

ökoTESZT

A FOGYASZTÓI
ÉS BETEGJOGI
ÉRDEKVÉDELMI
SZÖVETSÉG
KIADVÁNYA



STRUCCKOLBÁSZ ÉS STRUCCPÁSTÉTOM

FÓKUSZBAN
A SZÁRAZKOLBÁSZOK



TÚRÓK
ZSÍRTARTALMÁT
ELLENŐRIZTÜK



ZÖLDSÉGEK
C-VITAMIN
TARTALMA



Európai Unió
Európai Mezőgazdasági
Vidékfejlesztési Alap



A VIDÉKI TERÜSEKBE BÉRHAZÓ EURÓPA



Tartalom

Hogyan válasszunk mézet?3

Tojásban van a csoda!5

Fókuszban a szárazkolbászok fehérje- és zsírtartalma8

Strucckolbász és struccpástétom..... 14

Homoktövisvelő és chiliszószok 17

Túrók zsírtartalmát ellenőriztük..... 20

Terítéken a nyári zöldségek C-vitamin-tartalma25

Házikedvenceink hatékony és biztonságos védelme.....28

Készült a Vidékfejlesztési Program Irányító Hatósága támogatásával
a Fogyasztói és Betegjogi Érdekvédelmi Szövetség megbízásából.
www.palyazat.gov.hu/uszt_iranyito_hatosagok
www.febezes.eu

Minden jog fenntartva. A kiadványt, illetve annak részét tilos sokszorosítani, bármely formában, vagy eszközzel a kiadó engedélye nélkül közölni.
Készítette: GBT Press Kft.

„Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap: a vidéki térségekbe beruházó Európa”.
<https://ec.europa.eu/agriculture/>

LEADER Helyi Akciócsoportok együttműködési tevékenységeinek előkészítése és megvalósítása (VP6-19.3.1-17)



Hazánk fiai sok tekintetben tudatosabban táplálkoznak ma, mint akár csak tíz esztendővel ezelőtt. Sajnos ami a mézet illeti, nem sokat változott a helyzet, holott az elmúlt nyolc évben az egy főre jutó éves mézfogyasztás a 2010-ben jegyzett mintegy 30 dekagrammról csaknem 70 dekagrammra emelkedett. Ez az ugrás szépnek mondható, azonban még mindig lényegesen elmarad az 1,7 kilogrammos európai uniós átlagtól.

Hogyan válasszunk mézet?

A természet ajándéka, a méz

MI IS AZ A MÉZ? A mézet a méhek a növények nektárjából vagy a növények levelein levő édes nedvekből gyűjtik, majd saját mirigyváladékukkal vegyítve mézgyomrukban átalakítják és a lépekbe ömlesztve mézzé érlelik. Tartalmaz a többi között B1, B2 és C vitamint, de ennél is fontosabbak az ásványi sók, például a kálium, nátrium, kalcium és vas. Van még benne ezen kívül gyümölcs-, szőlőcukor és különféle aminosavak. A méz kellemes ízű édesség, de a közhiedelemmel ellentétben nem hizlal. Illat- és aromaanyagait étvágyjavítók, és fájdalomcsil-

lapító, nyugtató hatásuk is van. Felveszi a küzdelmet a baktériumokkal, táplálja az izmokat és külső sebbezelésre is kiválóan alkalmas.

TÖKÉLETES KRISTÁLYOK A mediterrán országokban a kristályos méz igen népszerű, addig mi, magyarok, a világos, nem kristályosodó akácmézet favorizáljuk. A fogyasztók közül sokan valamiféle hibának fogják fel a kristályosodott mézet. Erről azonban szó sincs: a kristályosodás természetes folyamat, amely azt mutatja, hogy „él” a méz. Az igazi méz előbb-utóbb

– attól függően, hogy a természetes cukrok milyen arányban vannak benne jelen – kikristályosodik. Az akácméznél ez viszonylag lassan – körülbelül két év alatt – következik be. A kristályosodás azonban sem a méz kedvező hatásait, sem az ízét nem befolyásolja. Ilyen állapotban a méz nem csurog, és könnyen felkenhet-





jük a vajás kenyérré. Aki mégis idegenkedne tőle, könnyen varázsolhat a kristályosból folyékonyat. A melegítéssel azonban vigyázzunk: legfeljebb negyvenöt fok az, amit a méz károsodás nélkül elvisel. Ezért nem ajánlatos túlságosan forró teába mézet önteni. Bár a mézes sütemény nagyon finom, jó tudni, hogy a sütés folyamán a méz legtöbb értékes összetevője károsodik. A tárolásnál az üzletben és otthon is vigyázni

kell arra, hogy ne süssön rá a nap. Legjobb sötét, hűvös helyen tartani.

Szakértők szerint minden méz jó az egészségre, akár magában kanállal, akár kenyérré kenve fogyasztjuk. Köhögés ellen leghatásosabb az akác -, megfázás, illetve láz esetén a hárs -, érrendszeri betegségekre pedig a főleg termelőknél elérhető gesztenyeméz javasolt. Óvakodjunk a túlságosan olcsó mézektől, mert ezek eredetisége kétséges lehet.

BIOMÉZEK Van egy vásárlói réteg, amely tudatosan törekszik az egészséges táplálkozásra, az ő körükben évszaktól függetlenül divat a mézfo-

Keressük a helyi termelőket!

Juhász és Bene Bioméhészet:
Tápiógyörgye
Dombi Mézmanufaktúra:
Tápiószecső
Dulai Méhészet: Tápiószecső
Bene Lóránd: Farnos
Bertók Méhészet: Újszilvás
Szlezák Méhészet: Újszilvás
Gódor Méhészet: Kóka
Szántai Méhészet:
Szentmártonkáta
Szabó Méhészet: Tápióbcské
Csomor Családi Méhészet:
Jászberény
Völgyi Sándor: Jászberény
Németh Viktor: Jászberény
Molnár Méhészet: Jászberény

gyasztás. Bizonyára ennek is köszönhető, hogy egyre többen keresik a biomézetet. Az utóbbi időben azonban megnőtt irántuk a kereslet, ezért már a nagy áruházláncok polcain is megtalálhatók. A magyar bioméz termelés legnagyobb része azonban exportra megy, mert itthon még mindig sokkal kevesebbet fogyasztunk belőle, mint például Németországban, ahol a bio aránya nem kevesebb, mint 20-25 százalék. A bioméz-termelő célja az, hogy a termék maradjon meg élőnek. Lényeges, hogy a növénynt megvédjék a betegségek-től, a méhek egészségének megőrzéséhez pedig ne antibiotikumokat, hanem természetes anyagokat használjanak.

Zárszalaggal tájékozottabban

Az Országos Magyar Méhészeti Egyesület (OMME) a magyar termelői méz iránti bizalom kialakítása céljából logózott mézesüveget és zárszalagot vezetett be.

A zárszalagot az a termelő használhatja, aki arra szerződést köt a zárszalag tulajdonosával, az OMME-vel. Ezzel

aláveti magát az ellenőrző vizsgálatoknak, és vállalja azok következményeit. A zárszalag igazolja, hogy hozzáadott cukor nincs a termékben, s Magyarországon termelték a mézet. Így a fogyasztó is egyfajta minőségi garanciát kap, a méhész pedig egy minőségbiztosítási rendszer tagjává válik, a mézesüveg és a zárszalag birtokában piacra viheti a termékét. A mintákat uniós akkreditált mézlaboratóriumban vizsgálataik meg. Ha kiderül, hogy valaki hamisított vagy nem hazai mézet tölt az üvegbe, akkor nem kapja meg a zárszalag használati jogát, ha pedig már megvan neki, akkor az visszavonásra kerül. Mivel a zárszalag alkalmazása nem kötelező, annak hiánya nem jelenti azt, hogy a méz nem természetes vagy nem magyar.



Szerencsére már a múlté az a tojást lejárató hadjárat, amelyben megkérdőjelezték az egészséges táplálkozásban betöltött szerepét. A vádakról sorra beigazolódott, hogy megalapozatlanok voltak, és igenis érdemes beépítenünk a mindennapi étrendünkbe. Ha józan ésszel belegondolunk, miért is ne tennénk, hiszen minden tápanyag benne van, ami egy egészséges élet kifejlesztéséhez szükséges.

Tojásban van a csoda!

