HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

2024. december
VIII. évfolyam 8. szám

A TARTALOMBÓL

Beköszöntő 2
KÖZSZÖV hírek 3
Webinárium: Menza a baciknak, avagy kit is kell jóllakatni? 5
Havi élelmiszerbiztonsági tipp 5
Fenntarthatósági rovatunk 5
PHD 5
Szakmai hírek 6
Óriási figyelem hárul a közétkeztetésre 6
Bioforradalmat sürgetnek a szakemberek a közétkeztetésben 7
A közétkeztetés áfájának csökkentését kéri Márki-Zay Péter Orbán Viktortól 7
Zavaros címkék az élelmiszereken: az Európai Számvevőszék figyelmeztetése 7
Mikrobiom 1. rész – Egy szuperorganizmus szereplői (Dr. Némedi Erzsébet biotechnológous és élelmiszeripari mérnök írása) 7
Mikrobiom 2. rész – Hogy kerül a képbe az élelmiszeripar? 8
Nehéz helyzetben a sertéshúságazat: emelkedő költségek, csökkenő fogyasztás és átalakuló szokások 8
Országos kutatás: Ezek a magyarok kedvenc fogásai 9

BEKÖSZÖNTŐ

Kedves Tagjaink, Olvasóink!

Számomra a december a „legek” hónapja. Decemberben legrövidebbek a nappalok, azaz legtovább van sötét, és ilyenkor legsűrűbbek a programok is. Az ünnepi előkészületek kapcsán ilyenkor kell a legtöbb feladattal legrövidebb idő alatt megbirkózni – ami persze jó szervezéssel és az időközben felhalmozott tapasztalatokkal egyre könnyebbé válik.

Decemberben veszek részt a legtöbb kötetlen, de mégis fontos találkozásokkal zajló rendezvényen, ilyenkor a legtöbb a háztartási és családi kötöttségem is. Viszont ilyenkor megyek a legkevesebbet vásárolni. Az üzletekben november elejétől töményen az arcomba, már-már a sejtjeimbe nyomott giccskarácsony évek óta menekülésre késztet. Elhatalmasodik rajtam az „az egészen mielőbb legyünk túl” hangulat, miközben éppen az lenne a jó, ha ebben az időszakban kicsit lelassulhatnánk és elcsendesedhetnénk.

Mivel nem szeretem a hideget, és már a tél megérkezése előtt elkezdem várni a tavaszt, ha tehetem, behúzódom a meleg konyhámba. Itt aztán nagy örömmel, sok szeretettel gondoskodom, azaz főzök és etetek. A nőknek ez, az ételen keresztüli gondoskodás, etetéssel is zajló szeretetátadás valahogy a zsigereikben van. Ezért is érezzük sokan jól magunkat a közétkeztetésben, mert jó másokról étellel gondoskodni. Arról nem is beszélve, hogy a szeretettel készített ételnek más az íze, és a szeretetben zajló étkezésnek sok mindent meghatározó a hangulata. Ilyenkor kipróbálok újabb recepteket, amiket jártamban-keltemben éppen a konyhákon és beszélgetések közben csipegettem össze, no meg természetesen felfrissítem a zalai édesanyámtól tanultakat is. Nálam nincs karácsony töltött káposzta és kocsonya nélkül, ami mellé szipogva, tüsszögve reszeltük a friss tormát. Felénk egyébként nem bejglit készítettek karácsonykor, hanem diós, mákos és kakaós kalácsot, tekerve és fonva is.

Többször leírtam és elmondtam már, nem szabad figyelmen kívül hagyni, hogy **az étkezés örömforrás, amit az étel összes tulajdonsága és az étkezés összes körülménye együttesen alakít**, jó vagy rossz irányba. A menzaélmény, a nagymamák vagy édesanyák főztje bármely életkorban érzelmi emlékeket idéz. Egyáltalán nem mindegy, hogy ez az évek múlva elővett érzelmi élmény milyen. Jó érzés az is, ha a munkánkért az étkezés végén köszönetet kapunk, amit csak azok tudnak őszintén és szívből tolmácsolni, akik jó érzéssel, örömmel étkeztek, akik megbecsülik az ételt és annak készítőit.

