nem fog megváltozni, akkor ők is elgondolkoznak azon, hogy maradjanak-e vagy ők is inkább elmenjenek külföldre. Látjuk, hogy már sokan elhagyták Szerbiát, Vajdaságot a jobb élet reményében. Mi idősek, akik még tartjuk a frontot, már nem tudunk mozdulni. A fiatalok azonban jól meggondolják, melyik ágazatban vállaljanak munkát, mert látják, hogy itt nekik nincs szabadnapjuk, ünnepük. A gazdaságban az év 365 napján állandóan jelen kell lennie valakinek. Emellett munkaerőt is nagyon nehéz találni. Egyszerűen nem tudunk kit foglalkoztatni. Ez húsz évvel ezelőtt még nem volt probléma, de manapság, ahogy megszűnik egy gazdaság, a munkások elmennek külföldre. Így az országban mindenütt hiány van munkaerőből, és ha minden így megy tovább, akkor tíz év múlva az állattenyésztési ágazat tönkre fog menni, mert a gazdaságok egyszerűen elfogynak – vázolta fel a borús kilátásokat Balassa Miklós csantavéri gazda.

Forrás: www.magjarszo.rs

November 27-én szavaznak az új Európai Bizottságról

2019. november 21.

Az Európai Parlament Elnökök Értekezlete (David Sassoli parlamenti elnök és a képviselőcsoportok vezetői) ma lezárta a biztosi meghallgatások folyamatát. Az EP november 27-én szavaz az új Európai Bizottságról.

Az ülés után David Sassoli, a Parlament elnöke azt mondta, hogy az Európai Parlament az elmúlt két hónap során eleget tett demokratikus feladatának, és alaposan megvizsgálta a javasolt biztosjelöltek teljesítményét.

– A meghallgatások aprólékosak és időnként nehezek voltak, azonban egyedülálló és nyilvános lehetőséget biztosítottak a képviselőknek, hogy meggyőződhesse: a javasolt biztosjelöltek készen állnak a rájuk bízott feladat elvégzésére. Ma lezártuk a végső értékelést, és a jövő héten szavazunk a biztosok testületéről. A következő öt évben a bevándorlásra és a menekültkérdésre adandó hosszú távú választól kezdve az éghajlatváltozás elleni küzdelemben megszerzett vezető szerepünk megőrzéséig számos feladatunk lesz. Olyan Európai Bizottságra van tehát szükség, amely képes lépni az európaiaknak fontos ügyekben. Az EP, amely közvetlen kapcsolatban áll az európai polgárokkal, ezentúl is vizsgálja a Bizottság munkáját és biztosítja, hogy a testület teljesítse vállalásait – mondta Sassoli elnök.

Az EB alelnök-jelöltjeivel, Frans Timmermans-szal, Margrethe Vestagerrel és Valdis Dombrovskis-szal folytatott megbeszélést követően a parlamenti Elnökök Értekezlete elvégezte a biztosjelöltek végső értékelését a bizottságoktól kapott értékelőlevelek alapján és hivatalosan lezárta a meghallgatásokat. A mezőgazdaságért felelős biztosnak jelölt Janusz Wojciechowski részletes meghallgatási folyamata és értékelése [itt](#) érhető el.

A biztosi testületről szóló parlamenti szavazás november 27-én délben lesz azután, hogy Ursula von der Leyen megválasztott EB-elnök bemutatja a testületének tagjait és programját. Az új Európai Bizottság november elsején lépett volna hivatalba, azonban ezt el kellett

halasztani. A cél most december elseje, ami annak ellenére is tarthatónak tűnik, hogy a kiválásra készülő Egyesült Királyság kormánya nem nevezte meg a jelöltjét, noha ez jogi kötelessége lenne. A csúszás miatt Jean-Claude Juncker mostani elnök és a biztosi testület jelenlegi tagjai maradtak a posztjukon ügyvivőként.

Forrás: www.nak.hu

Tejtermelés: hódít a precízió és a digitalizáció

2019. november 21.

November 20-án a Holstein Genetika Kft. a Nyakas Farmmal közös rendezvényt tartott a tejtermelésről Hajdúnánáson. A közel 5 órás programra négy világszerte számon tartott szakembert hívtak meg, akik a maguk nemében a gyakorlati hozzáértés csimboraszóját jelenti. Előbb *Akác Balázs*, a Holstein Genetika Kft. ügyvezetője köszöntötte a vendégeket – majd ő is vezette le a hosszúra nyúló, de érdekes eszmecsere – utána pedig *Nyakas András* mutatta be vállalkozását.

Röviden annyit kell tudni róla, hogy 1996-ban még csak 3 tehenet tartott, ma pedig 4520 szarvasmarhával foglalkozik.

Az indulás óta folyamatosan növekedett vállalkozása, és 2018-ban, 305 napos laktációra számolva, átlagosan 11 426 kg tejet termeltek a tehenei. Ez azt jelenti, hogy évi 23 millió kg tejet értékesítenek.

Mind a fejlődés üteme, mind a termelés jelenlegi szintje tiszteletet parancsoló.

A négy előadó innovatív és előremutató témákkal állt ki a hallgatóság elé, és érthető, élvezhető és emészthető prezentációt tartottak.

„Az egészségesebb tehen nagyobb teljesítményre képes Cow Managerrel” címmel *Matt Hershey*, a World Wide Sires Ltd. szakembere a Cow Manager (CM) keretrendszer előnyeit ecsetelte. A rendszer teljes állományok monitorozására alkalmas, használatával az egyes teheneket bármikor figyelemmel kísérhetjük. A Cow Manager kiváló a tehenek ivarzásának megfigyelésére, valamint folyamatosan követi az állatok egészségi állapotát. Fülbevalóként alkalmazzák, tehát nem a tehen nyakára kerül, de a kérődző jószág szájmozgása alapján – ami összefüggésben van a fül helyzetével –, az etológiai megfigyelésekből kiindulva, pontosan regisztrálható vele az ivarzás, vagy hogy az állat milyen egészségi állapotban van.

Az előadó elárulta, hogy a CM részei közül az egészségügyi modul a leggyorsabban megtérülő befektetés, ami a fül hőmérsékletének csökkenése alapján képes azonosítani a betegséggyanús, a beteg és a nagyon beteg egyedeket.

A rendszer bevezetése azért is előnyös a tejgazdaságokban, mert a jelzése alapján nemcsak gyorsan be lehet azonosítani a kritikus állatot, hanem 0,5 m-es pontossággal annak tartózkodási helyét is megmondja.

Hans-Heinrich Herrmann Németországból érkezett, a Volac cégtől, idén most másodszor járt Hajdúnánáson. Ő a szilázs minőségét járta körbe, a fenntartható tejtermelés oldaláról vizsgálva. Az ismert dolgokon túl azt emelte ki, hogy a hasznos élettartam meghosszabbítását is beleértik a fenntarthatóságba, a tejtermelést – tömegtakarmány szinten – erre alapozzák. A szilázs minősége a kukoricafajta megválasztásánál kezdődik, majd a silózás folyamán megfelelő oltóanyagot kell hozzáadni a készülő tömegtakarmányhoz.

Ez a lépés meghatározó, mert nem megfelelő kezelés esetén a takarmány, amíg a földről eljut a bendőig, elveszítheti tápértékének 20-30 százalékát.

A szakember ajánlata szerint a szárazanyagra vonatkoztatott szárazanyag-tartalom a kukoricánál 60 százalék körül kell legyen, ami nyers kukoricára átszámítva 30 százalék körüli arányt jelent. Külön felhívta a figyelmet arra, hogy olyan silóhibridet válasszunk, amelynek rostanyag-emészthetősége a szokásosnál sokkal jobb.

David Muysson, az amerikai TechMix Global vállalat képviselője programozott és célzott takarmánykiegészítési koncepciójukat ismertette. Ennek az a jelentősége, hogy sokat tudunk segíteni velük a stresszelő állatokon – főleg, ha a megfelelő időben adagoljuk a kiegészítőket. Maga a tejtermelés az állat számára nem jelent stresszt, de minden más tartási körülmény alakulhat úgy, hogy a tehén ilyen körülmények között kénytelen termelni. Erre válaszul romlik az állatok adaptációs képessége, amin viszont megfelelő takarmányozással tudunk változtatni.

Van mód beavatkozásra hőstressz esetén és a szervezet hidratáltsága is javítható. Ez azért fontos, mert stresszes állapotban az állatok fogékonyabbá válnak a fertőzésekre, és több más paraméter mellett a fertilitásuk is romlik.

Kiegészítőkkal javítható a kívánatosnak tekintett kérődzési szint elérés is. Az általuk javasolt módszerrel például a 0,6 Celsius-fokkal csökkentett napi átlaghőmérséklet tehenenkénti többlet tej mennyisége elérte az 1,1 kilogrammot. Akác Balázs itt fontosnak tartotta felhívni a figyelmet arra, hogy cégük ezt jó szívvel ajánlja a tejtermelő gazdáknak.

Steve Winnington a DWPS tenyésztési index előnyeit vázolta a gyakorló gazdáknak. Köznapien szólva, azt járta körbe, hogy a legfejlettebb tejtermelő gazdaságoknál merre van az előre. Előadásából egyebek mellett kiderült, hogy a jelenleg általános 2-2,5 tehenenkénti laktáció helyett kívánatos lenne azt 3-7-re emelni, a küllemre való szelektálás helyett tehát (ami csak lassú haladást tesz lehetővé), ma már a hasznos élettartam-teljesítményt favorizálják, ami sokkal megbízhatóbb eredményt ad. Többször is felhívta rá a figyelmet, hogy

a genomika alkalmazásával kiszűrhetők azok a bikák, amelyeknél gond lehet a különböző betegségekkel szembeni rezisztenciával.

Egy üzemi szintű vizsgálatban 114 legjobb állat és 114 kevésbé jó egyed hozamát hasonlították össze, az adatok lenyűgözőnek bizonyultak. A jók teljesítménye 48 ezer kilogramm tej volt, míg a leggyengébbek csupán 26 ezret adtak. Pedig az állatok azonos tenyésztetből származtak. Az eltérésért egyértelműen az apák voltak a felelősek.

A rendezvényről készült részletes tudósítás a Magyar Mezőgazdaság 48. számában olvasható.

Forrás: www.magyarmezogazdasag.hu

Már úton van a jövő teje, ami sose látott tehenet

2019. november 21.

„Természetesen a szintetikus ételeket is hasznosítani fogjuk a jövőben, és ehhez nem is kell feladnunk az evés élvezeteit. A komor hangulatú utópia, ahol pirulák formájában készül az étel, nem fog eljönni. Az új ételek külsőre megkülönböztethetetlenek lesznek a természetes társaiktól, észre se fogjuk venni a bevezetésüket.” – írta az Egyesült Királyság egykori miniszterelnöke, Winston Churchill egy 1931 decemberében megjelent esszéjében, ahol az 50 évvel későbbi állapotok megjósolására tett kísérletet.

Ehhez képest jócskán le vagyunk maradva, de azért nem kell szégyenkeznünk, mert jelentős lépéseket tettünk afelé, hogy a szintetikus ételek egy szép napon tényleg elterjedtek legyenek.

A hústermelés fenntarthatatlansága miatt elsősorban a műhúsok kerültek a figyelem középpontjába, de az örület a tejtermékeket is elérte. Nem is véletlenül, hiszen a sajtgyártás majdnem olyan rossz a Földnek, mint a húsipar.

A technológia itt egyelőre még nem olyan fejlett, mint az Impossible Foods, vagy a Beyond Meat műhúsainál, de már vannak ígéretes kísérletek, a Perfect Day nevű startup például már fagylaltot is csinált a laborban fejlesztett proteinjével. Ha sikerül gazdaságossá tenni, az komolyan megbolygathatja az egész piacot, de ehhez azért a hagyományos tejpárnak is lesz majd egy-két szava.