A tojásokon és tojásdobozokon, bár nem sok jelölés van, azonban megértésükhöz kell némi időt szentelnünk. A tojásokat a tojásrakást követő tíz napon belül osztályozzák, jelölik és csomagolják az európai uniós és hazai jogszabályok alapján. A tojást ekkor látják el nyilvántartási számmal.

A TARTÁSI MÓD KÓDJA

A nyilvántartási számot, közismert nevén a termelői kódot mindig a tojáson, és nem a tojásdobozon kell keresni. Az első számjegy jelöli az alkalmazott állattartási módot, a dobozon szerepelhet 0, 1-es, 2-es vagy

3-as szám, melyek jelentése a következő:

Ø0 – biotojás, ökológiai tartásból (nálunk elenyésző arányban fordul elő). Az ökológiai termékek előállítására, feldolgozására, csomagolására, szállítására és tárolására szigorú szabályok vonatkoznak, így az ökológiai tartásból származó tojások általában a felső árkategóriába tartoznak.

Ø1 – szabadtartás, kifutós tartási rendszerből. A tyúkok szabad levegőn, zöld növényzettel fedett kifutón vannak, az épületekben pedig mélyalmos/volie-

re (alternatív) rendszer található. Ennél a tartási módnál hektáronként maximum 2500 madár lehet, így a tyúkok szabadon mozoghatnak.

Ø2 – alternatív vagy mélyalmos tartási mód. A tyúkok zárt épületben vannak, kisebb a mozgásterük, tojófészket, etetőt, ivóvizet, valamint minimum 15 centiméternyi ülőrudat kell számukra rendelkezésre bocsátani.

Ø3 – ketreces tartásmód (az esetek többségében ez a jellemző). Tyúkonként 750 négyzetcentiméteres ketrecterület a kö-

telező, etetővel, itatóval és tojásgyűjtő szalaggal. E tartási módnál több tízezer madár is lehet egy épületben, ketreces rendszerben.

A ketreces tartásból származó tojásokat sokszor megtevesztő nevekkel és képekkel próbálják a gyártók vagy forgalmazók palástolni, így zöld mezőn kapirgáló tyúk képe megtalálható a ketreces tartásból származó tyúktojások dobozán is. A tojás beltartalmát azonban ez nem befolyásolja, mert azt nem a tyúk tartásának módja, hanem az határozza meg elsődlegesen, hogy mivel etetik.

Helyi piacon történt értékesítéskor ötven darab tojóttyúkgig a termelőnek nem kell jelölnie a tojást, ha hetente nem értékesít ötszáz tojásnál többet, de az értékesítés helyén fel kell tüntetni a termelő gazdaságának nevét és címét.

A CSOMAGOLÓZEM JELE

Ezt az azonosítót, a csomagoló kódot nem a tojáson, hanem a tojásdobozon kell keresni. Kötelező feltüntetni annak a vállalkozásnak a nevét



Mi a Koronás Tojás védjegy?

A Koronás Tojás védjegyet azzal a céllal vezette be a Baromfi Termék Tanács, hogy segítse a vásárlók eligazodását és ezzel az egyszerű szimbólummal jelölje: ez a tojás garantáltan magyar, friss, kiváló minőségű és biztonságos. A védjegy szabályzatának előírásai elsősorban az élelmiszerbiztonságot célozzák meg. Ezen túlmenően a rendszer magában foglalja a tojások nyomonkövethetőségét a keltetőtől a jércenevelésen, a termelésen és a csomagolón át a fogyasztóig. A takarmány-előállítás, a termelőtelep és a csomagoló rendszeres és folyamatos ellenőrzését független ellenőrző szerv végzi. A védjegyet csak azok a termelők pecsételhetik a tojásra, akik megfelelnek a védjegy szabályzatában előírtaknak.

vagy cégnevét is, amely csomagolta vagy csomagoltatta a tojásokat. A név, a cégnév vagy

a vállalkozás által használt védjegy – amely lehet több vállalkozás által közösen használt védjegy is (pl. Koronás Tojás) – csak úgy tüntethető fel, ha az nem tartalmaz olyan kijelentést vagy jelet, mely a tojások minőségével vagy frissességével, a termelésükhöz használt baromfitartási típussal vagy a tojások eredetével kapcsolatosan megtevesztő lehet.

A tojások hatos vagy tízes dobozokban, illetve 30 darabos tálcán kaphatók. A tojások számát kötelező feltüntetni a csomagoláson.

TOJÁSOSZTÁLYOZÁS

A tojásokat méretük és frissességük alapján osztályozzák. A méret mellett „A” és „B” osztályú tojásokat kell megkülönböztetni. A „B” osztályú tojásokkal üzletben nem találkozhatunk, azok az ipari feldolgozás alapanyagai. Az üzletek polcain tehát csak „A” osztályú tojás lehet.

Az „A” osztályú tojásnak meg kell felelnie a jogszabályi minimumkövetelményeknek. Így például a héja legyen szabályos alakú, tiszta és sértetlen, a sárgája forgatáskor nem

távolodhat el értékelhetően a tojás középpontjából, a fehérje pedig tiszta, áttetsző kell hogy legyen. Az „A” osztályú tojás jelölhető önmagában az „A osztály” kifejezéssel, vagy az „A” betűvel, vagy a „friss” szó feltüntetésével együtt. A „B” osztályú tojás az a tojás, amely nem felel meg az „A” osztályú tojásra előírt jogszabályi minőségi jellemzőknek. A tojás minőségét befolyásolhatja a tyúkok takarmányozása és a tojótyúk életkora, fajtája is.

MINŐSÉG-MEGŐRZÉSI IDŐ

A minőség-megőrzési idő az az időtartam, ameddig a tojás, megfelelő tárolás mellett, megőrzi sajátos tulajdonságait. Ezt az időtartamot a tojásrakást követő legfeljebb 28 napos időszakon belül kell meghatározni. A dátumot a megfelelő tárolási körülményekre történő utalás követi.

A tojásokat lehet – bár Magyarországon ritka – a különleges frissességükre utaló jelöléssel értékesíteni, azonban meg kell határozni a maximális időkorlátot, valamint utalni lehet a tojótyúkok különleges takarmány-összetételére is. Az „extra” vagy „extra friss” szavak kiegészítő minőségi jelölésként használhatók az „A” osztályú tojást tartalmazó csomagokon a tojásrakást követő kilencedik napig.

NEM LEHETNEK OLVAHATATLANOK AZ ÉTKEZÉSI TOJÁS-ÁRAK

Nem tüntethetik fel alig láttható, szinte olvashatatlan betűmérettel a kiskereskedelmi láncok az étkezési tojások kilogrammra vetített árát. Az erről szóló rendelet egyértelműsítette, hogy a feltüntetendő egységár betűméreténél legfeljebb 20%-kal kisebb betűmérettel kell feltüntetni a tojás kilogrammjára számított legmagasabb egységárát is.

A hazai szabályozás a fogyasztók teljesebb körű tájé-

koztatása érdekében eddig is előírta, hogy az étkezési tojások kiskereskedelmi forgalmazásakor a forint/darab ár mellett fel kell tüntetni a tojások kilogrammra számított legmagasabb egységárát is, a tapasztalatok viszont azt mutatták, hogy a kiskereskedelemben a kilogrammonkénti egységárát sok esetben apró betűmérettel írták ki. Így a gyengén vagy rosszul látó emberek a kilós árat nem tudták elolvasni, ezzel pedig jelentősen csökkent az esélyük arra, hogy a tojásvásárláskor jó döntést hozzanak.

Mire figyeljünk tojásvásárláskor?

Nem minden az, aminek látszik! Figyeljünk az akciókra, ugyanis a boltok olykor a legkisebb méretű S-es tojásokkal igyekeznek becsalogatni a vásárlókat, a kilogrammonkénti ár pedig ez esetben olykor többszöröse is lehet a többinek.

Válasszuk a magyart és a frisset! Az importált tojás a szállítás miatt nagy valószínűséggel kevésbé friss, így lehetőség szerint magyar tojást vásároljunk.

Figyeljük a minőség-megőrzési időt! A tojás dobozán a minőség-megőrzési idő feltüntetése kötelező, így a közeli lejáratú idejű termék esetén gondoljuk át, mikor és mire szeretnénk felhasználni.

Lejárt terméket ne vegyünk meg.

Ügyeljünk a tisztaságra! A tojásokat felhasználás előtt mindig mossuk meg, és mi magunk is mossunk kezet ételkészítés előtt – ezzel minimalizálhatjuk az élelmiszereken megtelepedő, egészségünkre káros kórokozók bejutását a szervezetünkbe.