Az étel becsülete kapcsán mindig eszembe jut a napjainkban tapasztalható pazarlás. Ennek kibontása most ünneprontó lenne, csupán arra szeretnék emlékeztetni, hogy e téren, akár otthon, akár a munkahelyünkön még sok a tennivaló.

Ahogy minden decemberben, idén is számba vettem az év folyamán történteket. Végig gondoltam, mi is volt 2024-ben, mi az, amit beterveztünk és sikerült, ami miatt érdemes lesz erre az évre is emlékeznünk, vagy éppen tovább építenünk, és mit kell az új évben befejezni, újra elővenni.

Büszke vagyok az elnökségre, akik nélkül nem tudnám a KÖZSZÖV működését elképzelni, akik mindig, minden körülmények között, a saját munkájuk és életük terhei mellett is támogattak, segítettek, ha kellett, jöttek távoli, vidéki városokból is, ha kellett, utánajártak, ha kellett, adatokat gyűjtöttek, elemeztek, értékeltek, cikket írtak, ha kellett, rendelet-tervezetet véleményeztek, és sorolhatnám. Éppen ezért nagy izgalommal vártam a karácsonyi ünnepi elnökségi ülést, ahol végre nem online, hanem személyesen is találkozhattunk. Szuper volt! Közösen megállapíthattuk, hogy a KÖZSZÖV-ben 2024-ben is szerencsések voltunk, hiszen sok jó dolog történt velünk, és sok hasznosat tettünk. A teljesség igénye nélkül megemlíthető a szakácsversenyünk márciusi, háromnapos, színvonalas és sikeres döntője, a hozzá kapcsolt szakmai programokkal és nagy érdeklődéssel. Jók voltak a webináriumok, az akadémiák, a fórumok, a sok-sok érdekérvényesítő tárgyalás, a találkozások a tagsággal, érdeklődőkkel, támogatókkal, döntéshozókkal, hatóságokkal és társszervezetekkel. Mérföldkő a 37/2024-es EMMI rendelet módosításának megjelenése, amelyben a KÖZSZÖV is jelentős szerepet vállalt, és biztos vagyok benne, hogy ebben a változatában sok élelmezésvezető hétköznapjait könnyíti meg. Persze a puding próbája az evés, és közben szembesülhetünk még kérdésekkel, amelyek elbizonytalaníthatnak. A cél, hogy minden kérdésre érthető és életszerűen alkalmazható válasz legyen, és az eljusson mindenkihez. Jól példázza ezt a törekvést a nagy érdeklődés mellett lezajlott decemberi webinárium, amit az új évben is szeretnénk aktívan folytatni.

Ezekkel a gondolatokkal sok szeretettel kívánom mindenkinek, hogy az ünnepek olyanok legyenek, amilyennek szeretné! Ne legyen szükség, de legyen béke, nyugalom és megértés az otthonokban! Kívánom, hogy mindenkinek legyen étel az asztalán, és legyenek közös, jó hangulatú ünnepi étkezések és beszélgetések, együttlétek! Kívánom, hogy az ünnepek után feltöltődve, frissen, megújult lendülettel és lelkesedéssel ugorjunk át 2025-be, és tovább dolgozzunk, mások örömére, közösen.

Munkájukhoz sok sikert kívánok:

Zoltai Anna
KÖZSZÖV elnök

KÖZSZÖV HÍREK

Meghívást kapott a KÖZSZÖV elnöke és alelnöke a MATE december 5-6-án megrendezett Élelmiszeripari Szakmai Napok nemzetközi konferencia keretében tartandó zártkörű vacsorára, aminek keretében lehetőségünk volt a KÖZSZÖV és a Cibus Hungaricus Alapítvány együttműködését erősíteni.

December 10-én, ünnepélyes keretek között, kellemes hangulatban megtartottuk az idei utolsó KÖZSZÖV elnökségi ülést. Számba vettük az év során történteket, megállapítva, hogy szakmai sikerekben és feladatokban 2024-ben is bővelkedtünk, de már terveztük is a 2025-ös évet. Jövőre sem változtatunk a céljainkon. Meghirdetjük a szakácsversenyt, a KÖSZ 2025-2026-ot, melynek elődöntői ősszel lesznek, és áprilisban egy meglepetésekben bővelkedő ünnepélyes rendezvényen megünnepeljük a KÖZSZÖV 25 éves születésnapját.