Félre műhús, jön a műtej?

A műhúsok Szent Gráljának felkutatásán bő egy évtizede pörögnek már különféle startupok és kutatócsoportok, és ezalatt elég komoly eredményeket sikerült elérniük. A növényi alapú – és mostanában már meglepően jó – húspótlékok mellett a teljes mértékben laborban tenyésztett húsokig számos alternatíva áll rendelkezésre. Ezek egyelőre nem feltétlenül megfizethetőek az átlagember számára, de így is örületes sebességgel terjednek, amit jól mutat, hogy

- a mögöttük álló cégek nem bírják tartani a lépést a kereslettel,
- olyan nagy láncok állnak be mögé, mint a Burger King, és a befektetők is talicskával öntik a pénzt a projektbe,
- pár hónapja Magyarországra is betört a Beyond Meat műhúsával készülő vegán hamburger, ami állítólag 80 százalékból reprodukálja a hamburgerélményt,
- sőt, nemrég az úrben is növesztettek már mesterséges húst.

Első ránézésre a tejtermékek terén is zavarbaejtően nagy a választék azoknak, akik nem akarnak állati eredetű dolgokat fogyasztani. Van rizsből, szójaból, zabból, mandulából, meg egy csomó más növényből készített "tej", a kereslet is nő irántuk, ez pedig bizonyos szempontból jó. Az Oxfordi Egyetem 2018-as kutatása alapján az összes növényi alapú tejnek szignifikánsan kisebb az ökológiai lábnyoma, mint az állatok tejének és földterület is kevesebb kell egységni mennyiség előállításához. A műhúshoz hasonlóan vízből is kevesebb kell hozzá, mint az állati tejhez.

Egy fontos probléma ugyanakkor felmerül velük kapcsolatban, ez pedig az elkészítésükből ered. A növényi alapú tejeknél a növényeket szétbontják, aztán a bennük lévő proteineket vízhez adják, a végeredmény pedig úgy-ahogy hasonlít a hagyományos tejtermékekhez. Ezek a proteinek merőben eltérnek a valódi tejben megtalálható fehérjéktől, így a műtejtermékek színükben, ízükben, és textúrájukban is eltérnek az igaziaktól.

A vegán sajt borzasztó. Tudósként pontosan tisztában vagyunk azzal, hogy miért nem működik: hiányoznak belőle a szükséges proteinek – foglalta össze röviden Inja Radman molekuláris biológus, aki egyébként a New Culture nevű cég alapítója, és éppen azon munkálkodik, hogy a vegán sajt a jövőben mégse legyen borzasztó.

Programozott mikrobák

A tejtermékek alapvetően két proteinnek, a kazeinnek és a tejsavónak köszönhetik az ízüket, a New Culture és egy sor más cég kutatói pedig most pontosan ezeket a proteineket próbálják meg laborban reprodukálni. Az egész folyamat kicsit hasonlít arra, ahogy az Impossible Foods a hamburgereit csinálja:

- az élesztőhöz hasonló mikrobák megkapják a tejtermékekben fellelhető fehérjék előállításához szükséges genetikai iránymutatást,
- majd ezeket a mikrobákat elkezdik nagy mennyiségben tenyészteni, tápanyagot adnak nekik, és a megfelelő mértékben módosítják a hőmérsékletet,
- előbb-utóbb az apró organizmusok elkezdik nagy mennyiségben előállítani a proteineket, amiket aztán fel lehet használni mindenféle dolgokhoz.

A New Culture ezzel a módszerrel sikeresen létre tudott húzni egy olyan műmozzzarellát, ami a kazein miatt az állagát tekintve szinte alig különbözött a valódi sajttól, és a vaktesztek során is meglepően jól teljesített. Rajtuk kívül több szereplő van még a piacon, a legtovább látszólag a Perfect Day jutott: a startup kutatói tejsavót állítanak elő, amit aztán a tejtermékekben található egyéb komponensekkel kevernek össze, ennek hatása pedig a jövőben óriási lehet.

A tejsavóval készült termékeknek jelenleg az Egyesült Államok a legnagyobb exportőre, az ez pedig csak a tavalyi évet nézve nagyságrendileg 10 milliárd dolláros biznisz volt. A kutatások alapján 2023-ig ráadásul ez évente 6 százalékkal fog nőni, de miután a tejsavó jelenleg túlnyomó részben tehéntejből származik, ez azért vet fel problémákat. A Perfect Day

megoldásával állításuk szerint 98 százalékkal lehetne csökkenteni a víz-, és 65 százalékkal az energiafelhasználást a hagyományos módszerhez képest. Ráadásul úgy, hogy állításuk szerint ugyanakkora a tápértéke, mint az eredetinek.

Kispályáról nagypályára

Az egész projekt azért lehet különösen érdekes, mert a cég ipari beszállítónak akar válni, ez azonban több okból sem lesz egyszerű feladat. Első körben például érdemes kiemelni, hogy ugyan a technológia elég ígéretesnek tűnik, a cég nem véletlenül váltott a folyékony tejről a feldolgozott élelmiszerekre. A magas zsírtartalmú tejeknél nem elég a proteinek reprodukálása, a tejszír is kell a teljes élményhez, ez pedig tisztán növényi alapú megoldásokkal rendkívül nehéz.

Az olyan termékekkel, mint a joghurt és a sajt, jelenleg jóval érdekesebb kísérletezni – nem véletlen, hogy a Perfect Day fagylalttal promózta magát a nyáron, még hozzá elég sikeresen. A hagyományos tejtermékeken túl ugyanakkor rengeteg termékhez lehet még felhasználni a proteinek, a hotdogtól kezdve a müzliszeletig, úgyhogy az azért egyértelmű, hogy a tejen felül is van merre tapogatózni.

Azt is mindenképpen meg kell említeni, hogy ugyan a módszer működik, sőt, a cég pár hónapja már egy tonna laborban előállított tejsavónál tartott, ez csak ránézésre tűnik soknak. Csak az Egyesült Államokban több mint 200 ezer tonna tejsavót használnak el, szóval ezen a téren azért van még hova fejlődni.

A termelés felpörgetése sem feltétlenül lesz egyébként jó dolog. Ha a feldolgozott élelmiszerek egy részének előállításánál átállnánk a szintetikus proteinekre, azzal rögtön megváltozna a relatív kereslet a tej különféle összetevőire, és több mint valószínű, hogy egy darabig jóval több lenne a protein, mint amennyire valóban szükség van.

Lélekben tejtermék

Szintén fontos kérdés, hogy a élelmiszeripari hatóságok hogy fogják kezelni az állatmentes tejtermékeket. Amerikai szakértők szerint a tengerentúlon vélhetően nem lesz különösebb probléma ezzel. A sajt készítésben például már most is jelen van a korábban már emlegetett, New Culture által használt technológia, csak nem a kazeinnel, hanem a tejoltó enzimekkel. Ezeket korábban a már levágott borjak gyomrából nyerték ki, de jó pár éve mikrobiális fermentációt használnak az előállítás során – csakúgy, mint most a tejben található proteinek esetében.

Az mindenesetre biztos, hogy ha az USA élelmiszerbiztonsági hivatalán (FDA) át is megy a dolog, a kereskedelmi forgalomba kerülő termékek bekezdésének kategorizálása okoz majd némi fejtörést. Az FDA-nél például külön előírás vonatkozik arra, hogy legálisan csak azt a terméket lehet fagylaltnak nevezni, aminek legalább tíz százaléka tehéntejből származó zsír, vagy tejszín. A Perfect Day fagylaltjában nyilván nulla százalék ez az arány, ezekben kókusz-, illetve napraforgóolaj van, emiatt ezek hivatalosan nem is lehetnek fagylaltok.

Emellett az olyan kifejezéseket is érdemes kerülni, mint a "laborban tenyésztett", a vegánoknak meg minden bizonnyal a "tej proteintól" állna fel a hátukon a szőr. A Perfect Day pont emiatt aktívan próbálja az általa használt mikrobákat a sokkal szimpatikusabban hangzó "flóra" néven bevezetni a köztudatba, de vannak, akik ennek ellenére is báránybőrbe bújít farkasként kezelik a szintetikus proteinek. Dana Perls, a Friends of the Earth nevű környezetvédő szervezet kampányfőnöke szerint ha ezeket elkezdjük használni, az ételmezési rendszerünk még a mostaninál is jobban fog majd függni a biotechnológia vívmányaitól.

Érthető módon a tejiparban sem lelkesednek maradéktalanul az ötletért, és nemcsak azért, mert a technológia elterjedése a feje tetejére állítaná a piacot. Alan Bjerga, a virginiai központú, tejtermelők képviselő National Milk Producers Federation kommunikációs igazgatója korábban elmondta, a szintetikus proteinnal készült termékekből egy sor kulcsfontosságú ásványi anyag és vitamin hiányzik, és mindent meg fognak tenni, hogy ezzel a fogyasztók is tisztában legyenek.

A Perfect Day alapítói mindezek ellenére nem igazán aggódnak. Szerintük az ő termékeik előbb-utóbb népszerűbbek lesznek a növényi alapú alternatíváknál, és az eddigi beszélgetéseik alapján a tejiparban is van támogatásuk, mert ők végső soron mégiscsak valami olyat állítanak elő, ami lélekben azért tejtermék.

Forrás: www.index.hu

Agrár-és élelmiszeripari innovációk finanszírozása uniós pályázati forrásokból

2019. november 22.

Az agrár- és élelmiszeripari szereplők innovatív megoldásait a hazai támogatásokon kívül jelentős nemzetközi pályázati források is ösztönzik: jelenleg is fut a Horizont 2020 keretprogram, 2021-től pedig megemelt költségvetéssel Horizont Európa néven indul az újabb hétéves pályázati ciklus. Kiemelt cél, hogy ezeket a közvetlenül pályázható uniós forrásokat a hazai pályázók az eddiginél hatékonyabban használják ki - hangzott el a témában szervezett sajtó-háttérbeszélgetésen.

A minél eredményesebb pályázatok érdekében az Agrárminisztérium, a Nemzeti Kutatási, Fejlesztési és Innovációs Hivatal és az Agrárinformatikai Klaszterrel együttműködésben 2020 első negyedévében konferenciát szervez, ahol a forrásszerzés gyakorlati lehetőségeit és eddigi tapasztalatait is bemutatják – fogalmazott Feldman Zsolt, az Agrárminisztérium mezőgazdaságért felelős államtitkár. Mint kifejtette, az élelmiszeripar - az építő-, egészség-, és kreatív ipar mellett - a négy kiemelt iparágunk közé tartozik. Ezért a kormány kiemelt célja, hogy a magyar szereplők sikeres pályázataikkal egyre több uniós forrást tudjanak bevonni. Ezzel is erősítve a jövedelmezőbb és fenntarthatóbb élelmiszertermelést, finanszírozást és a versenyképességet.

Az államtitkár hangsúlyozta, hogy a tudás és technológia alapú, modern mezőgazdaság létrehozásához elengedhetetlen a kis- és közepes agrár-vállalkozások hozzáadott-érték növelése, amelyben a kutatás, az innováció és a tudásátadás kulcsfontosságú. A 2020 utáni Közös Agrárpolitika hazai tervezését Feldman Zsolt az elkövetkező 1-1,5 év egyik legfontosabb feladatának nevezte. Példaként említette a Horizont 2020-at követő Horizont Európa kutatási keretprogrammal kapcsolatosan, hogy a következő hónapokban kell kidolgozni és a programba illeszteni a hazai gazdálkodók számára fontos témákat. Ebben a munkában nagyon fontosnak nevezte a kormány és a szakpolitika mellett a tudásközpontok, egyetemek, kutatóintézetek, a vállalati kutatóközpontok, valamint innovációt elősegítő szervezetek együttműködését.