Méretek

A tojásokat, súlyuk szerint, a következő kategóriákba kell sorolni:

XL 73 grammtól	L 63–73 gramm
M–L 53–73 gramm	M 53–63 gramm
S–M 63 grammig	S 53 grammig



Akkreditált laboratóriumi vizsgálat

Fókuszban a szárazkolbászok fehérje- és zsírtartalma

8 Sokan kedveltük, kedveljük a hamisítatlan falusi disznóvágások elmaradhatatlan ínycsermékét, az ízletes, füstöléssel és szárítással tartósított, érlelt szárazkolbászt. Sajnos a kereskedelmi forgalomban kaphatók egy része tapasztalataink szerint minőségben jócskán alatta marad az elvárásnak. Aki igazán finomat szeretne vásárolni, kistermelői körben érdemes szétnéznie.

Áruházi és helyi kézműves termékeket vetettünk alá akkreditált laboratóriumi vizsgálatnak, hogy fehérje- és zsírtartalmuk alapján beltartalmi minőségüket hitelesen megállapíthassuk. Emellett a termékek értékelésénél figyelembe vettük a termékcímkén feltüntetett adalékanyagokat (tartósítószer, ízfokozók), illetve a kötelező jelölések meglétét/hiányát is.

AZ ELŐÍRÁSOKRÓL Az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint a szárazkolbászok az érlelt kolbászok kategóriába sorolandók. Ezek legfeljebb 38 mm, vastagkolbász esetén 38-55 mm közötti átmérőjű, természetes vagy mesterséges burkolatba töltött termékek, különböző szemcseméretűre aprított frishús-kategóriába tartozó, esetünkben sertéshúsból, továbbá szalonna-alapanyag

Szárazkolbász	Coop	Csabai	Gyulai	Kiss Zoltán ("Bence kedvence")	Palcsó Zoltán
Előállító/származási hely	Kaiser Food Kft./Békéscsaba	Gyulához Kft./Gyula	Gyulához Kft./Gyula	Kiss Zoltán/Jászberény	Palcsó Zoltán Kft./Tápiósele
A vásárlás helye	Coop	Tesco	Tesco	piac	saját üzlet
Kilós egységár (Ft)	2000	4395	4395	2500	2350
Tartósítószer	nátrium-nitrit	E250 (nátrium-nitrit)	E250 (nátrium-nitrit)	nem tartalmaz	"sók"
Ízfokozó	nátrium-glutamát, dinátrium-5'-ribonukleotidok	nem tartalmaz	nem tartalmaz	nem tartalmaz	nem tartalmaz
Mért fehérjetartalom (m/m %)	20,0	25,4	26,8	32,7	25,4
Mért zsírtartalom (m/m %)	45,84	44,15	42,54	42,47	43,11
Értékelés/pontszám	4	8	8	10	6

vagy baromfisziradék, illetve marhafaggyú, valamint jelleg- és ízki alakító anyagok felhasználásával készülhetnek.

Tartósításuk részben füstöléssel történik, ezt követően pedig szárítják vagy gyorsított szárításos érlelést (érlelésszabályozóval) alkalmaznak. Szárításos érlelés esetén az érlelés idejétől függően nevezzük a terméket félszáraz- vagy szárazkolbásznak.

A SZÁRAZKOLBÁSZ SZÁMOKBAN A magyar ízlésvilág sajátja, hogy vannak, akik a még friss, puha, magasabb nedvességtartalmú, nem összeérett aromájú, néhány napos füstölés utáni kolbászra esküsznek. Ennek íze valóban némileg más, mint a hosszabban érleltéké. A többet, állagában keményebb, száraz kolbászok ízharmóniája az egyes fűszerek, fűszernövények megnövelt „hatóideje”

következtében ettől kissé eltér, bár jellege ugyanaz.

A szárazkolbászok víztartalma a Magyar Élelmiszerkönyv meghatározásában tömegszalékban kifejezve legfeljebb 28% lehet, összes fehérjetartalmuk el kell, hogy érje a 20%-ot, zsírtartalmuk maximum 47%. Fontos kritérium, hogy a nátrium-klorid aránya nem lehet magasabb 4,5%-nál.

SZEMCSÉS, DARABOS, PENÉSZMENTES A szárazkolbászok beltartalmát bélbe töltik, ami előírás szerint egybefüggő, szakadásmentes. Nem lehet penészes, de a felületén kisebb göbök megengedettek.

Tájegységtől, népszokásoktól, egyedi ízléstől is függ, milyen méretű hús- és szalonnaszemcséket töltenek bele. A hozzáértő ínycsermek nem engednek abból, hogy az igazán tetszetős, gusztusos kolbászban, ha nem is mére-

tes darabokban vannak jelen, de viszonylag nagyobb méretűek, azaz jól elkülöníthetők a hús- és a faggyúrészek. Ez teszi igazán a szárazkolbászt kívánatosá.

Nincs kompromisszum viszont abban a tekintetben, hogy a kolbásznak tömörnek, ám rugalmasnak, egyben jól szeletelhetőnek kell lennie. És természetesen a színe is jellegzetes: az előírás értelmében a szárazkolbász színe kívülről jellemzően barnásvörös, illata kellemesen füstös, a



Szárazkolbász	ifj. Pető Árpád	Pick, mangalica	Szilvási	Tóalmási
Előállító/származási hely	ifj. Pető Árpád/Jászényszaru	Pick Szeged Kft./Szeged	Szilváshús Kft./Újszilvás	Húcsarnok Kft./Tóalmás
A vásárlás helye	piac	Tesco	piaci üzlet	Tesco
Kilós egységár (Ft)	2300	6950	2950	3690
Tartósítószer-tartalom	nincs adat	E250 (nátrium-nitrit)	E250 (nátrium-nitrit)	nátrium-nitrit
Ízfokozó	nincs adat	nem tartalmaz	nem tartalmaz	nem tartalmaz
Mért fehérjertartalom (m/m %)	27,3	25,0	24,1	24,5
Mért zsírtartalom (m/m %)	46,53	41,48	45,82	41,77
Értékelés/pontszám	7	8	6	7

felhasznált fűszerek karakteresen kiegészítik a füstölés adta aromát.

Fontos tudnunk, hogy csak abban az esetben nem szükséges külön jelölni a szárazkolbász címkéjén a felhasznált állat húsát, ha az alapanyaga sertéshús. A kolbász címkéjén meg kell nevezni az előállítót és a felhasznált adalékanyagokat (tartósítószer, ízfokozók) is.



AHÁNY HÁZ, ANNYI SZOKÁS

A szárazkolbászok fűszerezése egyedi, viszonylag tág határok közt mozog, vidéken mind a mai napig abszolút a háziak ízléséhez igazítják. A fokhagyma, a pirospaprika és az egyéb fűszerek, fűszernövények arányát ki-ki a saját szájze szerint alakítja ki.

Megtélésünk szerint a szárazkolbász az a termék-kategória, amiben ízfokozó, fűszerhelyettesítő adalékanya-

got éppúgy nem „illik” felhasználni, mint a füstölést részben kiváltó, a minél gyorsabb, nagyüzemi előállítást szolgáló tartósítószer. Ezeket a szempontokat az értékelésnél is figyelembe vettük.

A kolbász minőségének fokmérője azonban mégiscsak alapvetően a felhasznált hús mennyisége és minősége, valamint a zsiradék aránya. Akkreditált laboratóriumi vizsgálatunk során arra voltunk kíváncsiak, hogy a bolti és a kistermelői szárazkolbászok fehérjertartalma és zsírösszetétele megfelel-e az előírásoknak. Külön figyelmet fordítottunk arra, hogy van-e minőségbeli eltérés a kiskereskedelmi és a kistermelői/kézműves termékek között.

A HÚS ÉS AZ MSM KÖZTI KÜLÖNBÉSÉG

Nem minden fogyasztó tudja, hogy 2017. augusztus 1-jétől a Magyar Élelmiszerkönyv előírása értelmében a feldolgozott termékek hústartalmába nem számolható be a

melléktermékek minősülő úgynevezett MSM (Mechanically Separated Meat), azaz a csontokról mechanikailag lefejtett hús.

A magyar szabályozás a fogyasztók védelme érdekében fontosnak tartotta az MSM markáns elkülönítését, és a korábban nagy arányban ebből készült késztermékek minőségi megkülönböztetését (például párizsi, virsli, stb.)