A fotón balról jobbra haladva Sóti Lilla, Végh Tamás, Páger Zsolt, Dávid-Dobos Zsófia, Lugosi Richárd, Riczu Tünde, Némedi József, Ambrus György, Zoltai Anna, Bondár László és Tenkes Erzsébet látható.

Soha nem tapasztalt érdeklődés mellett (200-at meghaladó regisztráció, több, mint 150 hallgató) szerveztük meg december 11-én délután 2024. év utolsó webináriumát. A témaválasztás aktualitását a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet közelmúltban megjelent és február 9-én életbe lépő módosítása adta. Zentai Andrea NNGYK főosztályvezető előadásából megtudhattuk, hogy széles szakmai egyeztetés alapján, átgondoltan történt a rendelet módosítása. A színvonalas előadásból számtalan szakmai kérdésre választ kaptunk. Ezt követően Dávid-Dobos Zsófia, a KÖZSZÖV táplálkozás-egészségügyért és dietetikáért felelős alelnöke moderálása mellett lezajlott izgalmas kérdezz-felelek konzultáció további nyitott kérdéseket zárt le. A hallgatóságtól visszaérkezett értékelő kérdőív adatai egyértelműen igazolták a témaválasztás, a témakezelés helyességét, és azt, hogy a tagság igényli a hasonló továbbképzéseket, szakmai konzultációkat.

Ígéretet tettünk arra, hogy a téma folytatásként foglalkozunk a módosított rendelet betartásának hatósági ellenőrzésével. Az időközben megtörtént egyeztetések alapján ez a webinárium február 19-én lesz, 14.30-kor, az NNGYK Közegészségügyi főosztályvezetője, Belláné Apostol Mária előadásával. A felhívást még előtte, időben minden tagnak megküldjük.

Jeleztük már, hogy felkérést kaptunk műhelymunkára Nemzeti Cselekvési Terv az Ökológiai Gazdálkodás Fejlesztéséért 2022-2027 (ÖCST) részeként a hazai öko ágazat Kutatás Fejlesztés és Innovációs (KFI) prioritásait meghatározó stratégiai kutatási és innovációs program (ÖKO SRIA) kialakításában. A KÖZSZÖV elnöke részt vett december 16-án az ÖKO SRIA 3. sz. tématerülete “a hazai ökológiai termékpiac növelése” c. műhelymunkában, melynek egyik része a közétkeztetést taglalta. Ennek során meghatároztuk a téma erősségeit, kihívásait, stratégiai prioritásait és kutatási témaköreit. A tématerületet Debreceni Egyetemről Prof. Dr. Szűcs István koordinálta, a háttérmunkát pedig Dr. Györéné Dr. Kis Gyöngyi projektvezető kutató, az Ökológiai Mezőgazdasági Kutatóintézet munkatársa végezte.

Meghívás alapján részt vehettünk december 17-én az Országos Élelmezés– és Táplálkozástudományi Intézet alapításának 75. évfordulója alkalmából rendezett konferencián, ahol megemlékeztek a táplálkozás-tudomány kiemelkedő alakjairól, az OÉTI meghatározó vezetőiről, a táplálkozás hazai fejlődéséről, az OÉTI felmérésiről és lakosságot edukáló munkájáról, eredményiről.

December 18-án megbeszélést folytattunk a KÖZSZÖV és Agrárminisztérium jövőbeni együttműködéséről Dr. Nobilis Márton államtitkárral, és többek között megállapodtunk abban, hogy a szakácsversenyt az Agrárminisztérium és háttér intézménye a Nébih az eddig módon támogatja.