Fontos, hogy a 2021-től induló Horizont Európa forrásaira sokkal felkészültebben tudjanak pályázni vállalkozásaink, kutatóintézményeink hangsúlyozza Dr. Birkner Zoltán, az NKFI Hivatal elnöke. Éppen ezért olyan intézkedéscsomagot állítottak össze a magyar pályázók ösztönzésére, amely a szakértői szolgáltatások megerősítésétől a hazai rásegítő pályázatok rendszerének megújításáig terjed. Hozzátette: a hazai pályázók eredményességének javítását a hivatal stratégiai feladatnak tekinti.

A 2020 márciusára tervezett konferencia plenáris programját az NKFI Hivatal, az Agrárminisztérium, az Innovációs és Technológiai Minisztérium, valamint az Európai Bizottság képviselőjének előadásai alkotják olyan kiemelt tématerületekkel, mint az agroökológia, az élelmiszer rendszerek, az erdészet, az energetika és a biofinomítás. Regisztrálni a jövő év 1. negyedévében megrendezésre kerülő rendezvényre az esemény honlapján (www.eifkonf.hu) lehet.

Forrás: www.kormany.hu

Drágább tejtermékekből válogathatunk

2019. november 25.

Több alapanyag került a külpiacokra ősszel, mint tavaly.

Magasabb árakkal találkozhatnak a boltokban a tejtermékek kedvelői. Az alapanyag, azaz a nyers tej drágulásával ugyanis a legtöbb itthon előállított élelmiszer ára nőtt az elmúlt hónapokban. Többek között a tartós tejért, a túróért, a tejfölért és a trappista sajtért is többet kértek a feldolgozók.

Bejött a termelők számítása, a nyár végén tapasztalt enyhe áremelkedés után ősszel tovább folytatódott a tej drágulása a hazai piacon. A termelők még a nyár végén hívták fel a figyelmet arra, hogy a növekvő költségek egyre nagyobb gondot okoznak a hazai gazdaságoknak. A folyamatosan emelkedő bérköltségek, az ipari energiaárak és az erősödő infláció gyors ütemű emelkedése súlyos terhet ró a termelőkre. Éppen ezért szerintük az európai uniós piachoz hasonlóan itthon is ideje lenne megemelni a tejárakat. A tejtermékek alapanyagául szolgáló nyers tej értéke huzamosabb ideig 90 és 100 forint körül alakult, ez az árszint azonban egyre kevésbé tudja fedezni a termelési költségeket.

Úgy tűnik, meghallgatásra talált a gazdálkodók kérése, hiszen a NAIK Agrárgazdasági Kutató Intézet adatai szerint a nyers tej országos termelői átlagára októberben megközelítette a kilónkénti 105 forintot, ami az előző év azonos időszakához viszonyítva mintegy kilencszázalékos növekedést jelent. Az áremelkedéssel együtt a nyers tej felvásárlása is bővült, a korábbihoz viszonyítva négy százalékkal több tejet vettek át a termelőktől a hazai feldolgozók. A drágább alapanyaggal együtt a késztermékek ára is nőtt. A legnagyobb mértékben például a túró és a 1,5 százalékos zsírtartalmú, dobozos tartós tej ára nőtt, előbbiért 12, utóbbiért 11 százalékkal kértek többet a feldolgozók. Drágább lett a 2,8 százalékos zsírtartalmú zacskós és dobozos friss tej, a kefir és a natúr joghurt is. A tejföl árát hét százalékkal, a gyümölcsös joghurtét hat százalékkal emelték a gyártók. A trappista sajt októberben öt százalékkal lett drágább, az ömlesztett vaj átlagára pedig két százalékkal emelkedett.

Bár a belföldi áremelkedés egyértelműen a termelőknek kedvezett, a hazai eladások mellett sokan így is a külpiaci értékesítést választották. A statisztika szerint az exportárak októberben is tovább emelkedtek, meghaladva a 115 forintos szintet. Nem csoda hát, hogy egyes gazdaságok elcsábultak, és az alapanyagul szolgáló nyers tejet nem a hazai feldolgozóknak adták el, hanem külföldi partnereiknek szállították ki. A múlt hónapban a magyar tejtermelők negyedével több nyers tejet értékesítettek a külpiacokon, mint egy évvel korábban.

Forrás: www.magyar nemzet.hu

Tej, újra visszaváltható üvegből? Álmodjunk fenntarthatóságról

2019. november 26.

Esetleg a kistermelőket lehet rávenni ilyen eretnekségre; a két legnagyobb tejtermékgyártó Romániában továbbra is a műanyagra esküszik, tudtuk meg tőlük. Ha ma valaki jelenleg az üzletből üvegben szeretne tejet vásárolni Romániában, akkor literéért pár lejjel többet fizethet, mintha műanyag palackban vagy dobozban venné. És még így sem nyugtathatja azzal a lelkiismeretét, hogy a körkörös gazdaságot erősíti ezzel a választásával, mert az üveget nem váltja vissza senki.

Persze, ha üveggyűjtőbe dobjuk, akkor elvileg újrahasznosításra kerül, hiszen az üveg az az anyag, amely megfelelően kezelve végtelen alkalommal újrahasznosítható. Az ideális mégis az lenne, ha minél kevesebb üvegnek kellene a költséges tisztítási és újrahasznosítási

eljáráson végigmennie, ehelyett, ameddig lehetséges, a kimosott üvegeket kellene újratölteni. Sajnos, még az egyszerűbben tisztítható ásványvizes üvegeket sem lehet sok esetben visszaváltani, mit várunk akkor a tejipartól? - kérdezhetnénk.

30, de talán 25 éve is működött még a tejesüveg-visszaváltás rendszere Romániában. Fun fact: az egyliteres, zömök, kereknyakú üvegeknek olyan, szintén újrahasználható dugója volt, ami pontosan illett a fürdőkádak lefolyójába. Régi házak pincéjében a legalsó polcon még talán megtalálható a megrögzött gyűjtő nagypapák és nagymamák révén az egész kollekciónak: a tejesüvegek voltak a legmagasabbak, a kefiresek a közepesek, a joghurtos meg tejfölös üvegek voltak a legalacsonyabbak, viszont zömökebbek, mint a kefiresek. Ma már csak kuriózum egy-egy ilyen "aranykori" üveg.

Most, ha valaki üvegben szeretné megvásárolni a tejtermékeket, az üzletekben van néhány üveges joghurt vagy tej, de az üveg maga nem visszaváltható. Kis manufaktúrák látnak el ilyen termékekkel egy-egy jellemzően nagyvárosi, környezettudatos, jó anyagi helyzetben lévő kliensszegmenst.

Székelyföldön vannak jobb opciók is: falun a szomszédától lehet vásárolni tejet (igaz, jellemzően üresen maradt PET-palackban szokás ezt tenni), és minden városban működik a "vastehén-hálózat" (azaz a helyi termelésű, nyers tejjel feltöltött tejautomaták), ahonnan ki-ki amiben akarja, abba tölti a megvásárolt tejet - jellemzően szintén kiürült és kiöblített, 2 literes PET-palackba.

Az üveges tej és a visszaválthatóság azonban még nem olyan tömeges vásárlói igény Romániában, amire a gyártók rámozdulnának. Nem úgy, mint például Nagy-Britanniában, ahol körülbelül két éve reneszánsza van az "igazi üveg" tejesüvegnek és a tejesembereknek, akik ajtóról ajtóra kihordják a tejet, és elviszik az üres üveget. Sokan nevezték meg a fogyasztói szokásokban látványosan érezhető tendencia forrásaként sir David Attenborough Kék Bolygó 2 (Blue Planet II) című ismeretterjesztő dokumentumfilmjét, amely úgy tűnik, nagyon hatékonyan tudatosította az emberekben az egyszerűhasználatos műanyagok élővilágra gyakorolt katasztrofális hatásait.

Jellemzően a tradicionális kis manufaktúrák tudták így növelni klienskörüket, amelynek nemcsak az a fontos, hogy üvegben kapja a terméket, hanem az egész csomag: kistermelők támogatása, a helyi gazdaság erősítése, tradicionális és/vagy ökológikus/állatbarát/környezetbarát állattenyésztés támogatása a nagyiparival szemben.

Ugyanakkor a nagyobb gyártók is rámozdultak a témára, az egyik nagyvállalat évek óta sikeresen működteti rendeléses alapú szolgáltatását, elsősorban üveges tej házhoz szállítását (milk&more). A brit fogyasztókat a környezettudatos választásban egy honlap is segíti, a findmeamilkman.net (Találj nekem tejesembert).

Főleg az olyan brit családok térnek át (vagy vissza) a tejesüvegre, amelyek a millenárius generációhoz tartoznak - írja az Evening Standard. A közintézmények ugyancsak rámozdultak a műanyagmentesítésre, például a Nemzeti Egészségügyi Szolgálat (National Health Service) egyes kórházaiban is többek között áttértek üveges tejeire.

Mi a helyzet Romániában?

A romániai tejtermékpiac termékkínálata jelenleg hatalmas, és egyre bővül, megjelentek és egyre népszerűbbek a bio és öko címkével ellátott terméktípusok is. A csomagolás azonban nagyrészt műanyag.

Romániai gyártóknál érdeklődtünk, szerepel-e a terméklistájukon üvegben árult tejtermék; ha van ilyen termékük, az üveg visszaváltható-e; illetve ha nincsen, tervezik-e az üvegcsomagolás visszavezetését a kínálatukba? Arra is rákérdeztünk, van-e különbség az üvegben, illetve műanyagban árusított termékek ára között, tervezik-e a következő években a műanyag csomagolás részarányának fokozatos és állandó csökkentését, illetve a klienseik részéről mutatkozik-e igény arra, hogy inkább vásárolnának tejtermékeket visszaváltható üvegben. A romániai tejtermék-piacot a nemzetközi óriásvállalatok dominálják, amelyek

bekebelezték a legnagyobb helyi tejtermékgyártókat - írja a Wall Street.ro portál. A legnagyobb gyártó a Lactalis, amelynek a portfóliójához tartozik az Albalact, Covalact vagy a Dorna Lactate is; a második a Danone, a harmadik pedig az Olympus Brassói Tejgyár. Az első tíz legnagyobb gyártó között csupán három van - a Simultan, a Prodlacta és a Carmo-Lact Prod -, amely romániai tulajdonban van.

Jelen pillanatban Romániában nem árusítunk üvegben joghurtot, bár van rá javaslat a piac részéről, és ez természetesen egy olyan lehetőség, amelyet mi is elemzünk - áll a Danone cégcsoport részéről érkezett válaszlevélben.

A Danone elismeri, hogy a műanyag használata globális szintű problémát jelent, sőt, tudatában vannak annak is, hogy "mindannyiunknak szerepünk van" abban, hogy valami változzon ezen a téren. "Felelősségünk van abban, hogy a bolygónk erőforrásait megőrizzük és védjük, és ez egy olyan dolog, ami a Danone vállalatnak a DNS-ébe van írva már évtizedek óta" - írják.

"Pontosabban globálisan elköteleztük magunkat a körkörös gazdaságra való áttérés folyamatának felgyorsítása, azaz a használt anyagok újrahasznosítása mellett. Például 2017-től kezdődően az általunk használt csomagolás 86%-a újrahasználatos, recikálható vagy komposztálható, és az a célunk, hogy ez 100%-ra növekedjen 2025-ig. Továbbá az általunk használt műanyag 41%-a reciklált anyag, összehasonlításképpen globális szinten ez az arány csupán 10%" - írja a Danone.