Az MSM hitelt érdemlő laboratóriumi kimutatására (fehérjertartalom és Ca-hányad) az állatiermék-feldolgozók és a hatóságok közt egyelőre nincs konszenzus, mindenestre meglehetősen költséges eljárásról van szó.

VIZSGÁLATI EREDMÉNYEINK

Kilenc, különböző helyen vásárolt szárazkolbász tömegszázalékban (m/m) kifejezett fehérje- és zsírtartalmát vizsgáltattuk meg akkreditált laboratóriumban. A kapott értékeket táblázatunkban láthatják. (A hibaszázalék mér-

Egy kis kémia

Sokan mondják, hogy a ma élelmiszeriparra inkább a vegyiparra hajaz. Ez csak részben igaz, hiszen korábban is apelláltak a hentesek a vegyi folyamatokra termékeik eltarthatóságának növelése érdekében. Itt van mindjárt a címszereplő kolbász. Sok családban titokként kezelték például azt, hogy porcukrot is adtak a kolbász hús keverésekor a masszához. Sokan nem is tudták, de végeredményben szénhidrátot elegyítettek a hús és zsír közé, ami segítette az érés során a kolbász tejsavtartalmának növelését, így kémhatásának csökkenését, mely a szárításos vízvesztéssel és a füstöléssel, továbbá a sórtartalommal együtt biztosította a szárazkolbász minőségmegőrzését, eltarthatóságát. Tehát, ne ijedjünk meg, ha a kolbász szőlőcukrot tartalmaz! Ha megnézünk egy címkét napjainkban, gyakorta láthatjuk, hogy a kolbász- és szalámi-félék tartalmaznak szénhidrátot és starterkulturát is. Nos, ez a starterkultúra sem más, mint speciális baktériumtörzs, mely az előbbi folyamat beindítását és a kémhatás csökkentését segíti elő, szabályozott körülmények között. Nagyapáink kolbászában ugyanis ez spontán ment végbe, ha mégsem, a töltött áru tönkre is mehetett.

Mi kerülhet a kolbászba?

Az előírások szerint lehet benne gyártási sertéshús és/vagy gyártási marhahús, gyártási szalonna, jelleg- és ízki-alakító anyagok. De mik is ezek? Tudjuk, hogy az állatok levágása során a színhúson és – gyártási – szalonnán kívül egyéb nyersanyagok is kitermelődnek. Ezeket nagyrészt – például a belsőségeket – más termékfélék (kenőstermékek, hurkakfélék stb.) előállításánál használják fel. Ízük is lehet meghatározó, ami egy parizerbe, kolbászba nem illik. Aztán vannak olyan részei az állatnak, melyek ehetőek, de érzékszervi tulajdonságaik vagy nehezebb feldolgozhatóságuk miatt a vörösarú-félék és felvágottak metszslapján szemcse formájában megjelenve rontják a termék tulajdonságait, élvezeti értékét. Illetve rontották régebben, mert a mai korszerű berendezések (inleválasztó berendezések, nagy késfordulatszámú kutterek stb.) már lehetővé teszik a nagy kötőszövet-tartalom miatt nehezen aprítható nyersanyagok megfelelő feldolgozását, illetve az inleválasztó berendezéssel az eltérő módon feldolgozható izom- és kötőszövet szétválasztását. Így aztán ma már az állat szinte minden porcikája bekerülhet a húskészítményekbe. Lehetőség van például a bőrke és az in vörösarú-félékhez vagy húspéphez történő felhasználására anélkül, hogy a metszslap minősége romlana. Sőt, a nagy kötőszövet-tartalmú anyagok aprítási lehetőségeit is kidolgozták, például a nyers bőrket úgynevezett kutterben pépesítik úgy, hogy a nyersanyagot darálás után lefagyasztják, majd jéggel egy-egy arányban 2% konyhasó, illetve nitrítés sókeverék jelenlétében aprítják, de duzzaszthatják is a bőrket citromsavval, majd jéggel vegyítve aprítják, pépesítik azt.



Hogyan is készül ma a kolbász?

Első lépcsőben korrekt alapanyagok kellene, vagyis a nyerskolbászokhoz felhasznált nyersanyagoknak hibátlan érzékszervi és mikrobiológiai minőségűnek kell lennie a gyártásbiztonság és a megfelelő élvezeti érték érdekében. A nyersanyagot, a húst és a szalonnát, kisebb darabokra felvágják és lefagyasztják mínusz 4 és mínusz 8 °C közötti hőmérsékletre. Erre azért van szükség, hogy megfelelő aprítást érjenek el, s az összetevők keverésekor ne válják kenőcsössé a termék. Előbb a fagyos szalonnát aprítják, majd hozzáöntik a fagyasztott húst és addig aprítják az úgynevezett kutterben, amíg ki nem alakul a megfelelő szemcseméret, vagyis minden 5-8 milliméteres nem lesz. Ekkor teszik bele a sót és a fűszereket, majd ezt is elkeverik. A -2-0 °C hideg húsmasszát ezután bélbe töltik. Ha kolbásról van szó, régen és ma is általában sertés vékonybélbe, a szaláminál viszont ma már inkább műbelet használnak.

A töltést szárítás követi, majd pedig a hideg füstölés következik. Ez vékonyabb kolbásznál csak 1-2 napot jelent. A hideg jelzőn nagy a hangsúly, ugyanis 10-12 fok feletti hő már a nem kívánatos baktériumok szaporodásához is kedvező lenne. A füstölést követi az érlelés, amikor is a már említett fermentáció és az ízük összeérése történik, fokozatos száradás mellett. A kezdeti tömeghez képest a végeredmény akár az 50 százalékát is elveszítheti a száradás során.

téke fehérjetartalomnál 0,3%, zsírtartalomnál 0,5%.)

Az értékelésnél a 10-es alappontszámból 30% fehérjetartalom alatt 1 pontot, 25% fehérjetartalom alatt 2 pontot vontunk le. 45% zsírtartalom felett szintén egy ponttal csökkentettük az összpontszámot.

A táblázatban feltüntettük a kolbász kilós egységárát, továbbá tartósítószer és ízfokozó jelenlétét. Egy terméken erre vonatkozó adatot az előállító nem közölt, egy másiknál a tartósítószerkénel a „sók” megnevezés olvasható, ami ilyen formában nem felel meg a rendeleti előírásnak, mert a fogyasztók számára nem értelmezhető. Termékinformáció (termékcímke) hiánya esetén és a félrevezető megnevezésnél egyaránt 1-1 pontot vontunk le.



Mint említettük, a kellő ideig füstölt és szárítással szakszerűen érlelt szárazkolbászhoz – előírászerű termékkezelés és tárolás mellett – nem indokolt tartósítószer

adni. Ezért tartósítószer-tartalomnál szintén levontunk 1-1 pontot.

A szárazkolbász tradicionális, természetes fűszerekkel előállított termék. A fogyasztó jogos elvárása, hogy ízfokozót – főleg nátrium-glutamatot – ne tartalmazzon. Több szárazkolbász kilójáért 4-5-6 ezer forintot is elkérnek, noha az élősertés felvásárlási ára jelenleg 400-500 Ft/kg körül mozog, igaz, az afrikai sertéspestis (ASP) miatt emelkedő tendenciát mutat. Egy 20-25-30% hústartalmú szárazkolbászhoz – 40% feletti zsiradékkal kiegészítve – több ezer forintért természetes fűszerezést várunk, nem ízfokozót.

Tesztünk abszolút győztese a fenti értékelési rendszerben egy kistermelői szárazkolbász, a jászberényi Kiss Zoltán

„Bence kedvence”, ami ezután már a mi kedvencünk is lesz. Fehérjetartalma kiemelkedően magas, 32,7%, nincs benne adalékanyag, és az ára is elfogadható (2500 Ft/kg). Hús- és zsírtartalmát tekintve megfelelő minőségűnek mondható, a mangalicahúst is tartalmazó Pick (közel 7000 Ft-os kilós áron), a Csabai (4395 Ft) és a Gyulai (4395 Ft) szárazkolbász is, viszont mindhárom tartalmaz tartósítószer.

Egyértelmű csatlódás a Coop terméke, hiszen a rendeleti előírás legalsó határértékéhez igazítva, 20%-os fehérjetartalommal és mellette majdnem 46%-os zsírtartalommal rendelkezik, ráadásul adalékanyagok is vannak benne. Igaz, mindezért csak 2000 Ft-ot kell fizetni...

Jó tudni!