Az Agrárközgazdasági Intézet (AKI) is országos felmérést végez azzal a céllal, hogy feltárja, hogyan növelhető az ökológiai gazdálkodásból származó (bio) élelmiszerek aránya a közétkeztetésben. A felmérés

elsősorban közétkeztetési szereplők, iskolák, önkormányzatok, egészségügyi és szociális ellátó intézetek, valamint gazdálkodók véleményét keresi a közétkeztetési ágazat és az ökológiai gazdálkodás lehetséges közös jövőjével kapcsolatban. A témában több konzultációt folytattunk és januárra tervezzük a KÖZSZÖV tagság előtt a kérdőíves felmérés ismertetését.

WEBINÁRIUM: MENZA A BACIKNAK, AVAGY KIT IS KELL JÓLLAKATNI?

Legközelebbi webináriumunk előadója január 28-án Dr. Némedi Erzsébet biotechnológus, kutató lesz, aki a bélflóra és táplálkozás közötti összefüggésről fog beszélni. Ez egy viszonylag új, eddig kevésbé, vagy egyáltlán nem figyelembe vet, de rendkíül izgalmas és fontos szakmai terület, amely nagy hatással van az egészségre, táplálkozási függőségekre.

A KÖZSZÖV tagjainak ingyenes, de regisztrációhoz kötött a webinárium.

Jelentkezési űrlap a KÖZSZÖV honlapján vagy ide kattintva megtekinthető. (klikk)

HAVI ÉLELMISZERBIZTONSÁGI TIPP

Amíg nyáron kiemelt figyelmet kell fordítani a hűtésre, télen ez a figyelem az ételek melegen tartására irányuljon. Éppen emiatt érdemes a munkatársak étel melegen tartásával kapcsolatos ismereteit felfrissíteni!

Elkészülte után a melegen fogyasztandó ételeket legalább + 63 °C-on kell tartani (beleértve a szállítást is!) és a hőmérsékletüket maghőmérővel rendszeresen (ajánlottan legalább óránként, illetve a tálalókonyhai átvételnél) ellenőrizni kell.

Ha a melegen tartás előírt hőmérséklete nem biztosítható folyamatosan, azaz nem helyezték az ételt üzemelő melegen tartó berendezésbe, azaz külső hőmérsékleten tartották, az elkészítését követő 3 órán belül adható ki.

A 3 órán át bizonytalan hőmérsékleten tárolt ételt újra forrósítás után sem szabad kiszolgálni.

A melegen tálalásra szánt ételt közvetlenül a főzés-sütés vagy újra hőkezelés után forrón kell a melegen tartó berendezésbe helyezni, melyet megtöltése előtt üzemi hőmérsékletűre kell felmelegíteni.

A meleg étel +63°C-on (vagy e fölött) addig tartható, amíg az étel minősége nem károsodik.

Ha a melegen tartás ellenére +63°C alá csökken az étel hőmérséklete, legfeljebb egyszer újra melegíthető. Újra melegítéskor azonban az étel maghőmérsékletének el kell érnie a +72 °C-ot 2 percen át, vagy az étel minden pontján a +75 °C-ot. Ezek a biztonságos hőkezelés paraméterei.

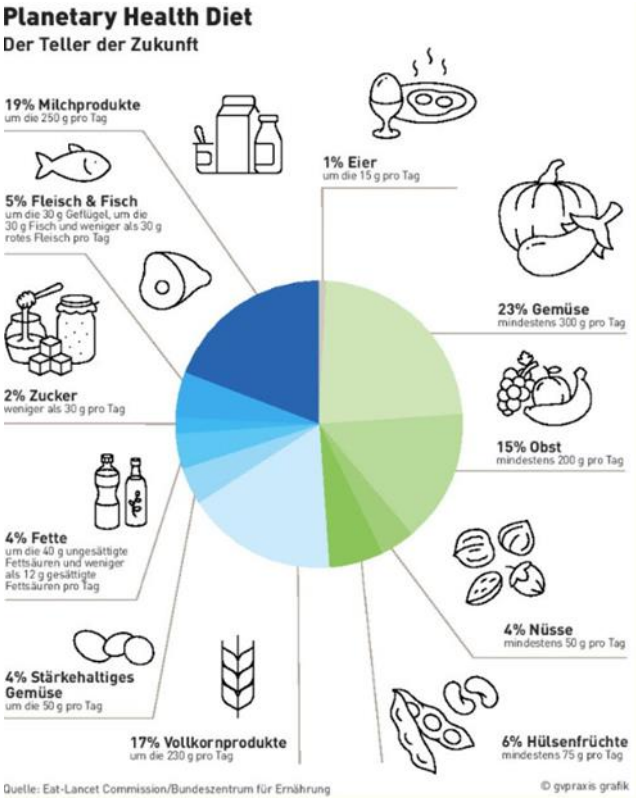
A maghőmérőt minden mérés előtt fertőtleníteni kell. A fertőtlenítésre vegyi anyagok használata helyett megfelelő módszer a hőmérő alkoholos áttörlése.