Romániában is ugyanezek a prioritásaik, és olyan pozitív példákat igyekeznek népszerűsíteni, mint a szelektív hulladékgyűjtés megszervezése, a Tetra-Pack típusú csomagolások használata, ugyanakkor a bukaresti Danone-gyárban működik egy Zero Waste nevű programjuk is. Fontosnak tartják a szerves hulladék megfelelő kezelését is, ebben a tekintetben van egy partnerük, amely biomasszával foglalkozik - derül ki az Ana Pujina kommunikációs koordinátor által szignált válaszlevélből.

A Lactalis csoport portfóliójába tartozó tejipari vállalatok - az Albalact, LaDorna és a Covalact - szintén csak kartonba vagy műanyagba csomagolt termékeket árusítanak.

"Ezek a csomagolóanyagok szelektíven gyűjthetők és recikálhatók, ha a fogyasztónak hozzáférése van egy működő szelektív hulladékgyűjtési és újrahasznosítási rendszerhez" - mutatnak rá.

Az utóbbi években a környezetvédelmi erőfeszítéseknek és a törvényes szabályozásoknak köszönhetően a környezetszennyező csomagolások fogyasztásának csökkentése, szelektív gyűjtése és újrahasznosítása állandóan előtérben van a vállalatcsoport számára is. "Csomagolásgyártó partnereikkel közösen - amelyek elkezdtek befektetni könnyebben újrahasznosítható, kevésbé környezetszennyező vagy biológiailag lebomló anyagok kifejlesztésébe - próbáljuk a jövő számára a legmegfelelőbb csomagolási módszereket beazonosítani, amelyek jelentősen hozzájárulhatnak a környezetszennyezés csökkentéséhez (mind a gyártási folyamat során bekövetkező széndioxid-kibocsátás csökkentéséhez, mind a környezetben való előfordulásuk csökkentéséhez)" - áll a Lactalis válaszában.

"Egyetértünk azzal, hogy a műanyag csökkentése lényeges a természet védelme érdekében, tekintve hogy a műanyaggyártás jelen pillanatban globális szinten óriási. Ám úgy hisszük, hogy a műanyag helyettesítésének megoldását környezetbarátabb csomagolási megoldásokkal meg kell duplázni egy valódi, koherens és folyamatos szelektív gyűjtési és újrahasznosítási rendszerrel" - vélik.

Az üveg nem kevésbé szennyező, mint a műanyag, sőt ellenkezőleg, a legrezisztensebb hulladék, amit az emberek termelnek, mivel többmillió év alatt bomlik le - írja a Lactalis. A következő a sorban a PET-palack, amely mintegy ezer éves élettartamú - teszik hozzá.

Elismerik ugyanakkor, hogy az üveg olcsóbban, kevesebb energiárfordítással és többször újrahasznosítható anélkül, hogy veszítene minőségéből. Azonban egy jól pontra tett begyűjtési és újrahasznosítási rendszer nélkül az üveg ugyanúgy szennyezi a környezetet,

mint a műanyag - figyelmeztetnek. Még a lebomló anyagok is környezetszennyezőek, ha nem megfelelően gyűjtik és komposztálják őket; ezért a Lactalis már régóta azon dolgozik partnereivel együtt, hogy a hulladék helyes szelektív gyűjtését, újrahasznosítását népszerűsítse a fogyasztók körében, és további partnerségeket tervez annak érdekében, hogy a csomagolóanyagok szelektív gyűjtést és újrahasznosítást bátorítsa, hogy ezek ne kerüljenek a természetbe. "A szelektív gyűjtés és újrahasznosítás a műanyag fogyasztásának csökkentése mellett egy nagyon fontos pont marad a környezetvédelmi stratégiában" - zárul a Raluca Balota, az Albalact PR- és kommunikációs menedzsere által küldött válaszlevél.

Csomagolásmentesség: megállíthatatlan trend

A fogyasztói szokások azonban lassan, de biztosan nálunk is változnak. Egyre nagyobb az igény Romániában is a lakossági hulladék mennyiségének csökkentésére, és itt elsősorban a sokszor fölösleges, a termékek túlsomagolásából származó szemét kiiktatására gondolhatunk. A csomagolásmentes boltok megjelenése remélhetőleg nemcsak múló divat, hanem egy átfogóbb változás kezdetének jele ebben a tekintetben.

A tejtermékek esetében is - a brit példa alapján is - azt a tanulságot vonhatjuk le: ha üveg-visszaválthatóságot szeretnénk, nincs mire várni a nagyvállalatok részéről. Az üveggel már dolgozó kisebb gyártók viszont feltehetően továbbmennek a megkezdett úton, és előbb-utóbb visszaválthatóvá teszik a csomagolást.

Addig is, támogassuk a helyi kistermelőket azzal, hogy tőlük vásárolunk.

És reménykedjünk: hátha valaki egyszer csak megcsinálja az erdélyi Vastehen.ro-t és a Tejesember.ro-t! :)

Forrás: www.think.transindex.ro

VR-szemüveggel legelnek az orosz tehének

2019. november 27.

Az állatok kevésbé idegesek, a csorda egészében javult a hangulat – állapították meg néhány napnyi tesztelés után a szakértők, akik most azt kezdik vizsgálni, hogy a tejhozamban is hoz-e javulást a tehének számára speciálisan kifejlesztett VR-szemüveg használata.

Hollandiában és Skóciában állítólag már végeztek hasonló kísérleteket, s az ottani adatok szerint a virtuális valósággal becsapott tehének hosszabb távon több tejet adnak, mint a valóságos mezőket bambuló társaik.

A Moszkvához közeli Krasznogorszkban nem bíztak semmit a véletlenre, az egyik farm tulajdonosa komolyzenét sugárzó hangfalakat állított be az istállókba, szerinte a klasszikusok jó hatással vannak a szarvasmarhák pszichéjére.

Forrás: www.hvg.hu

Vannak olyan német termelők, akiknek a jövedelmük a felére csökkent egy év alatt

2019. november 27.

Az aszály, a csökkenő tej-, marha- és sertéshúsárak, valamint a magas takarmányárak komoly veszteségeket okoztak a német gazdálkodóknak.

A német agrárkamarak értékelése szerint a legutóbbi évben a német agrártermelők jövedelmei nagyon eltérően alakultak, de az országot sújtó szárazság azokat minden körzetben erősen visszavetette (országosan mintegy 25 százalékkal) – olvashatjuk az agrarheute.com, német hírportálon.

A legnagyobb árbevétel kieséseket Schleswig-Holstein tartomány gazdálkodóinak kellett elszenvedniük, akiknek a jövedelme az előző évihez képest 48 százalékkal csökkent. A

legjobban Rajna-Pfalz tartomány termelőinek sikerült átvészelnük a szárazság és a hőség kihatásait, a legnagyobb nyereségnövekedést viszont Alsó-Szászországban könyvelhették el. A növénytermesztők éves jövedelme – évi 57 és 82 ezer euró között mozogva – jóval meghaladta az elmúlt évi különösen alacsony szintet, de a tavalyinál magasabb árak nem mindenütt kompenzálták a termés kieséseket.

Az állattartók viszont éppen a magas takarmányárak (és részben a tejfelvásárlási árak visszaesése) miatt jóval kevesebbet kerestek, a sertéstartókat és sertéshús termelőket is csupán a kínai import erőteljes felfutása mentette ki a nehéz helyzetükből. Lehet azonban, hogy a „kínai boom” túl későn jött, mivel a magas takarmányárak mellett a takarmányhiány is egyre súlyosabb gondot okoz.

Forrás: www.agroinform.hu

Hivatalba léphet az új Európai Bizottság

2019. november 27.

Megszavazta az Európai Parlament (EP) szerdán az új összetételű, Ursula von der Leyen vezette Európai Bizottságot. Az új testület feladatai közé tartozik majd az új közös agrárpolitika elfogadtatása is.

A strasbourgi plenáris ülésen 707 képviselő adta le a voksát. A jóváhagyás mellett 461-en, ellene 157-en szavaztak, 89-en pedig tartózkodtak. A szabályok alapján a leadott szavazatok egyszerű többségére volt szükség. A Jean-Claude Juncker vezette biztosi testületet 423:209 arányban hagyták jóvá öt évvel ezelőtt. Elődje, José Manuel Barroso esetében ez 488:137, illetve 478:84, Romano Prodi esetében 510:51 pedig volt.

A mostani, Ursula von der Leyen vezette Európai Bizottságban a mezőgazdaságért a lengyel Janusz Wojciechowski felel majd. (Az EB céljairól itt lehet olvasni részletesebben.)

A bizottság december 1-én lép hivatalba, feladatai közé tartozik majd az új közös agrárpolitika elfogadtatása is. Erről a témáról beszélt a Karc FM rádióban Papp Gergely, a NAK szakmai főigazgató-helyettese is. Mint emlékeztetett: a mostani rendszer alapjait – amelyben megállapították, hogy ki, mennyi közvetlen támogatást kap – régen, még a mi térségünk uniós csatlakozása előtt alakították ki.

– Történelmi okai is vannak, hogy jelenleg Nyugat-Európában magasabb az egy hektárra fizetett támogatás, mint keleten. Ezt a nyugat-európaiak jellemzően azzal magyarázzák, hogy ott más a munkaerő költsége vagy magasabb a termőföld ára, ami szerintük indokolja a magasabb támogatási színvonalat is. Ez azonban ma már egyre kevésbé igaz, hiszen Közép-Kelet Európában mostanra a földárak is felzárkózóban vannak, a munkaerő-költségek is emelkednek, a termeléshez szükséges inputanyagokat (növényvédő szereket, műtrágyákat, üzemanyagot stb.) pedig ugyanazon az áron kapja meg egy magyar gazda, mint egy holland. Ennek ellenére a magyar agráriumban egyelőre versenyelőny, hogy Romániában vagy a Baltikumban alacsonyabbak a támogatási szintek, mint Magyarországon. Ha tehát a kifizetések harmonizációja megtörténne, azzal nem csak a magyar gazdák kerülnének közelebb a németekhez, hanem a románok is a magyarokhoz. Most egyébként a Magyarországon fizetett területalapú támogatás éppen az uniós átlagon van, így itthon jelentős anyagi változást nem is feltétlenül hozna a harmonizációs folyamat felgyorsítása – mondta.

Papp Gergely emlékeztetett, hogy amióta Magyarország csatlakozott az Európai Unióhoz, azóta folyamatos a felzárkózás. A nagy viták inkább az ütemezésről szólnak. Ezt lassította ugyanakkor az is, hogy Nyugat-Európában sok esetben még az országokon belül sem volt egységes a támogatás mértéke.

Forrás: www.nak.hu

Az önköltséget sem fedezi a tej felvásárlási ára

2019. november 28.

Továbbra is feszültség érzékelhető a tejpiacon. Négy éve – akkor szüntették meg a tejkvótát – nem változott a helyzet. Az elmúlt félévben ráadásul jelentősen drágultak a termeléshez szükséges költségek.

A tejkvóták megszűnésének évében – 2015-ben – nemcsak a túltermeléssel, hanem a piac zsugorodásával is szembesülniük kellett a tejtermelőknek, ami az árak meredek zuhanásához vezetett.

A megye egyik legnagyobb termelője, a paks-földespusztai székhelyű Milk-Men Kft., melynek vezetője Gamos András kérdésünkre elmondta, a költségek jelentősen változtak, a nyers tej felvásárlási ára pedig nem. Ez okozza a gondot. Drágább lett a szennyvíz díja, az áram, a vízdíj, a fuvardíj, az alkatrészek, a vegyszerek, a tisztítószer, a munkaruházat, a bérek, és ezek mind beépültek az önköltségbe. Ami eddig szerény nyereségként jelentkezett, azt mind a már említett dolgokra kell felhasználni.