Általában igaz: ha tesztelni akarunk egy terméket, elég kettévágni, majd a vágási síkon megszámlálni, mennyi kicsi, fehér indarabkát találunk. Ezek rendszerint a paprikától nem sárgulnak, vörösödnek meg, ugyanis az in kevésbé veszi fel a festékanyagot.



Zsírtartalom tekintetében Ifj. Pető Árpád termékében mérték a legmagasabb, 46,53%-os értéket, vagyis ennek a szárazkolbásznak közel a fele nem más, mint zsiradék.

TANÁCSUNK Nem szeretnénk pálcát törni a nagyüzemi előállítású szárazkolbászok minősége felett, azonban ha a beltartalmi értékeket, az adalékanyag-mentességet és a fogyasztói árat együttesen latba vetjük, véleményünk szerint célszerűbb inkább helyi, kistermelői körben szétnézni.

Akadnak még becsületes, jó minőségű alapanyagokból, egészséges és finom szárazkolbász-előállító kézműves műhelyek, olyan termelők, akiknek portékájában bizony nem fogunk csalódn.

Milyen a rossz kolbász?

A túl sok ízt tartalmazó, nem kellőképpen kiszáritott termékek esetén nem a húst, hanem a gyengébb minőségű fehérjét, illetve a vizet fizetjük meg. Aztán megemlíthetjük a szinte ehetetlenül csípősre, netán fokhagymás ízűre készített termékeket. Ez bevált fogás, sokszor akár izhibákat is elfedhet vele gyártója, például az avasodó zsírszalonna, az izhibás hús, húspép kellemetlen mellékízeit, zamatait. Az olyan hibákat viszont, mint például a puha zsiradék, nem lehet elfedni. Ekkor a kolbászt alig lehet szeletelni, mert kenődik, a metszéspap elmosódik. A kolbász színhibái több okra vezethetők vissza. Eleve ilyen a termék, ha gyenge minőségű paprikát használnak, de a zsírok avasodása során a paprika színanyaga is fakul, jellegzetesen sárga, majd barnásszürke lesz. Ha kéréses a kolbász, akkor a bőr körüli részek elválnak a középső, belső rétegtől. Ez a túl gyors szárításra, száradásra utaló jel. Ilyenkor a szárításkor beállított relatív páratartalom és az áramló levegő sebessége, mennyisége nem volt megfelelő. Piacokon találkozni inkább vele, de a boltokban is akadhatunk túlfüstölt áruval. Ez adódhat abból, hogy nem megfelelő ideig, illetve körülmények között érlelték a kolbászt, igyekeznek gyorsan túladni a terméken, amely ráadásul a száradással nem is veszít túl sokat a tömegéből. Kevésbé jellemző, hogy az alkalmazott füstölőanyag-gal volt baj, vagyis nem a füstiz a rossz – például kátrányos, gyantás, bántó, maró íz stb. –, hanem annak mértéke túlzó.



Különleges helyi termékek

Strucckolbász és struccpástétom

14

Számos olyan, kitermelők által előállított termék létezik, amelyek az átlagtól lényegesen jobb minőséget képviselnek, beltartalmi értékeik kimagaslók, de mivel áruházlánci forgalomba nem kerülnek, kevésbé, vagy egyáltalán nem ismertek. Összeállításunk első részében ismerkedjünk meg a strucc hússal és a belőle készült termékekkel.

Varga Éva családja évtizedek óta foglalkozik mezőgazdasággal, ezen belül állattenyésztéssel. Jászberény határában a StruccFészek farmon jelenleg hatvanhárom tenyészállattal dolgoznak, a tojásokból kikelt szaporulat éves szinten 600-1000 madár. A telepen felnevelt struccok egyéves korukban válnak vágáséretté, ami a késztermék-előállításához hasonlóan egyelőre más, erre szakosodott családi vállalkozásnál történik.

HÚSA ÉRTÉKES, ZSÍRSZEGÉNY, MAGAS VASTARTALMÚ Ha a közismert haszonállatok húzához hasonlítjuk, a strucc hús ízvilágában a borjúhúshoz áll

a legközelebb. Színe a rendkívül magas vastartalom miatt vörösebb, zsír- és koleszterintartalma a haszonállatok közül a legalacsonyabb – avat be a részletekbe Varga Éva. A strucc hús fehérjetartalma ugyan alatta marad a pulykéénak és a borjúéénak, viszont esszenciális aminosav tartalma kiemelkedően magas. A tenyésztés során mi nem alkalmazunk állatgyógyászati készítményeket, nem használunk antibiotikumot, hormont, és a takarmány is vegyszer- és GMO-mentes. Ennek ellenére egyelőre a farm nem rendelkezik ökológiai minősítéssel, de rövidtávon ennek megszerzése a célunk.

A tenyészmadarak márciustól szeptemberig tojnak, a keltetés és az állomány felnevelése is helyben történik. A strucc húsának élvezeti értéke egyéves korában a legmagasabb: omlós, puha, gyakorlatilag bármilyen, hagyományos étel alapanyagaként felhasználható: készíthetünk belőle például rántott húst, pörköltet, fasírtot, de a csontos részek, különösen a nyak, húsleveshez is kitűnő választás. A szarvasmarháéhoz hasonlóan a strucc hús szintén fogyasztható steaknek, nyersen és félig átsütve egyaránt.

KOLBÁSZ ÉS KACSAMÁJAS STRUCCPÁSTÉTOM Az már a telep létrehozásakor nyilvánvaló volt számunkra, hogy ekkorra volumenben a vágást és a késztermék-előállítást nem tudjuk felvállalni. A vágás egy EU-minősítéssel rendelkező, hajdúnánási vágóhídon, a késztermékek előállítására pedig Kókán és Tóalmáson, szintén családi vállalkozásoknál történik: Kókán a pástétomaink, Tóalmáson pedig a kolbászaink.

A struccpástétom összetételét, aromáját a fiammal kísérleteztük ki. Kezdetben magunk is értékesítettük, de beláttuk, hogy kapacitás hiányból eredően nem tudjuk kielégíteni a keresletet.



A pástétom egyébként kacsamáját is tartalmaz, ami egyrészt tovább növeli a termék élvezeti értékét, másrészt pedig állagjavító, mert a strucc hús a többi haszonállathoz viszonyítva igen száraz. Az izomrostjai között ugyanis nincs zsírszövet: ami kevés zsírt a strucc elraktároz, az kizárólag a hasüregében rakódik le. A strucc nem is hizlalható, mert az veszélyeztetné az állat

egészségét. Ezért döntöttünk úgy, hogy a pástétomot a húsa ízével remekül harmonizáló kacsamájjal, illetve aszalt-szilvával egészítjük ki.

A strucckolbászunk a húson kívül sertésszalonnát tartalmaz: csemege és csipős változatból áll a választékunk. A feldolgozás során felhasznált fűszerek egyébként szintén kistermelőtől származnak.

Amire fény derült: miért is porhanyós a strucc húsa?

- Mint említettük, a strucc húsa száraz, ennek ellenére elkészítve omlós, porhanyós falatokat kapunk. Még a szakemberek is csak összehasonlító vizsgálatokkal jöttek rá a titok nyitjára: kiderült, a többi haszonállattal ellentétben a strucc izomrostjaiban a víz döntő hányada nem a sejtközi állományban, hanem sejten belül, intracellulárisan található.
- A konyhai elkészítés, a sütés-főzés során ezert a strucc hús tovább megőrzi nedvességtartalmát. A végeredmény: puha, finom, egészséges fehérjeforrás.

15



EVETT MÁR ÖN STRUCCHÚST?

Ha nem, itt az ideje, hogy megkóstolja! Magyarországon a húsforgalmazó cégek szinte kivétel nélkül a nagy volumenben előállított haszonállatok tökehúsának felvásárlását vállalják csak fel, ezért Varga Éváéknak más utat kell keresniük. Mivel a strucc csontos részei – például a nyaka – is ízletes, olyan partnert szeretnének, aki az egész állat feldolgozását elvégzi, a megtermelt volumenben.

A strucc tenyésztés első hulláma egyébként 15-20 évvel ezelőtt érte el hazánkat, ám az akkori vállalkozóknak nagy kihívást okozott, hogy akkoriban nem állt még rendelkezésre elegendő gyakorlati tapasztalat, egységes, kialakult tartástechnológia.