FENNTARTHATÓSÁGI ROVATUNK

PHD

A Planetary Health Diet, azaz Planetáris Egészség Diéta nemcsak az egészséget segíti elő, lassítja az éghajlatváltozást is. Igaz, a diéta szó mindennek hangzik, mint ígéretesnek, azonban nem radikális önmegtartóztatást vagy szigorú tiltásokat jelent. Sokkal inkább a változatos ízeket kívánja számunkra ízletessé tenni, amely elsősorban növényi alapú élelmiszerekre épül. A jövő menüjét az EAT-Lancet Bizottság dolgozta ki, és 2019-ben mutatta be először: 37 tudós 16 országból és különböző tudományágakból, az agrártudománytól a klímakutatásig, dolgozott rajta. Együtt próbáltak választ találni a fenntartható élelmiszertermeléssel kapcsolatos egzisztenciálisan fontos kérdésekre.

Alighanem a legégetőbb: mit tehetünk azért, hogy 2050-re a világ mind a 10 milliárd emberét egészségesen tápláljuk anélkül, hogy túllépnénk a Föld eltartóképességét?



Az éghajlatváltozás már most tudatosítja bennünk, hogy sorsunk milyen szorosan összefonódik a bolygó sorsával. Táplálkozásunk döntő szerepet játszik abban, hogy mennyire erősen és gyorsan halad előre a folyamat. Egész egyszerűen minél több húst és állati terméket fogyasztunk, annál több üvegházhatású gáz szennyezi a légkört, és annál nagyobb az igényünk az értékes termőföldekre.

Azok az emberek, akik a Planetary Health Diet étrendjét követik, valóban egészségesebben élnek - és valószínűleg hosszabb ideig. Erre utalnak egy nemrégiben az Egyesült Államokban végzett tanulmány eredményei, mely szerint a változatos és növényi alapú étrendet követő embereknél akár 30 százalékkal alacsonyabb a rák, a szív- és tüdőbetegségek kockázata. Kisebb a szénlábnyomuk és közel 30 százalékkal kevesebb üvegházhatást okoznak, az élelmiszerfogyasztásukhoz szükséges mezőgazdasági terület pedig akár a felére is csökkenhet.

Azzal, hogy élelmiszert importálunk más országokból, az ottani földet és vizet is elfogyasztjuk. Alapvetően újra kell gondolnunk, hogy mit fogyasztunk és hogyan termelünk élelmiszert. A PHD ehhez ad iránymutatást. Emellett annak ellensúlyozására is megoldást szeretne nyújtani, hogy miközben világszerte 740 millió ember szenved éhezéstől, több mint kétszer ennyien túlsúlyosak – és a tendencia növekvőben van. Ezzel egyidejűleg a cukorbetegség kialakulásának kockázata is növekszik.

A jövő étrendje 2500 kcal napi energiabevitelen alapul, melynek mintegy felét a gyümölcsöknek és zöldségeknek kell fedezniük. A jövőben állati eredetű termékeket, cukrot és keményítőtartalmú zöldségeket, például burgonyát csak mértékkel szabad fogyasztani. A tudományosan meghatározott ajánlások jobb szemléltetése érdekében: a tányérunkra kerülő ételek mintegy háromnegyede ideális esetben növényi alapú legyen. Ezzel szemben a húsgombóc, a kolbász és hasonlók csak alárendelt szerepet játszanak, csakúgy, mint a tej, a tejszín és a sajt. Ehelyett több hüvelyeseket kéne fogyasztani, melyek rengeteg vitamint, ásványi anyagot és rostot tartalmaznak.