A nyers tej literének felvásárlási ára például 2014-ben 107,42 forint volt, mintegy két és fél éve pedig a 91–101 forintos sávban mozog. Ami négy százalékos csökkenést jelent és nem fedezi már az emelkedő önköltséget sem. Egyre nehezebb a tejtermeléshez olyan lojális munkaerőt találni, aki vállalja a hétvégén és ünnepnapokon is elvégzendő nehéz munkát, például az állatgondozási és fejési feladatokat, mondta Gamos András.

Az országban összesen hét tejtermelői csoport van, közülük az egyik a már említett paksi cég, a Milk-Men Kft., mely a Dunamelléki Termelői Szövetkezet tagja. Itt összesen harmincegyen próbálnak meg közösen boldogulni, huszonöt kistermelő és hat gazdasági társaság van a tagok között.

Ugyanakkor a nyers tej árának emelése nem a termelőkön múlik, hanem a felvásárlókon. A termelők kiszolgáltatottak, főleg a kisebbek, napi kétezer liter tejjel ugyanis nem érdemes több száz kilométerre lévő üzemnek szállítani, így marad az a felvásárló, amely legközelebb van és nem mindig a legjobb árat kínálja.

A megyei termelők elmondták, ilyen árak mellett kénytelenek hangot adni a tiltakozásuknak, és ha ezt nem hallják meg azok, akik a helyzeten tudnának változtatni, akkor a demonstráció sem kizárt vagy a magyar tejet nem itthon, hanem a külföldi piacokon értékesítik, ahol többet fizetnének érte. Minimum 6-7 százalékos áremelésre lenne szükség, ez legalább az önköltségeket fedezné.

Az uniós és a világpiacon tejfelvásárlási árak a hazai árakat is befolyásolják. Globális megoldásra lenne tehát szükség. Pár hete Olaszországban a tejtermelők iparági konferenciáján tizenöt ország foglalt amellet állást, hogy olyan krízisfelismerő rendszerre lenne szükség, mely a jelenleginél hatékonyabb cselekvésre adna lehetőséget a tejtermelőknek.

Forrás: www.teol.hu

Traktorokkal tiltakoztak az alacsony felvásárlási árak miatt a francia gazdák

2019. november 28.

Több száz francia gazda traktorokkal torlaszolta el szerdán a Párizs körüli körgyűrűt, miközben a belvárosban gyalogosan tiltakoztak az alacsony felvásárlási árak és a túlszabályozottság ellen. A megmozdulással elsősorban a társadalom figyelmét akarták felhívni az agráriumban élők megélhetési gondjaira.

A legjelentősebb agrárszervezet, az FNSEA szerda este a megmozdulás felfüggesztésére kérte a tiltakozókat, miután képviselőket fogadta Didier Guillaume agrárminiszter és Emmanuel Macron államfő mezőgazdasági ügyekben illetékes tanácsadója.

“Forgalomlassító akciót tartottunk a környéken, lépésben haladva. Addig folytatjuk, amíg nem sikerül elérnünk egy találkozót Emmanuel Macronnal, reményeink szerint a nap végén” – mondta korábban Mathieu Garnotel, a tiltakozók képviselője a francia hírügynökségnek. “Addig folytatjuk a blokkolást, amíg nem kapunk időpontot” – tette hozzá.

Franciaország hat régiójából az agrártárca összesítése szerint 1086 traktor érkezett a főváros köré a hetekkel ezelőtt meghirdetett tiltakozó napra, amelyen a tüntetők képviselői azt követelték, hogy azonnal fogadja őket Emmanuel Macron államfő.

“Felfüggesztjük az akciót, miután december 3-án kedden reggel fél 10-kor találkozunk Edouard Philippe miniszterelnökkel és a tanácsadóival, hogy valamennyi témáról egyeztessünk” – jelentette be este Christiane Lambert, a megmozdulást szervező FNSEA elnöke.

A traktorok akciójával párhuzamosan mintegy kétszáz, gyalogosan vagy gépkocsival érkező gazda a Champs-Élysées sugárutat foglalta el a déli órákban, szénát szórva az egyik legelegánsabb étterem elé. Őket azonban a rendőrök kiterelték az egyik mellékutcaba, és újraindulhatott a forgalom a sugárúton.

“Tényleges a problémánk. Az elnökkel szeretnénk találkozni. Olyan sokáig maradunk, ameddig csak szükséges” – kiáltotta egy megafonba a tüntetésen Cyril Milard, a gazdák egyik szakszervezeti képviselője.

A közép-franciaországi Lyonban is voltak úttorlaszok, Toulouse-ban pedig a helyi piacon az ellen tiltakoztak a gazdák, hogy a külföldről érkező mezőgazdasági termékekre kevésbé szigorú szabályozás vonatkozik, mint a francia termékekre, és ezzel szerintük torzul a verseny.

Didier Guillaume agrárminiszter szerdai rádióinterjújában megértést mutatott a megmozdulás iránt, és jelezte: teljes mértékben támogatja a gazdákat.

Forrás: www.agroinform.hu

8600 traktorral vették blokád alá Berlint – tüntettek a gazdálkodók

2019. november 28.

Gazdálkodók ezrei tüntettek Berlinben a szövetségi kormány és Brüsszel agrárpolitikája ellen. A tiltakozás a szigorodó környezetvédelmi, természetvédelmi előírások, a talajvíz védelmére vonatkozó szigorúbb műtrágya-előírások és a túlzott bürokrácia ellen irányult.

A berlini rendőrség szerint 8600 traktor és több mint 10 ezer gazdálkodó demonstrált a német fővárosban, de más, nagyobb városokban is utcára vonulta erőgépeikkel az elégedetlen termelők. Berlin előtt volt olyan autópályaszakasza, ahol 20 kilométeres, egybefüggő traktoroszlop foglalta el a főváros felé vezető utat.

A demonstrációk már a hónap közepén elkezdődtek, becslések szerint azóta több tízezen csatlakoztak a „Föld kapcsolatát teremti” mozgalomhoz, amelyet az elégedetlen gazdálkodók hoztak létre. A termelők aggódnak a tervezett új jogszabályok miatt, amelyek korlátoznák több rovarölő szer és gyomirtó szer használatát, illetve szigorítanák a szerves- és műtrágya kijuttatás szabályait is, jelentősen korlátozva ezek mennyiségét. Utóbbi intézkedésre azért van szükség, mert Brüsszel eljárást indított Németország ellen a talajvizek nitráttartalma miatt.

Amennyiben a német gazdálkodók nem változtatnak tápanyag-utánpótlási gyakorlatukon, napi 800 ezer eurós bírságot kell az államnak befizetnie a brüsszeli kasszába – hívta fel a figyelmet Julia Klöckner szövetségi mezőgazdasági miniszter.

A gazdálkodók azonban továbbra is úgy vélik, a létezésük kerülhet veszélybe, ha az új, szigorúbb szabályok szerint termelnek és további, még nagyobb demonstrációkat helyeztek kilátásba.

Bár konkrét eredményeket egyelőre nem tudtak elérni, az már biztos, hogy egyre komolyabban veszik őket, illetve fenyegetéseiket és december 2-án, Angela Merkel kancellár kezdeményezésére egyfajta „mezőgazdasági csúcstalálkozót” tartanak Berlinben, ahová a Föld kapcsolatot teremt mozgalom képviselői is hivatalosak.

Forrás: www.agroforum.hu

A földrajzi árujelzőkkel növelhető a versenyképesség

2019. november 28.

Az Agrárminisztérium fontos és hasznos eszköznek tekinti a földrajzi árujelzőket, amelyekkel a minőségi agrártermékek versenyképessége fokozható – mondta köszöntő beszédében Farkas Sándor, az Agrárminisztérium miniszterhelyettese a FAO II. Földrajzi Árujelzők Regionális Konferenciáján, Budapesten.

A miniszterhelyettes a nemzetközi hallgatóság előtt vázolta a szaktárca földrajzi árujelzőkkel kapcsolatos eddigi munkáját, az elért eredményeket. Kiemelte: Magyarország több, mint húsz évvel ezelőtt csatlakozott a "Hagyományok-Ízek-Régiók" (HÍR) elnevezésű uniós programhoz azzal a céllal, hogy létrehozza Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági termékeinek gyűjteményét. A gyűjtőmunka eredményeként 300 termék szakmai-történeti leírása készült el.

Farkas Sándor a HÍR védjegy használati jog elnyerésével kapcsolatban elmondta: 2010 óta az agrártárca pályázati rendszert (HÍR pályázat) működtet, azóta összesen 92 pályázó 176 terméke nyerte el a HÍR védjegy használati jogát. A pályázat jó alapot képez a földrajzi árujelző oltalom iránti kérelmekhez, ezért a HÍR programot a Földrajzi Árujelzők program előiskolájának tekintjük – mondta Farkas Sándor.

A földrajzi árujelzők biztosítják a magyar mezőgazdasági termékek, élelmiszerek, borászati termékek hagyományos neveinek védelmét az Európai Unió valamennyi tagállamában – fogalmazott a miniszterhelyettes. Mint mondta, régi szokás az ételeket és italokat származási helyük alapján elnevezni. Egy földrajzi árujelző azonban a származáson kívül számos más jelentést is hordoz: utal a hagyományokra, a termelői közösségre, annak tudására, speciális termék karakterre és magas minőségi szintet is megtestesít.

Földrajzi árujelzőink kulturális örökségünk részét képezik. Az Agrárminisztérium célja, hogy általuk olyan egyedi, nem reprodukálható eszközt biztosítson a termelők számára, amellyel az éles piaci versenyben hitelesen meg tudják különböztetni termékeiket, és érvényesíteni tudják a minőségi többletet. Az Agrárminisztérium 2015-ben indította el Földrajzi Árujelző programját, melynek célja kettős: egyrészt az oltalomban részesülő földrajzi árujelzők számának növelése, másrészt pedig a már meglévő földrajzi árujelzőkben rejlő lehetőségek jobb kihasználása. Farkas Sándor alapvető fontosságúnak nevezte a földrajzi árujelzőkkel foglalkozó termelői csoportosulások szerepének a megerősítését, a minisztérium ezért szakmai segítséget nyújt a földrajzi árujelző oltalma iránti kérelmük elkészítéséhez. Ennek eredményeképpen Magyarországról 2015 óta már 27 földrajzi árujelző oltalom iránti kérelmet nyújtottak be az Európai Unióhoz.

Forrás: www.kormany.hu

Egészségesebb tejtermékek fejlesztésébe kezdenek Kaposváron

2019. november 28.

Magas biológiai értékű, egészségesebb tejtermékek előállításán dolgozik a Kaposvári Egyetem (KE) és a Fino-Food Kft., a 3 éven át tartó projektre 1,8 milliárd forintot költenek – közölte a felsőoktatási intézmény agrár- és környezettudományi karának dékánja az MTI-vel csütörtökön.

Tossenberger János egyetemi tanár elmondta, hogy a döntő részben európai uniós pályázati támogatásból finanszírozott, a tejipari céggel közös munka keretében olyan, a robottechnológián és a precíziós gazdálkodáson alapuló, a hazai agrárökológiai adottságokat szem előtt tartó fejlesztéseken dolgoznak, amelyek a takarmány előállításától a tehénfejési technológián át a tej feldolgozásáig a teljes termékláncot érintik.

Az egyetemnek a projektről kiadott és az MTI-hez is eljuttatott háttéranyagában szerepel, hogy az új tudományos eredmények lehetőséget teremtenek fajta- és hibridspecifikus növénytermesztési technológiák meghatározására, a termőhelyekre legmegfelelőbb fajták kiválasztására, optimalizált összetételű takarmánykeverékek egészségvédő hatásának tanulmányozására is.

Az együttműködés eredményeként sor kerülhet a piacon még nem található, a jelenleg elérhető termékeket meghaladó biológiai értékű, a korszerű táplálkozástudományi trendekhez, illetve az egészségtudatos táplálkozásból fakadó igényekhez illeszkedő tejkészítmények kifejlesztésére, bevezetésére – tették hozzá.