Az előállított húsmennyiség és annak folyamatos stabilitása sem igazodott az étteremláncok igényeihez. A szállodák és az éttermek épp emiatt mind a mai napig óvatosan viszonyulnak a strucc húshoz, ezért Varga Éváék úgy döntöttek, amíg a friss strucc hús ismertsége és az iránta mutatózó kereslet nem emelkedik lényegesen, inkább a feldolgozott termékek értékesítésére helyezik a hangsúlyt.

A FENNTARTHATÓ GAZDÁLKODÁS SZELLEMÉBEN Korunk mezőgazdaságának szembe kell néznie az egyre szűkösebb energiaforrásokkal – köztük első helyen az egyre fenyegetőbb vízhiánnyal -, valamint a drasztikusan növekvő környezetterheléssel.

A fenntartható, ökológus gazdálkodást szem előtt tartók – így a StruccFészek is – az alapanyag-beszerzést, vágást, feldolgozást, értékesítést lehetőségeikhez mérten igyekeznek a lehető legkisebb környezetterheléssel megvalósítani. Ennek egyik eleme a szállítási távolságok minimalizálása.

S ha már a környezetterhelésnél tartunk: érdemes megemlíteni, hogy míg 1 kilogramm strucc hús előállításához mindössze 4,5 liter víz szükséges, ezzel szemben 1 kg marhahús megtermeléséhez 16 liter! Mindemellett a strucc tenyésztés területigénye minimális, továbbá a széndioxid-kibocsátás tekintetében is kedvezőbb paraméterrel rendelkezik, más haszonállatokéval összevetve.



Különleges helyi termékek

Kiváló minőségű, kistermelők által előállított produktumokból válogató írásunk második részében megismerkedhetünk a kókai homoktövis-termékekkel, valamint egy ceglédberceli családi vállalkozás – egyebek mellett – rendkívül széles spektrumú chilipaprika-választékával. Ezen kívül néhány kézműves fortélyra is fény derül.

Homoktövisvelő és chiliszószok

HOMOKTÖVIS: ELIXÍR EMBERNEK, ÁLLATNAK A homoktövis Ázsiában, elsősorban Kínában és Tibetben több ezer éve ismert és használt, vadon élő, ugyanakkor termeszthető növény. Fénykedvelő, szárazságtűrő, homoktalajokon fordul elő leginkább, s bár valaha nálunk is honos volt, ma már egy-két kivételtől eltekintve jellemzően csak termesztett állományairól tudunk.

Főleg immunerősítő hatása kiemelkedő. Szakirodalmi adatok szerint C-vitamin-tartalma a citroménak tízszerese. Remek stresszoldó, regenerációhoz, az általános erőnlét fokozásához is kiváló. Nem kizárólag humán felhasználása ismert, a lótenyésztésben- és lótartásban is előszeretettel alkalmazzák.

A KÓKAI „HOMOKTÖVIS-KIRÁLY” Kókán Dóczy Ferenc kertész-mémők 2009-től foglalkozik a növény termesztésével, feldolgozásával és értékesítésével. Több részét is felhasználja, hogy a benne található, mintegy 190 ásványi anyagot és vitamint kinyerje belőle. Fő terméke a homoktövisvelő, amiből reggel és délután/este 1-1 evőkanál fogyasztása ajánlott.

A kipréselt bogycók után megmaradó maghéj sem



megy veszendőbe: megszáritva, ledarálva joghurthoz vagy müzlihez 1 kiskanányi a javasolt adag. Tea is készül a homoktövisből: szárított levele és maghéja 1:1 arányú keverékből, ami a hagyományos drogokkal ellentétben két alkalommal is kifőzhető.

„MINDEN TERMÉKEM-HEZ SZÍVEM EGY SZELETÉT ADOM”

Barabásék ceglédberceli családi vállalkozása már országos hírvű. Barabás Péterné Lilianal termékeik sikerének hátteréről beszélgettünk: -Kiváló minőségű termékeink egyik legfőbb titka, hogy kizárólag természetes, friss alapanyagokból dolgozunk. Nem használunk őrleményeket, porokat, kivonatokat: amibe gyömbér kerül, az „igazi” gyömbér, a fokhagyma pedig „valódi” fokhagyma. Hitvallásomat talán úgy tudnám megfogalmazni, hogy én a szívem egy kis szeletét teszem bele minden egyes termékünkbe.

Ez rendkívül sok többletmunkát és odafigyelést igényel, de hiszem, másként ezt nem is érdemes csinálni.

Kezdetben magam is a régi receptekből indultam ki, amelyekben a konyhakerti növények, például a paradicsom tartósításához adalékanyagokat, általában szalicilt ajánlottak. Gondoltam, egy próbát megér, ha teljes egészében természetes módon, kizárólag főzéssel, párolással és dunsztolással kísérletezem. Miután meggyőződtem róla és a vevőköröm is megerősítette, hogy ezzel a módszerrel a felbontást követően hűtés nélkül, még a kamrában is sokáig megőrzi minőségüket a termékeink, átálltunk a tartósítószer-mentes előállításra.

Ehhez persze szigorúan be kell tartani néhány alapvető technológiai elemet: ilyen például, hogy a paradicsomsűrítmenny elkészítése előtt, annak érdekében, hogy az eleve magas víztartalma ne emelkedjen tovább, a feldolgozás

előtt nem mosom, hanem vízszűrővel tisztítom meg az alapanyagot. Ezt követően leturmixolom, átpasszírozom, majd egy éjszakára hűtőbe helyezem. Másnapra a sűrűje leülepszik. Ezután leszűröm. Ily módon egy minimális nedvességtartalmú, tömény paradicsomsűrítmennyt kapok. Általában 5-6 fajtával dolgozunk, hogy a végtermék aromája minél szélesebb skálán mozogjon.

A forrázott alapanyag mellett kifőzöm az edényeket és az üvegeket is, tehát az előállítás és a csomagolás során igyekszem steril környezetet teremteni. A forró paradicsomot betöltöm a még szintén magas hőmérsékletű üvegekbe, és legalább 48 óráig dunsztban hagyom, hogy szépen fokozatosan hűljön csak ki. Hasonlóképpen készítem a chiliszószot is.

KESZTYŰ ÉS GÁZÁLARC: ÍGY KÉSZÜL A CHILISZÓSZ

Barabásék méltán büszkék széles skálájú chilipalettájukra. A jó minőségű chiliszósz elkészítése rendkívül munkaigényes folyamat. Erősségi fokozatban több kategóriájú chilisűrítmennyt készítenek, a 12 ezertől a 2 milliós kapszaicin-értékgig. A jalapeno a legkorábban, 6-7 hónap alatt beérő fajtájuk, a legcsípősebb, a habanero-fajták közül a legerősebb

choklet habaneronak 7-8 hónap a tenyészideje. Egyébként minél erősebb egy chilipaprika, annál később ér be.

A chilit speciális védőkesztyűben és gázálarcban lehet csak kicsumázni. Ezt követi az alapos, vízszűrővel mosás. Az alapanyag kiterítve 3-5 napot szárad, a szikkadás után leturmixolják. A chilikrém a magot és a héjat tartalmazza, a szószban a húsa és a leve van a paprikának. Az őrlemény szárított paprikából készül, mag nélkül, őrölve. A kézi passzírozás után a kész szószhoz csipetnyi sót hintenek, és miként a paradicsomnál, következik a felfőzés és a kiszérelés.

Idén 23 fajt, illetve fajtát dolgoznak fel. A középkeletiek chili krém 20 dekás, de akad itt hétköznapi ember számára brutálisan erős dél-amerikai és mexikói, kínai és indiai chiliszósz, a világ második legerősebb fajtái. A termékválasztékot fokhagymás és zöldfűszeres chilikrémek, chiliszószok és paradicsomitalok színesítik, kisebb-nagyobb üvegekben.

A felsoroltakon kívül hagyományos indiai pikáns mártást, chutney-t (chatni, csatni) is készítenek. Ez is óriási munkaigényű termék, minimum 15-17 fűszer kell hozzá. Ha igazán finomat akarunk készíteni, annak főzési ideje 5-6 óra. Húsokhoz ízesítésként,



akár köretként is fogyasztják. Alapja többnyire a vöröshagyma, a fokhagyma és a gyömbér, ehhez jönnek még a különböző magvak, amiket megpirítunk és megőrölünk. Természetesen sokféle chutney létezik: van, aminek paradicsom, chili, alma, zellerzöld és hagymakarikák képezik a magvát. A mangó-chutney igazi ínycsekeknek való: ehhez fehérborban áztatott szárított gyümölcsöt, mazsolát, mandulát is tesznek.