Dr. Marisa Hübner táplálkozási szakértő és belgyógyász meggyőződése, hogy egy ilyen étrend csökkenti a szív- és érrendszeri betegségek, a cukorbetegség és az elhízás kockázatát, és növelheti a jólétet és a termelékenységet - akár a munkahelyen is. Bár a PHD ajánlásai világszerte érvényesek, semmiképpen sem jelentenek merev szabályrendszert. Éppen ellenkezőleg, elegendő mozgásteret biztosít a kulturális és egyéni alkalmazkodáshoz. A személyes preferenciák és a régióspecifikus hagyományok így könnyen figyelembe vehetők (gvpraxis.de).

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2024. december 20. 20. évfolyam 30. szám

SZAKMAI HÍREK

ÓRIÁSI FIGYELEM HÁRUL A KÖZÉTKEZTETÉSRE

Az élelmiszer-ágazatban egyetlen szektor sincs ilyen mértékű felügyelet alatt – többek között ezt válaszolta az Index közétkeztetéssel kapcsolatos kérdéseire Páger Zsolt, a Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetség kommunikációért felelős alelnöke. A szektor egésze azután került tévesen a fókuszba, amikor kiderült, hogy a Halker Kft. által vezetett konzorcium 70 százalékkal, azaz bruttó 7,6 milliárd forinttal károsította meg a rászorulókat.

Korábban részletesen foglalkoztunk azzal, hogy a Rászoruló Személyeket Támogató Operatív Program keretében lezajlott négy projektből két esetben összesen 10,2 milliárd forint értékben fedett fel túlárazásokat az Integritás Hatóság. Akkor az egyik forrásunk arról számolt be, hogy rendszerszintű problémák vannak az étkeztetési szektorban.

Olvass tovább: index.hu (klikk)

BIOFORRADALMAT SÜRGETNEK A SZAKEMBEREK A KÖZÉTKEZTETÉSBEN

Minden adott ahhoz, hogy az itthon termelt, értékes bioélelmiszerek bekerüljenek a közétkeztetésbe ahelyett, hogy elhagyják az országot, ráadásul mindez alig kerülne többe a jelenleginél. Rendelkezésre áll az alapanyag és a szaktudás, a változás már jórészt csak döntés és szervezés kérdése, miközben külföldi tapasztalatok alapján minden egyes, a fejlesztésre szánt összeg 35-szörös megtakarítást jelenthet az egészségügyi költségekben – áll a nemrégiben lezárult Biokultúra Tudományos Nap nyilvános Zárónyilatkozatában.

A közétkeztetés valamilyen formáját ma naponta mintegy 2 millió magyar veszi igénybe, köztük sok olyan gyerek, akik kizárólag az intézményekben jutnak meleg ételhez, ezért ennek minősége meghatározó a fejlődésük, egészégük szempontjából. Az ökológiai gazdálkodásból származó élelmiszerek egyes vizsgálatok szerint az iparszerűen termeltekhez képest 25%-kal több vitamint, nyomelemet, ásványi anyagot és más, nélkülözhetetlen tápanyagot tartalmaznak.

Olvass tovább: storeinsider.hu (klikk)

A KÖZÉTKEZTETÉS ÁFÁJÁNAK CSÖKKENTÉSÉT KÉRI MÁRKI-ZAY PÉTER ORBÁN VIKTORTÓL

Az áfaszabályozás sürgős felülvizsgálatát kérte Orbán Viktornak írt pénteki levelében Márki-Zay Péter. Hódmezővásárhely polgármestere az javasolja, hogy a kormány csökkentse le a gyermek- és szociális étkeztetés áfáját 5 százalékra a mostani 27 százalékról.

Márki-Zay azt írta, hogy idén az étkeztetéssel és a lakhatással kapcsolatos kiadások ugrásszerűen megnövekedtek, és az egy- és kétgyermekes családokat indokolatlanul magas adóteher sújtja az iskolai étkeztetés során, miközben a szabadidős éttermi étkezés esetében jóval alacsonyabb az áfa.