Kiemelték, hogy az új termékek hozzájárulhatnak egyes emésztőszervi, keringési megbetegedések megelőzéséhez, tüneteik enyhítéséhez.

Tossenberger János hangsúlyozta: nem arról van szó, hogy a jelenleg kapható tejtermékek ne lennének egészségesek, hanem arról, hogy a tudományos ismeretek bővülése újabb lehetőségeket kínál az élelmiszerek minőségének további javítására és ezzel az élelmiszeripar élni is kíván.

A nyilvánosan elérhető cégszámok szerint az 1,8 milliárd forint saját és 98,8 millió forint jegyzett tőkéjű Fino Food Kft. értékesítésének nettó árbevétele 2017-ben mintegy 8,6 milliárd, 2018-ban 9,1 milliárd forint volt. A magyar családi tulajdonú vállalkozás kaposvári telephelyén naponta több mint 150 ezer liter tejet dolgoznak fel.

Forrás: www.magyar-nemzet.hu

Fejlődés és eredmények: tejágazati konferencia Gárdonyban

2019. november 29.

Novemberben tartották a IX. Tejágazati Konferenciát Gárdonyban a Tej Szakmaközi Szervezet és Terméktanács rendezésében, hazai és nemzetközi előadókkal színesítve a palettát. Olyankor hívták össze a tanácskozást, amikor a hazai és az európai tejtermelés is főleg fejlődésről, eredményekről tud beszámolni, így ezúttal nem volt min évődnie azoknak, akik szeretik, ha valami „balhé” is napirenden van.

Harcz Zoltán, a terméktanács ügyvezető igazgatója olyan előadókat nyert meg, akik jellemzően a tényekre hagytak, és némi előtekintést még úgy is képesek voltak adni, hogy az európai uniós döntések csak később várhatók.

A nemzetközi előadók közül *Jean-Baptiste Boucher*, a Copa-Cogeca kommunikációs igazgatójának előadását kell megemlítenünk elsőként, aki a tej és a tejtermékek fogyasztásának lehetőségeit elemezte előadásában. Végül, oda kellett figyelni *Dorota*

Smigielska beszámolójára, aki a lengyel tejtermelési szektor helyzetét, szerkezetét, felépítését és termelési eredményeit vette górcső alá.

Tejágazati körkép

Bognár Lajos élelmiszerlánc-felügyeletért felelős helyettes államtitkár, országos főállatorvos erősen szakmai expozéjában mindenekelőtt az állategészségügy időszerű dolgairól és a jogszabályi változásokról beszélt. Értékelte az európai tejágazat helyzetét, ismertette a nemzetközi előrejelzéseket és természetesen a hazai helyzetet is. Kitért a Magyar Élelmiszerkönyv élelmiszeripari célokat megfogalmazó kitételeire, a tejtermelés GMO-mentességére és a tejiparban is bevezetendő kiváló minőségű élelmiszer cím megszerzésének feltételeire. Ugyanakkor szólt napjaink mérgező gondjairól, a mikotoxinokról, az antimikrobiális rezisztencia kialakulásáról, valamint a Nébih-nek az ellenőrzésekben betöltött szerepéről.

A kényelv-betegség ügyében elmondta, hogy a veszélyesen terjed Olaszországban, azon belül Lombardia egyes részein, Svájc, Délnyugat-Németországban, Belgiumban, valamint Spanyolország és Portugália délnyugati területein.

Ezek az úgynevezett korlátozott területek az Európai Unión belül. A bőrcsomósodás-kór európai alakulásáról elmondta, hogy ez jobbra a Balkán egyes részeit érinti. Vannak területek, ahol az éves vakcinázás még tart, de sok helyen már befejezték. Az EU-ban három országban körülbelül 500 alkalommal regisztrálták a betegség felbukkanását, Görögország és Bulgária egyes részei a leginkább fertőzöttek.

A szarvasmarha-gümőkór elleni védekezésről szóló rendeletről elmondta, hogy ez ügyben az EU deklarált hivatalos mentességet. Ebben az ügyben az eljárás egyszerűsítése, a pénzügyi és bürokratikus terhek csökkentése az elsődleges feladat. Ugyanakkor történt néhány módosítás az utóbbi időszakban. A szarvasmarha-állomány gümőkórtól hivatalosan mentes minősítésének megtartásához az eddigi 6 hetes kor helyett 12 hónapos kortól kötelező az éves tuberkulin-próbavizsgálat. A jószágtartók kérelmére engedélyezhető a vizsgálat 2 évenkénti elvégzése is. Ugyanakkor bevezették a kétes és a gyanús kategóriákat, valamint a gümőkórvizsgálat elvégzéséhez képzési kötelezettséget írtak elő.

A helyettes államtitkár ismertette az EU tejágazatának helyzetét és a középtávú nemzetközi előrejelzéseket is. Megnyugtatónak nevezte, hogy az EU-ban 2013 óta folyamatosan növekszik a nyerstej-termelés, és hogy 2018-ra elérte a 157,379 millió tonnát.

A térségben a tejágazat helyzete stabil, jelenleg sem nemzetközi, sem uniós szinten nincs túlermelés a tejágazatban. Figyelemre méltó, hogy ez év első 6 hónapjában a tej kilogrammonkénti átlagára 34,3 eurócent volt, ami az elmúlt 5 év legmagasabbja. Ide tartozik, hogy az utóbbi 5 évben várhatóan az idén lesz a legnagyobb az unió tejtermelése. A nemzetközi tejpiacokon a feldolgozott tejtermékek ára – például a vajé, a vajolajé, a sajté és a sovány tejporeé – hosszú ideje meglehetősen magas. A nemzetközi piacon a tejtermékek keresletének változatlanul Kína a meghatározó szereplője.

Az EU-s szakértők középtávú előrejelzései szerint a következő 5 évben változatlanul nagy lesz a tejtermék világpiaci kereslete. Arra azért érdemes odafigyelni, hogy a fogyasztói igények változnak, és emiatt módosulhat a termékek preferenciája.

Nőtt a hazai tejfogyasztás

A magyar tejágazat helyzetét értékelve elmondta, hogy a szarvasmarhák száma 2012 óta folyamatosan nő, idén júniusra elérte a 892,8 ezer egyedet. A hazai szarvasmarha-állomány 58 százalékát gazdasági szervezetek, a többit egyéni gazdaságok tartották a 2018-as kimutatás szerint. Ez alapján a gazdasági szervezetek szarvasmarha-állománya tavaly 5 ezerrel csökkent, az egyéni gazdaságoké pedig 20 ezerrel nőtt az 1 évvel korábbihoz viszonyítva.

Magyarországon jelenleg 119 tejfeldolgozó létesítmény működik, ugyanakkor a felvásárolt hazai nyers tej 70 százalékát csupán három tejüzem dolgozza fel.

A tej áfájának 5 százalékra csökkentése eredményesnek bizonyult, mert hatására nőtt a hazai tejfogyasztás. A magyar folyadéktej-fogyasztás erősen megközelíti az uniós átlagot, a sajt és vaj esetében pedig a hazai fogyasztás gyors növekedését tapasztalták.

A magyar tejtermelést górcső alá véve kiderült, hogy 2013 óta nemcsak a mennyisége növekedett, hanem a felvásárolt tej zsír- és fehérjetartalma is. Ugyanakkor meg kell jegyezni, hogy 2018-ban a hazai tejtermelés 1 százalékos csökkenését regisztrálták.

Ellenőrzött termékek és termelők

A Tej Szakmaközi Szervezet és Terméktanács együttműködik a Nébih-hel az ellenőrzésben, a képzésben, a kutatás-fejlesztésben és a szemléletformálásban. Tejtermékekkel kapcsolatos jogsértő tevékenység felderítésére 17 ellenőrzést hajtottak végre. Ezek alapján nyolc nyilvántartott tejtermék-előállító hely működését felfüggesztették, 704 tejtermelő szarvasmarha és 14 tejelő kecske forgalmazásának korlátozását rendelték el, és 5,3 tonna tejet és tejterméket vontak ki a forgalomból. A Tej Terméktanács megkeresésére – a tisztességtelen forgalmazói magatartás tilalmáról szóló törvény kapcsán – 2 év alatt tíz ellenőrzést végeztek, egy esetben állapítottak meg kötelezettségszegést. Saját hatáskörben 2 év alatt 28 ellenőrzést végeztek, amelyekben négy jogsértést állapítottak meg. Kiemelten foglalkoztak az importált tejekkel és az akciókkal a piacszervezési hozzájárulás ellenőrzése során. A 84 tavalyi ellenőrzésen 13 esetben találtak eltérést a valóságtól.

Beszédes számok

A tejtermékgyártás számai igen beszédesek: kb. 120 vállalkozás működik ezen a területen, mintegy 6600 foglalkoztatottal. A tejtermékgyártás árbevétele évi 316 milliárd forint, ebből 70 milliárd forint az exportárbevétel. A támogatás összege a 2014–2020 közötti időszakban 26 milliárd forintra rúgott.

Az úgynevezett GMO-mentes tejtermelés előírásait külön fejezetben értékelte Bognár Lajos. GMO-mentes termelésből származó állati eredetű élelmiszert csakis megfelelő, azaz GMO-mentes takarmány felhasználásával lehet előállítani.

A tej akkor jelölhető GMO-mentesnek, ha a lefejtését megelőző legalább 3 hónapban csak GMO-mentes takarmánnyal etették a szarvasmarhát.

A genetikailag módosított szója helyettesítésére olyan alternatív állati fehérjeforrások is szóba jöhetnek, mint a rovar eredetű feldolgozott fehérjék – bár ezek engedélyezése kérődzök etetésére egyelőre nincs az EU napirendjén. A GMO-mentességet igazoló védjegyet a Nébih és az ÉLBC Kft. közösen dolgozta ki, odaítélésének a szigorú védjegyszabályzat betartása és a rendszeres felügyelet vállalása is feltétele. Egyelőre egyetlen tejüzem termékei szerezték meg a jogosultságot a használatára.

A Kiváló Minőségű Élelmiszer védjegy a tejiparban is készül, a részletek kidolgozása még tart. Az első évben tej- és tejtermék-előállítók pályázhatnak a kme.hu védjegy elnyerésére. Az alapfokozatban szóba jöhető termékek a tejföl, a fogyasztói tej, a vaj, a joghurt, a kefir és a túró. Tudni kell, hogy a nevezési és laboratóriumi költségeket – a védjegy bevezetésének jelenlegi szakaszában – nem a pályázó fizeti. Viszont, ha egy gyártó több termékkel pályáz, akkor bizonyos kedvezményekre számíthat.

Mérgező gondjaink

A helyettes államtitkár általános tájékoztatót tartott a takarmánynövények mikotoxinhelyzetéről is. „Az idei időjárás miatt a most betakarított búza és árpa esetében előfordulnak fuzáriumtoxinnal erősebben szennyezett tételek is. Adatokat elsősorban a DON-toxin-szennyeződésről ismerhetünk (deoxinivalenol), az eredmények szélsőséges skálán mozognak. Összességében igaz, hogy országosan általában csekély a DON-toxinnal szennyezett tételek aránya, ugyanakkor a hatóságok esetenként extrém nagy, kiugró szennyezésekkel is találkoznak.”

Tudni kell azt is, hogy a fertőzés jeleit egyáltalán nem mutató gabona ugyancsak tartalmazhat toxint, mint ahogy az is tény, hogy nem minden fuzáriumfaj termel mérget.