„A VEVŐ AZT KAPJA, AMIT MAGAM IS SZÍVESEN FOGYASZTOK”

Savanyúságokat is készítenek, konkrétan jalapeno-karikákat, habanero-savanyúságot, káposztával töltött habanero, valamint gyöngyhagymás jalapenot. Néhány bolt és étterem kivételével a termékeinket mi magunk értékesítjük. Szerencsére rendelkezünk olyan kiterjedt vevőkörrel, hogy minden, megtermelt árunk elfogy. Ezért aztán nincs is szükség kereskedő beiktatására – mondja Lilian. -Nem is szívesen bíznám másra az eladást sem, hiszen a magüretéstől az értékesítésig bezárólag mindent mi magunk végzünk: számomra a visszatérő vevők elismerő szavai és öröme mindennél többet jelent.

Igényes vagyok: csak azt a minőséget adom másoknak is, amit én magam is fogyasztok.



Akkreditált laboratóriumi vizsgálat

Túrók zsírtartalmát ellenőriztük

A hazai étkezési kultúrában a tejtermékek közül a túró mindig is előkelő helyet foglalt el. Tésztafélékkel főételként, süteményekben, de némi kiegészítéssel és ízesítéssel akár önmagában, nyersen is szívesen fogyasztjuk. A túró zsírtartalma minőségi és élettani szempontból sem mellékes. Lássuk, az áruházlánci és a kistermelői termékek megfelelnek-e a Magyar Élelmiszerkönyv és a vásárlók elvárásainak!

TÚRÓSCSUSZA, PALACSINTA, TÚRÓSBATYU

A túró a konyhaasztalra inkább jellemzően édességekben vagy édességekhez jelenik meg, cukorral, tejföllel, tojással kiegészítve.

A legismertebb túros „alapételünk” alighanem a túróscsusza. Vidéken a hagyományörzők mind a mai napig gyakorta készítenek túrósgaluskát, de leginkább mégis palacsintában, gombócban, „batyuban” cukorral édesítve, tölteléként találkozunk vele.

A túró beltartalmi értéke egyébként igen magas, gazdag fehérje- és kalciumforrás.

A TÚRÓKÉSZÍTÉS ALAPJAI

A túró tejből készül, a magas foszfortartalmú tejfehérje, a kazein kicsapásával. Attól függően, hogy ehhez mit használnak, kétféle típusát különböztetjük meg. A savanyú étkezési túró előállításánál az alvasztást vajkultúrával végzik, míg az oltós túró gyártásánál a vajkultúra mellett oltót is alkalmaznak.

Magyarországon jellemzően savanyú étkezési túró gyártanak, ami leggyakrabban tehén-, kecske- és juhtejből készül.

A túró koncentráltan tartalmaz tejfehérjét és ásványi anyagokat, táplálkozás-élettanilag kiváló élelmiszernek tartják. Cukortartalma 20-40%-kal alacsonyabb, mint a tejé, de még a kefirénél és a joghurténál is kevesebb.

Elvileg ötféle zsírtartalommal (sovány, zsírszegény, félszíros, zsíros, zsírdús) hozható forgalomba, ebből áruházakban többnyire a zsírszegény és a félszíros jelenik meg, kézműves-vonalon pedig általában a félszírostól a zsírdúsig.



A MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV KRITÉRIUMAI A túrók beltartalmára vonatkozó legfontosabb előírás a szárazanyag-tartalmat, valamint a szárazanyag-tartalom zsírtartalmát

határozza meg. Ez utóbbinak azért van kiemelt jelentősége, hogy az előállítók a késztermék alapminőségét utólag ne „hígíthassák”.

Túró	Bakosi Attila	Berki István	Coop	Juhász Miklósné	Kunsági
Előállító/ származási hely	Bakosi Attila/ Nyársapát	Berki István/ Jászivány	Sole-Mizo Zrt./ Szege	Juhász Miklósné/ Nagykörös	Kuntej Zrt./ Tiszafüred
Egységár (Ft/kg)	1200	1400	1175	1200	885
Mért zsírtartalom (m/m %)	7,6	13,4	6,6	14,9	7,1
Mért szárazanyag-tartalom (m/m %)	27,97	32,98	26,60	32,64	27,56
Mért zsírtartalom a szárazanyagban (m/m %)	27,2	40,6	24,8	45,6	25,8
A gyártó/forgalmazó megnevezése	nincs jelölve	félszíros	félszíros	nincs jelölve	félszíros
A Magyar Élelmiszerkönyv szerinti minősítése a mért értékek alapján	félszíros	félszíros	a szárazanyag-tartalma alapján félszíros, a szárazanyagban mért zsír alapján zsírszegény, de mérési hibahatáron belül	a szárazanyagban mért zsírtartalma alapján zsíros, a szárazanyag-tartalom alapján félszíros	félszíros

Túró	Mártoni	Nádudvari	Oké!	Pusztai Istvánné	Szabó Márta	Tolle
Előállító/származási hely	Márton Sajt Termelőüzem Kft./Kunszentmárton	Nádudvari Élelmiszer Kft./Nádudvar	Friesland Campina Hungária Zrt.	Pusztai Istvánné/Abony	Szabó Márta/Tápióbecske	Tolnatej Zrt./Szelecsárd
Egységár (Ft/kg)	1000	1300	1240	1200	1600	1350
Mért zsírtartalom (m/m %)	9,7	5,7	6,7	11,6	14,9	7,7
Mért szárazanyag-tartalom (m/m %)	31,71	24,27	26,97	30,63	35,68	30,17
Mért zsírtartalom a szárazanyagban (m/m %)	30,6	23,5	24,8	37,9	41,8	25,5
A gyártó/forgalmazó megnevezése	félzsíros	félzsíros	félzsíros	nincs jelölve	nincs jelölve	félzsíros
A Magyar Élelmiszerkönyv szerinti minősítése a mért értékek alapján	félzsíros	a szárazanyag-tartalom és az abban mért zsírtartalom alapján egyaránt zsírszegény	a szárazanyag-tartalma alapján félzsíros, a sz.a.-ban mért zsírtartalom alapján csak zsírszegénynek minősül	félzsíros	a szárazanyag-tartalma alapján zsíros, a szárazanyagban mért zsírtartalma alapján félzsíros	félzsíros

A sovány túrók tömegszázalékban (m/m) kifejezett szárazanyag-tartalma a Magyar Élelmiszerkönyv meghatározásában legalább 15%, zsírtartalmuk a szárazanyagban kevesebb, mint 10%.

A zsírszegény túrókban a szárazanyag minimum 20%, ebben a zsír legalább 10%, maximum 25%.

A félzsíros túró jellemzője a 25%-os minimális szárazanyag-tartalom, melyben legalább 25%, de kevesebb, mint 45% a zsírarány.

A zsírostúró ismérvei: minimálisan 35% szárazanyag-tartalom, ebben a zsírtartalom alsó határa 45%, felső határértéke 60%.



S végül a zsírdús szárazanyag-tartalma minimum 40%, zsírtartalma a szárazanyagban legalább 60%-os.

VIZSGÁLATI EREDMÉNYEK

Az akkreditált laboratóriumban tizenegy, ebből nyolc félzsírosnak címkézett, három jelölés nélküli kézműves túró szárazanyag-tartalmát és a szárazanyag-tartalomban lévő zsírtartalmát vizsgáltattuk meg. Emellett mérték még a késztermék zsírtartalmát is. (Az akkreditált laboratórium mérési pontossága szárazanyag-tartalomnál plusz-mínusz 0,2%, a szárazanyagban mért zsírtartalomnál plusz-mínusz 0,4%, a zsírtartalomnál plusz-mínusz 0,3%)

A kapott vizsgálati adatokat összevetettük a Magyar Élelmiszerkönyv előírásaival. Ez alapján táblázatunk legelső két sorában szerepeltetjük az

adott bolti vagy kistermelői túró zsírtartalom szerinti sajtát, tehát gyártói/forgalmazói (termékcímke alapján) megnevezését, illetve a mért adatok alapján annak tényleges zsírtartalmi besorolását.

Mindezek alapján a sovány-, a zsírszegény, a félzsíros-, a zsíros-, illetve a zsírdús túró minőségi kifogás alá abban az esetben eshet, ha a terméket az előállító/forgalmazó nem a Magyar Élelmiszerkönyv által megszabott beltartalmi paraméterek szerinti megnevezéssel hozza forgalomba.