„A jelenlegi rendszer egyáltalán nem tükrözi a társadalmi szolidaritás elvét, és nehezen egyeztethető össze azzal az elvárással, hogy az állami támogatások a rászorulókhoz és a gyermekeket nevelő családokhoz jussanak el”,

írta a településvezető, hozzátéve, hogy az áfacsökkentés nem csak a családok helyzetét könnyítené meg jelentősen, de az önkormányzatokét is.

Forrás: 24.hu (klikk)

ZAVAROS CÍMKÉK AZ ÉLELMISZEREKEN: AZ EURÓPAI SZÁMVEVŐSZÉK FIGYELMEZTETÉSE

Az élelmiszerek címkéi, logói és állításai elvileg a vásárlók tájékozottságát kellene, hogy szolgálják, ám az Európai Számvevőszék friss jelentése szerint a gyakorlatban ezek sokszor inkább zavaróak, sőt félrevezetők lehetnek. Az Unióban jelenleg érvényes szabályozás nem tart lépést a folyamatosan változó piaci trendekkel, ami kiszolgáltatottá teszi a fogyasztókat – figyelmeztetett Keit Pentus-Rosimannus, a Számvevőszék ellenőrzésért felelős tagja – írja az Agrárszektor.

Az élelmiszeripari vállalatok egyre kreatívabb módokon használják a címkézési lehetőségeket, hogy termékeiket vonzóbbá tegyék. A kötelező elemek, mint az allergének, az összetevők vagy a tápértékjelölés mellett megjelennek önkéntes elemek, például állatjóléti vagy környezetbarát állítások, melyek azonban gyakran zöldrefestésnek minősülhetnek.

Olvass tovább: trademagazin.hu (klikk)

MIKROBIOM 1. RÉSZ – EGY SZUPERORGANIZMUS SZEREPLŐI (DR. NÉMEDI ERZSÉBET BIOTECHNOLÓGOUS ÉS ÉLELMISZERIPARI MÉRNÖK ÍRÁSA)

Vajon tudjuk-e, hogy szupergazdáknak tekinthetjük magunkat? Igen, testünket mikroorganizmusok

népesítik be, amelyek rendkívül fontosak egészségünk és jólétünk szempontjából. Kétrészes írásom első részében ezeket mutatom be, a következő számban pedig az élelmiszeripari vonatkozásokat szeretném ismertetni.

A testünkben több milliárd mikroorganizmus él, amelyek többnyire a gyomor-bélrendszerben találhatók (99%, ami akár 2-3 kg is lehet). Becslések szerint minden egyes emberi sejtre közel 10 mikrobiális sejt jut, és minden egyes emberi génnek közel 100 mikrobiális gén felel meg. Az emberi genom körülbelül 23.000 génből áll, míg a mikrobiomunk több mint 3 millió gént kódol, amelyek több ezer anyagcseretermeket termelnek. Ez azt jelenti, hogy az emberi szervezetben egy szuperorganizmus játszik fontos szerepet.

Gyakran felcserélhetően használják a mikrobióta és a mikrobiom kifejezéseket, azonban teljesen más jelentéssel bírnak.

A mikrobióta a meghatározott környezetben jelen lévő mikroorganizmusok összessége. A mikrobióta kifejezés előtt annak a környezetnek a neve áll, amelyben található. Például a „bélmikrobióta" a bélrendszerben található mikrobiótára utal. Az emberi mikrobióta a mikroorganizmusok gyűjteménye, amely magában foglalja a baktériumokat, archaeákat, gombákat és vírusokat.

A mikrobiom viszont a mikroorganizmusok által hordozott gének gyűjteményére, az ún. „aktivitás színterére" utal. A mikrobiom számos alapvető funkciót lát el az élőhelyén, és a kutatók csak most fedezik fel, hogy milyen összefüggésekben hat, és ennek miért rendkívüli a fontossága.

Olvass tovább: trademagazin.hu (klikk)

MIKROBIOM 2. RÉSZ – HOGY KERÜL A KÉPBE AZ ÉLELMISZERIPAR?