Azzal is érdemes tisztában lenni, hogy tejelő szarvasmarhánál nem számíthatunk jelentős gondra a mikotoxinok miatt. Ennek az a magyarázata, hogy ez az állatfaj, kérődző lévén, kevésbé érzékeny a DON-toxinra, másrészt a tejelő szarvasmarhák takarmányában jellemzően kisebb a kalászos gabonák aránya. Ugyanakkor arról sem szabad megfeledkezni, hogy a mikotoxin-szennyezés megjelenhet a tömegtakarmányban is, ezért a kukoricaszilázs esetében igenis lehetséges a DON-toxin-szennyezés. Ennek az a magyarázata, hogy szilázskészítéskor a kukoricaszemek is bekerülnek a tömegtakarmányba, és ha ezek fertőzöttek voltak, akkor az egész takarmányt elfertőzik. Arra is figyelemmel kell lennünk, hogy a különböző helyeken alacsonyabb szinten megjelenő toxinszennyezések összeadódva elérhetnek olyan szintet, hogy az már termeléseszköket okozzon. Jelenlegi ismereteink szerint mindenesetre a tejnél megnyugtató a DON-toxin ügye, mert a tejben általában nem jelenik meg, ezért ilyen fajta ételbiztonsági kockázattal nem kell számolnunk.

Az antimikrobiális rezisztenciáról és annak visszaszorításáról külön szólt az országos főállatorvos. Az EU 2015. szeptemberi iránymutatása a témában nem maradt pusztán figyelemfelhívás, hanem sikerült azóta lényegesen csökkenteni az antimikrobiális szerek forgalmát és alkalmazását. Vakcinázást javasolnak helyette. Igaz, az drága – viszont hatásos.

Az úgynevezett állategységre vetített populációs korrekciós egység (mg/PCU) 2015-ig erősen növekedett, de azóta az azt megelőző szintnél is lejjebb szorították az antimikrobiális készítmények forgalmazását.

Világszinten évente kb. 700 ezer halálesetet tulajdonítanak a rezisztenciának, az Európai Unióban 33 ezer az elismert adat.

Ugyanakkor az előrejelzések szerint 2050-re ez válhat a halálozások vezető okává a világon, és több mint 1,5 milliárd eurós veszteséget okozhat évente. Nálunk tavaly állategészségügyi intézkedési tervet dolgoztak ki az antimikrobiális rezisztenciára, de az már most is érvényes, hogy antimikrobiális szereket csak nagyon körültekintően szabad alkalmazni az állatoknál. Hollandiában különösen nagy volt a gond, 2009-ben kulminált, de 2014-re sikerült 58 százalékkal csökkenteni az antimikrobiális hatóanyagok felhasználását. A szarvasmarha-ágazatot ez a kérdés főleg a tüdőgyulladások miatt érinti, ezért hangsúlyozni kell, hogy csak a feltétlenül szükséges mértékben használjuk – de akkor az előírt kezelést végigvive.

Horváth Anikó Katalin, az Agrárminisztérium osztályvezetője a Közös Agrárpolitika következő ciklusának tejágazatot érintő kérdéseit elemezte, és egyúttal megosztott néhány adatot a 2019-es támogatásokról. Az idei kérelmek tükrében 249 899 anyatehénre 46 795 forint jut tehenenként, a teljes keret 11,694 milliárd forint. A 81 759 hízott bikára egyenként 18 381 forint jut (a keretösszeg 1,503 milliárd forint), és a 212 313 tejhasznú tehénre benyújtott támogatási igény alapján 108 584 forintot fizetnek egyedenként, az erre szánt keretösszeg 23,053 milliárd forint.

Forrás: www.magyarmezogazdasag.hu

Minden, amit a tejről és a tej növényi alternatíváiról tudni akartál

2019. november 29.

Manapság egyre nagyobb népszerűségnek örvendenek a különböző növényi alapú tejhelyettesítő italok. Több oka is lehet annak, ha valaki növényi italokat választ a tej helyett. A vegán étrendet és egyéb vegetáriánus irányzatokat, divatdiétákat követő, tejfehérje-allergiás vagy tejcukorérzékeny, különböző állat- és környezetvédelmi elveket valló emberek mind-mind a növényi italok mellett teszik le a voksukat. A Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége ezúttal a növényi alapú tejhelyettesítő italok helyes táplálkozásban betöltött szerepét vizsgálta.

A kókuszital a legnépszerűbb

Egy 2019-es online lakossági kutatás (1093 fő) eredményei alapján a felnőtt internetezők 82 százaléka hallott már a növényi italokról, 29 százaléka próbálta is valamelyiket, de nem vált fogyasztóvá, 11 százalék fogyasztja őket, de nem heti rendszerességgel, 4 százaléka pedig heti rendszerességgel fogyaszt valamilyen növényi italt. Ennek a felmérésnek az eredményeit a teljes magyar lakosságra vetítve, ez körülbelül 250 ezer rendszeres, illetve összesen 900 ezer fogyasztót jelent. A legnagyobb felhasználók a speciális étrendet követők vagy környezettudatos életmódot folytatók, 50 százalékuk már legalább kóstolt növényi italt.

A kókuszital a legismertebb és legnagyobb arányban fogyasztott növényi italfajta, ugyanakkor ha csak a heti rendszerességű fogyasztást nézzük, akkor a kókusz-, a mandula- és a rizsital fej fej mellett haladnak, a felnőtt internetezők körülbelül 3-3 százaléka választja ezeket a termékeket rendszeresen. A szójaital ismertségben vetekszik a rizs- és a mandulaitallal, ugyanakkor felhasználásában elmarad azoktól.

Helyük az egészséges étrendben

A tehéntej a szervezet számára nélkülözhetetlen tápanyagokat tartalmaz: fehérjét, szénhidrátokat, zsírokat, igen gazdag ásványi anyagokban, például káliumban, kalciumban, magnéziumban, szelénben, valamint vízben és zsírban oldódó vitaminok egyaránt megtalálhatóak benne. A magyar táplálkozási ajánlás, az Okostányér szerint naponta fél liter tejet vagy ennek megfelelő tejterméket javasolt fogyasztani. A tej és tejtermékek kizárása az étrendből csak orvosilag indokolt esetben történjen, hiszen fontos makro-, és mikrotápanyag-források. Az egészséges lakosság számára a különböző növényi italok megfelelő tej- és/vagy tejtermékfogyasztás mellett beilleszthetők az étrendbe.

Hogyan nevezzük őket?

Gyakran tévesen „növényi tej”-nek nevezik őket, azonban semmi közük a hagyományos tejhez. Az 1234/2007/EK rendelet meghatározza azt az alapelvet, amely szerint a „tej” szót az állati eredetű tejekre szabad ráírni, és a „tejtermékek” a kizárólag tejből származó termékek, amelyekhez csak az előállításukhoz szükséges anyagok adagolhatók, feltéve, hogy ezeknek a használata nem a tej bármely alkotóelemének teljes vagy részleges helyettesítését szolgálja. Az alapelv alkalmazása alól kivételt képeznek a következő elnevezések: vajretek, gyümölcsajt (pl. birsalmasajt), disznósajt, azaz hússajt vagy fejsajt, haltej, kakaóvaj, kókusztej, mogyoróvaj, vajbab, vajkörte. Tehát a növényi italok közül egyedül a kókuszból készült nevezhető tejnek, a többi esetében az „ital” elnevezést ajánlott alkalmazni, azonban a kókusz esetében is pontosabb a kereskedelmi forgalomban kapható készítményeknél a „kókusztejital” megnevezés.

Miből és hogyan készülnek?

Növényi italok többféle alapanyagból készülhetnek:

- gabonából: fehér vagy barna rizs, zab, tönköly, kamut, köles
- álgabonából: kinoa, hajdina (ezek rizszel keverték), amaránt
- száraz hüvelyesekből: szója, csicseriborsó
- olajos magvakból: mandula, dió, mogyoró, kesudió, brazil dió, szezám
- pálmaféléből: kókusz
- egyéb növény: pl. kender

Általában a különböző alapanyagokat több órán keresztül vízben áztatják, majd turmixolják és leszűrik, esetleg sót, cukrot, növényi olajokat, ízesítő anyagokat, vitaminokat, ásványi anyagokat, egyéb adalékanyagokat adnak hozzájuk, így válnak a tejhez hasonló itallá. A legtöbb kereskedelmi mandulaitalt például úgy állítják elő, hogy a magot pörkölik és őrlik, majd nagy mennyiségű vízzel és más összetevőkkel keverik össze, azt követően szűrik. A szűréssel a fehérje- és a rosttartalom nagy része kikerül a végtermékből. Fontos figyelembe venni a növényi italoknál, hogy a készítési mód miatt tápanyag-összetételük különbözik az alapanyagétól.

Makrotápanyagok

A növényi italok közös táplálkozás-élettani jellemzője, hogy fehérjéik kisebb fokú biológiai hasznosulásúak a tehéntejhez képest. Fontos tehát figyelembe venni a növényi italok étrendbe illesztésénél, hogy fehérje- és aminosav-bevitel szempontjából nem megfelelő helyettesítők a tehéntejnek. A legtöbb növényi ital jóval kisebb fehérjetartalommal rendelkezik, mint a hagyományos tej, ez alól csak a szója képez kivételt.

A 2,8% zsírtartalmú tehéntejhez hasonlítva a növényi italok többsége alacsonyabb zsírtartalmú. Zsírösszetételüket tekintve főként egyszeresen és többszörösen telítetlen zsírsavakat tartalmaznak és koleszterinmentesek, mely szív- és érrendszeri szempontból kedvezőbb, mint a hagyományos tejben jelen lévő koleszterin és nagyobb telített zsírsavtartalom. A növényi italok közül kivételt képez a kókuszital, amely nagyrészt telített zsírsavakat tartalmaz.

A szívre és érrendszerre kedvező hatás szempontjából a szója kiemelkedő. Az amerikai Élelmiszer és Gyógyszerügyi Hivatal (FDA) 46 tanulmány eredményeinek elemzése után napi 25 g szójafehérje elfogyasztását javasolja összkoleszterin-, illetve LDL-koleszterinszint csökkentése céljából. Mandula és szójabab esetében mind az egyszeresen telítetlen (MUFA), mind a többszörösen telítetlen zsírsavtartalmuk (PUFA) szignifikánsan nagyobb, mint a telített zsíroké. Mind a MUFA-ról, mind a PUFA-ról megállapították, hogy jótékony egészségi hatásokkal bírnak a kardiovaszkuláris események és egyes daganatos megbetegedések megelőzésében.

A növényi italok szénhidráttartalma változó, ez attól is függ, hogy tartalmaznak-e hozzáadott cukrot, vagy sem. Általánosságban elmondható, hogy a gabonákból készült fajtáknak akkor is nagyobb a szénhidráttartalma a tehéntejhez képest, ha nem adtak hozzájuk cukrot a felhasznált nyersanyagból származó keményítő miatt. A mandula-, kókusz- vagy szójaitalnak hozzáadott cukor nélkül minimális szénhidráttartalmuk van. A tejhelyettesítők energiatartalma általánosságban kisebb, mint a 2,8 %-os hagyományos tejé, de például a rizsitalok között találunk olyan fajtákat, amelynek akár még több is lehet. Fogyókúrák étrendbe energiatartalmuk figyelembevételével ezek az italok beilleszthetők.