A „Mikrobiom 1. – egy szuperorganizmus szereplői" című előző cikk után nagyon fontos az elméletet a praktikumhoz kötni. Nemcsak orvosok és dietetikusok témája a testünkben jelen lévő mikróbák működése, hanem mérnökök, technológusok, sőt népi hagyományokat ápolók témája is, hiszen e mikroorganizmusok vesznek részt a fermentációknak nevezett technológiai folyamatokban, az ételeink emészthetővé, ízletesebbé tételében és abban, hogy élvezzünk olyan luxuscikkeket, mint a sajtok, borok, kávé, tea vagy a csokoládé.

Az első bizonyítékok fermentált élelmiszerekről Krisztus előttről származnak, méghozzá 7000 évvel Irakból, majd 4000 évvel Egyiptomból és 1500 évvel Babilóniából.

Érdekes azonban kiemelni, hogy a világ különböző részein más-más erjesztett élelmiszereknek van hagyománya. Európában például nagyrészt húst és tejet, míg Afrikában gabonaféléket, Ázsiában pedig zöldségeket és halakat erjesztenek. Magyarország évekig igen előkelő helyet foglalt el a fermentáló országok rangsorában

Olvass tovább: trademagazin.hu (klikk)

NEHÉZ HELYZETBEN A SERTÉSHÚSÁGAZAT: EMELKEDŐ KÖLTSÉGEK, CSÖKKENŐ FOGYASZTÁS ÉS ÁTALAKULÓ SZOKÁSOK

Évek óta kihívásokkal néz szembe a hazai és az uniós sertéshúságazat, amelyet egyszerre sújtanak a növekvő beszerzési és energiaárak, a csökkenő fogyasztás, valamint az ágazat társadalmi megítélésének változása. Erről Éder Tamás, a Magyar Húsiparosok Szövetségének (Hússzövetség) elnöke beszélt az Agrárszektornak. A szakember idén is részt vesz a siófoki Portfolio Agrárszektor Konferencián, ahol olyan kulcsfontosságú témák kerülnek napirendre, mint az afrikai sertéspestis kérdése, az EU és harmadik országok közötti kereskedelmi megállapodások hatásai, valamint az ágazat versenyképességének javítása – írja az Agrárszektor.

Olvass tovább: trademagazin.hu (klikk)

ORSZÁGOS KUTATÁS: EZEK A MAGYAROK KEDVENC FOGÁSAI

Bár többé-kevésbé nyitottak az újdonságokra, egyértelműen ragaszkodnak a hagyományos karácsonyi étkekhez a hazai fogyasztók. Egy friss, országos kutatás szerint a legkedveltebb ünnepi főételek listáját így a töltött káposzta, a desszertekét a bejgli vezeti. Ha házi édes és sós süteményekről van szó, toronymagasan a margarin a leggyakrabban használt zsiradékfajta. Sokan azért sütnek-főznek otthon, mert olcsóbb, mint készen megvásárolni a fogásokat, de a megkérdezettek kétharmada szerint így is többe kerül majd a lakoma, mint tavaly.

Olvass tovább: trademagazin.hu (klikk)

IMPRESSZUM

A KÖZSZÖV Hírlevél a Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetségének tagjai számára készült elektronikus szakmai tájékoztató.
Szerkeszti a KÖZSZÖV elnöksége nevében Zoltai Anna, Páger Zsolt és Sóti Lilla.

A következő lapszámra vonatkozó javaslat esetén keressenek bennünket, igyekszünk továbbra is az információk hiteles forrását megtalálni és szakmai támogatást adni.

KÖZÉTKEZTETŐK, ÉLELMEZÉSVEZETŐK
ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE
elnök: Zoltai Anna
zoltai.anna@kozszov.hu
1073 Budapest, Erzsébet körút 40-42. I. em. 4.
Adószám: 18383001-1-42
Bankszámlaszám: OTP 11714006-20427201
www.kozszov.hu
hirlevel.kozszov@gmail.com
Korábbi hírleveleink itt és weblapunkon megtekinthetők:
https://issuu.com/kozszov

TÁMOGATÓINK