Tehéntej és növényi italok tápanyagtartalma 100 ml-ben				
Ital megnevezése	Energia (kcal)	Fehérje (g)	Zsír (g)	Szénhidrát (g)
Tehéntej (2,8% zsírtartalmú)	60	3,4	2,8	5,3
Rizsital hozzáadott cukor nélkül	45-64	0-0,5	0,8-1,2	9-13
Mandulaital hozzáadott cukor nélkül	13-22	0,5	1,1-2,1	0-0,3
Mandulaital hozzáadott	19-34	0,2-0,5	0,6-2,1	3-3,3

cukorral				
Zabital hozzáadott cukor nélkül	40-50	0,2-0,7	1,3-1,6	5,6-7,8
Kakaós zabital hozzáadott cukorral	62	0,9	1,8	9,8
Kókuszital hozzáadott cukor és rizs nélkül	14-15	0,1-1,7	0,4-1,2	0-1,3
Kókuszital rizzsel, hozzáadott cukor nélkül	19-22	0,1	0,9	2,6-3,2
Ízesített kókuszital hozzáadott cukorral	41	0,4	1,1	7
Szójaital hozzáadott cukor nélkül	32-35	2,9-3,4	1,8-2	0,2-1
Szójaital hozzáadott cukorral	39-45	3-3,7	1,7-2,1	2,5-2,6
Ízesített szójaital hozzáadott cukorral	54-61	3	1,7-1,8	6,5-7,8

Növényi italokhoz adott adalékanyagok, vitaminok, ásványi anyagok

A tehéntejben sokféle vitamin és ásványi anyag jól hasznosuló formában van jelen, közülük kiemelkedő a kalcium. Bár sok növényi ital dúsítva van kalciummal és különböző vitaminokkal, abból a célból, hogy a tehéntejhez hasonló tápanyag-összetételt érjenek el, ezen mikrotápanyagok biológiai hozzáférhetősége bizonytalan, több tényezőtől függő. Egy vizsgálat eredményei alapján a kalcium biológiai hozzáférhetősége szignifikánsan eltér a dúsított italokban, és a termékek címkéin feltüntetett mennyiség nem egyezik meg feltétlenül a hasznosuló mennyiséggel.

A vitaminok közül általában D-, A-, E-, B2-, B12-vitamint használnak dúsításra a gyártók, de egyes termékekben más vitaminokat tesznek az előállítók, pl. B3-, B5- és B6-vitamint. A dúsított termékeket mindig alaposan rázzuk fel fogyasztás előtt, hiszen a hozzájuk adott anyagok kiülepedhetnek a csomagolóanyagra.

Az élelmiszer címkéken gyakran találkozhatunk laikusok számára talán ijesztően hangzó kifejezésekkel, mint stabilizátorok, emulgeálószer, különböző gumik. Ezek az élelmiszerek megfelelő állományát kialakító adalékanyagok főleg növények szerkezeti anyagaiból

készülnek, tehát jelentős részük természetes. Az emulgeálószeres két olyan anyag elkeveredését segítik, amik jellemzően nem tudnának elegyedni, mint például a víz és az olaj, amihez leggyakrabban napraforgó-lecitint használnak.

A guar gumit egy növényből, a guarbab (*Cyamopsis tetragonolobus*) magjaiban található táplálószerből (endospermium) állítják elő. A megfelelő állag kialakítására használják. Az ember számára gyakorlatilag emészthetetlen, ezért rostforrásnak számít.

A szentjánoskenyér lisztet is használják állományjavításra, stabilizátorként, melyet a mediterrán térségben élő szentjánoskenyérfa magjából állítanak elő.

Találkozhatunk az összetevők listájában különböző növényi olajokkal is, mint a napraforgóolaj vagy a porsáfrányolaj. A zabitalok között létezik rosttal dúsított változat is.

Ma már kaphatóak olyan növényi alapú italok (kókusz, mandula, rizs) is, amelyek gyümölcsösséggel ízesítettek, hozzáadott cukrot nem tartalmaznak, édesítésüket stevia növényi kivonattal oldották meg, melyekbe dúsításra terméktől függően magnéziumot vagy B3-, B5-, B6-, E-vitamint is használnak.

Tejfehérje-allergia és tejcukor-érzékenység

A tejfehérje-allergiások számára az egyetlen kezelési módszer a tejfehérjementes étrend. A tej és tejtermékek tápanyagtartalma egyetlen élelmiszernel sem pótolható teljesen, de konyhatechnológiai helyettesítése megvalósítható különböző növényi alapú termékekkel. A növényi italok tejfehérjementesek. Tejfehérje-allergia esetén az étrend összeállításában dietetikus szakember tanácsát szükséges kérni, hiszen figyelemmel kell lenni a tej és tejtermékek tápanyagtartalmának, mint például a teljes értékű fehérje, kalcium, D-vitamin más forrásokból történő biztosítására.

A növényi italok étrendbe illesztésénél vegyük figyelembe a különböző fajták meglehetősen eltérő tápanyagtartalmát. Például a rizsital szénhidráttartalma deciliterenként 10 gramm körüli, míg a mandulaital szénhidráttartalma elhanyagolható. A szójaital fehérjetartalma kb. 3 g/dl, míg a többi növényi ital minimális fehérjetartalommal rendelkezik. Nagy különbségek észlelhetők ízben és konyhatechnológiai tulajdonságaikat tekintve is a különböző tejhelyettesítők között. Sós jellegű ételekhez inkább a semlegesebb ízű fajtákat érdemes választani, mint például a rizs-, zab- vagy szójaitalt, édesekhez pedig jól passzolhat a mandula-, kókusz- vagy mogyoróalapú ital. Ízben akár ugyanabból a növényből készülő italok között is lehet különbség, ezért érdemes több gyártó termékét megkóstolni. A mandulaital esetében attól is nagyon függ az íz, hogy pörkölt vagy pörköletlen magból készítették az italt. Tejfehérje-allergia fennállása esetén gyakran előfordul egyidejűleg szójaallergia is, így ilyen esetekben szójaitallal sem helyettesíthető a hagyományos tej.

A tejcukor-érzékenység (laktózintolerancia) esetén a tej és tejtermékek elhagyása az étrendből nem javasolt. A laktózintolerancia a tejcukor emésztésének zavara. Ennek a problémának a fennállása esetén elegendő, ha bizonyos tejtermékekből a laktózmentes változatot választjuk, de egyes tejtermékek, mint például a kemény sajtok eredendően laktózmentesnek, illetve erőteljesen lecsökkent laktóztartalmúnak tekinthetők. A laktózszegény étrend is a kiegyensúlyozott táplálkozási ajánlásoknak felel meg, tehát tartalmazza az ajánlott fél liter tejet vagy annak megfelelő kalciumtartalmú tejterméket, csak az étrendet úgy állítjuk össze, hogy annak laktóztartalma ne haladja meg a még tolerálható mennyiséget, amely egyénenként különböző. Ettől függetlenül a változatosság jegyében laktózintolerancia esetén az egyén étrendjébe is beilleszthetők a növényi italok, hiszen azok eredendően laktózmentesek.

Cukorbetegség

Manapság többször előkerülő tejjel kapcsolatos tévhit, hogy cukorbeteg és különböző szénhidrát-anyagcsere problémákkal küzdők étrendjébe nem illeszthető be. A tehéntej fogyasztható a cukorbetegség és szénhidrát-anyagcserevel kapcsolatos problémák fennállása esetén is, csak bizonyos szabályok betartása fontos. Szénhidráttartalmával számolni kell az étrendben (5,3 g/100 g), hozzáadott cukrot nem tartalmazhat, de figyelembe kell venni azt is,

hogy természetes tejcukortartalma gyorsan emeli a vércukorszintet. A személyre szabott étrendben a megfelelő napszakban és a meghatározott szénhidrátmennyiségnek megfelelő mértékben illeszthető be a tej. A cukorbetegség diétájában a növényi italok is helyet kaphatnak, melyek közül előnyösebbek lehetnek a kisebb szénhidráttartalmúak, mint például a mandula, melynek elhanyagolható (0-0,3 g /100 g) vagy a kókusz (0-1,3 g) melynek adott terméktől függően szintén minimális a szénhidráttartalma.

Legyünk figyelemmel a növényi ital választásánál annak szénhidráttartalmára, például a rizs- vagy zabital nagyobb szénhidráttartalommal rendelkezik, mint a hagyományos tej. A kókuszitalba gyakran tesznek rizst is, így az emeli a termék szénhidráttartalmát. A növényi italok közül sem ajánlottak a hozzáadott cukrot tartalmazó fajták, ezért mindig olvassuk el figyelmesen az ételismertető címke tápértékeire és összetevőkre vonatkozó részét. Ma már kaphatóak alternatív édesítővel készült változatok is, melyek fogyaszthatóak például cukorbetegségben, főként, ha valaki a cukrozott változatokhoz hasonló édesebb ízt preferálja.

Forrás: www.divany.hu

Közel 212 milliárd forint támogatást kaptak ebben az évben a gazdálkodók

2019. december 2.

Lezárult a 2019. évi agrártámogatások előlegfizetési időszaka, a Magyar Államkincstár 2019. október 16. és november 30. között közel 212 milliárd forint támogatást fizetett ki a gazdálkodók számára. Az előlegfizetés komoly segítséget jelentett az őszi mezőgazdasági munkák zavartalan elvégzéséhez, biztosítja a termelők pénzügyi stabilitását és likviditását. A közvetlen támogatások esetében nyolc jogcímen több mint 169 milliárd, a Vidékfejlesztési Program egyes terület- és állatalapú támogatásaiból pedig három jogcímen közel 28 milliárd forintot kaptak meg az érintett gazdálkodók. Ezen túl a közvetlen támogatásokat kiegészítő, nemzeti költségvetésből finanszírozott tej- és húshasznú szarvasmarha ágazatot segítő egyes átmeneti nemzeti támogatások keretében további 14,9 milliárd forinthez jutottak hozzá a gazdálkodók.

A legnagyobb tétel az egységes területalapú támogatási jogcím (ún. SAPS) volt, amely 125 629 termelőhöz jutott el, mintegy 118 milliárd forint összegben. Zöldítési támogatást emellett 94 331 jogosult kapott, 28,9 milliárd forint értékben.

A Közös Agrárpolitika (KAP) forrásaiból évente közel 400 milliárd forint uniós forrású közvetlen támogatásra jogosultak a termelők, ezt az összeget uniós és állami társfinanszírozásban megvalósuló agrár- és vidékfejlesztési, valamint nemzeti és uniós piaci támogatások egészítik ki. Így a magyar agrárium évente 600-700 milliárd forint támogatásban részesül. Az előlegfizetést követően - immár részki fizetésként - további több mint 12 milliárd forintnyi támogatás utalása valósulhat meg még decemberben.

Forrás: www.kormany.hu

Tovább emelheti a tej árát a döglődő forint

2019. december 03.

A nyers tej már így is az uniós átlagtempónál gyorsabban drágult itthon, de a rémes forint-euró árfolyam miatt várhatóan a bolti tej ára is felmegy.

Az uniós áremelkedés mértékét meghaladva - igaz, az európai átlagnál alacsonyabb szintről indulva - az elmúlt fél évben 6 százalékkal emelkedett a nyers tej felvásárlási ára - ismerteti a keddi Világgazdaság.

A gazdasági napilap cikke szerint a magasabb árak megjelentek a feldolgozói átadási, majd a fogyasztói árakban is, de a jelenlegi árszint még mindig csak részben fedezi a feldolgozók költségeinek növekedését.

Harcz Zoltán, a Tej Szakmaközi Szervezet és Terméktanács ügyvezető igazgatója szerint a nemzetközi piaci helyzet, a várhatóan folytatódó nyerstejár-emelkedés és a forint-euró árfolyam változása is a fogyasztói árak további emelkedésének irányába hat.

A hazai nyers tej felvásárlási árának emelkedése megjelent a főbb tejtermékek feldolgozói átadási árában is: a túró, valamint a savanyított tejtermékek 6, a tejföl 4,5, a vaj pedig közel 4 százalékkal drágult. Ugyancsak 4 százalék körüli növekedésen van túl a fogyasztói tej feldolgozói átadási ára, kivéve a 2,8 százalék zsírtartalmú UHT-tejet, amelynek jellemzően stagnált az ára.

Forrás: www.privatbankar.hu

A piaci hírek adott hónapon belüli esetleges változásainak pontosabb követhetősége érdekében a sajtócikkek megjelenési sorrendben kerülnek feltüntetésre.