Az akkreditált laboratórium mérése alapján a Coop sajátmárkás, félzsírosnak címkézett túrója (gyártó Sole-Mizo Kft.) nem felel meg a Magyar Élelmiszerkönyv félzsíros túrókra vonatkozó előírásának, mert a szárazanyagban mért zsírtartalma (24,8%) nem éri el a 25%-ot. A 0,4%-os laboratóriumi mérési pontatlansági határ miatt azonban nem jelenthető ki egyértelműen, hogy a túró zsírszegény.

Juhász Miklósné kistermelői túrója a szárazanyagban mért zsírtartalom alapján zsíros-túró lenne, azonban a szárazanyag-tartalom szerint csak félzsírosnak minősül.

A Nádudvari (Nádudvari Élelmiszer Kft.) félzsíros túrónak sem a szárazanyag-tartalma (24,27%), sem az abban mért zsírtartalma (23,5%) nem felel meg a Magyar Élel-

miszerkönyv meghatározásának, ezért azt csak zsírszegényként lehetne címkézni.

Az Oké! (Friesland) félzsíros túrójának szárazanyagban mért zsírtartalma (24,8%) zsírszegény túró értéke, azonban a különbség itt is a 0,4%-os mérési hibahatáron belül van.

Szabó Márta (Tápióbecske) kistermelő a szárazanyag-tartalom szerint zsírostúrot értékesít, az abban mért zsírtartalom szerint (41,8%) viszont félzsíros túróról van szó.

Összegzésként megállapítható, hogy egy áruházlánci félzsíros túró a jelölése alapján nem felelt meg a Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak, két további, boltban kapható túró mért paraméterei szintén ezt mutatják, de a negatív eltérés mindkét esetben a mérési hibahatáron belülré esik.

Három kistermelői túró, illetve az árusítóhelyen a termék mellett elhelyezve nem

volt a túró zsírtartalmi besorolására vonatkozó megnevezés.

Ezzel együtt megállapítható, hogy zsírtartalomban, beltartalmi értékben a kézműves túrók általában magasabb minőséget képviselnek.

A TEJTERMÉKEK ÚJ TÁPLÁLKOZÁSTUDOMÁNYI MEGÍTÉLÉSE

Számos ajánlás szerint napon-ta fél liter tejet vagy ennek megfelelő mennyiségű tejterméket célszerű elfogyasztanunk ahhoz, hogy fedezzük a napi fehérje-, szénhidrát-, vitamin- és ásványianyag-szükségletünket. Amennyiben ez bizonyos feltételekkel (például napi energiefelhasználás) igaz is lenne, még akkor is csak akkor állná meg a helyét, ha emellett semmilyen más táplálékot nem fogyasztanánk.

Az állati eredetű tej – elsősorban a tehéntej és az ebből készült tejtermékek,





köztük a túró – táplálkozás-életteni szerepével, annak létjogosultságával, szükség-szerűségével kapcsolatban a közelmúltban számos kétely merült fel, tudományos szinten is. Egyre többen helyezkednek arra az álláspontra, hogy a tehéntejet és az abból készült termékeket teljesen száműzni kellene étrendünkéből.

Nem is oly régen rendkívül érdekes információ látott napvilágot: egyes kutatók feltételezik, hogy az ember és az állatok anyateje nem pusztán gazdag tápanyagforrás, ami az újszülöttnak minden szükséges tápanyagot biztosít és az immunrendszer kialakulásához elengedhetetlen, hanem egy, az adott faj számára specifikus információs, jelátviteli rendszert hordoz. Az anyatej tehát szerintük egy komplett bioaktív anyag, és a benne lévő

„program” annyira egyedi, hogy más fajnál akár jelentős életteni zavarokat is okozhat.

Ez számos, eddig még fel-táratlan tudományos kérdésre adna magyarázatot az anyatejjel kapcsolatban, egyebek mellett arra is, hogy a legtöbb állat miért nem fogadja el ösztönösen más faj anyatejét. Humán vonalon pedig gondoljunk csak a tejtermékek fogyasztása esetén jelentkező allergén reakciókra.

MILYEN A JÓ MINŐSÉGŰ TÚRÓ?

Tesztünk során ezúttal a túrók egyéb jellemzőit nem vizsgáltuk. Igazán finom, magas minőségű túró házitejből tudunk készíteni. A házitejből előállított túróknak már a külső megjelenése, az állaga, a zamata is más, mint a kereskedelmi forgalomban kapható, áruházi túróé. Előbbinek jellemzően magasabb a zsírtartalma, lágyabb, krémesebb, nem annyira „durva”, morzsálékos, mint az üzletekben kapható zacskós vagy dobozos.

A szakemberek és a kereskedők szerint azért a zsírszegény és a félszíros túró dominál a magyar boltokban, mert a médiának köszönhetően a magas zsírtartalom minden termék kategóriában, így a túróknál is negatívan hat a vásárlókra.

A zsíros túró hiányának másik oka gyártástechnológiai

eredetű. A zsírt már a túró-készítés előtt eltávolítják a tejből, mert egyéb célra gazdaságosabban felhasználható: a tejszínhez és a vajhoz a tej legzsírosabb részére van szükség, márpedig ezek értékesíthetősége jobb, a fogyasztói ára magasabb. Azaz nagyobb profitot hoz.

ZSÍROSTÚRÓ KÉSZÍTÉSE HÁZILAG

Piacokon, kistermelőknél, kézműves előállítóknál szinte mindenütt kaphatók igazán jó minőségű, magas zsírtartalmú túrók. Azonban némi fortélyal és ügyességgel odahaza mi magunk is elkészíthetjük.

Amire ehhez szükségünk van, az mindössze 1 liter jó minőségű, lehetőleg házitej. Ugyanis a túróhoz aludttej szükséges, márpedig akik kipróbálták, állítják, a bolti tejek erre többségében alkalmatlanok.

A tejet egy tálban 1-2 nap alatt szobahőmérsékleten megalvasztjuk. Ha kocsonyásra összeállt, tegyük bele egy edénybe, és melegítsük fel 40-50 fok körüli hőmérsékletre, majd kevergessük. Öntsük bele egy konyharuhával kibélelt szűrőbe, és pár órán át hagyjuk lecsepegni.

Ezzel a módszerrel 1 liter tejből körülbelül 25-35 dkg túrókat kaphatunk. A maradék savó hidegen kiváló, fehérjében gazdag ital.



Akkreditált laboratóriumi vizsgálat

Terítéken a nyári zöldségek C-vitamin-tartalma

MIÉRT ÉPPE A C-VITAMIN?

A C-vitamin – kémiai nevén aszkorbinsav – egyike a legfontosabb, vízben oldódó vitaminoknak. Ezért is választottuk vizsgálatunk tárgyának éppen ezt a vitamint. Vízben oldódó, alapvetően igen instabil, hőre, fényre, fémek jelenlétére érzékeny, a tárolás során is viszonylag könnyen, gyorsan lebomló vitamin. Az emberi szervezetből – tegyük hozzá: jelenlegi ismereteink szerint – a felhívódó C-vitamin kiürül, ezért van szükség napi



Korábban zöldségek és gyümölcsök C-vitamin-tartalmát mérettük meg akkreditált laboratóriumban. Az általunk tavasszal vásárolt minták rendkívül alacsony mennyiséget tartalmaztak. Ebből akkor azt a konklúziót kellett levonnunk, hogy a tudatos, kiegyensúlyozott, változatos táplálkozás sem elegendő az emberi szervezet napi aszkorbinsav-igényének pótlására. Úgy gondoltuk, talán a nyári zöldségek megcáfolják ezt. Ezért újabb vizsgálatot végeztettünk.

szintű pótlására. Számos életfolyamatban szerepet vállal, kiemelkedő hatással van az immunrendszer működésére. Főzés és sütés folyamán a hőhatás miatt lebomlik, emiatt a felhasznált alapanyag (vita-

minforrás) ebből a szempontból gyakorlatilag értéktelenné válik. Gasztronómiai hagyományaink olyanok amilyenek, de legyünk tisztában azzal, hogy a C-vitamin-tartalomra nézve majdhogynem haszon-

Zöldség	Paprika	Paradicsom	Uborka
A vásárlás helye	zöldséges	zöldséges	zöldséges
Származási ország	Magyarország	Magyarország	Magyarország
C-vitamin-tartalom, szakirodalmi adat (mg/100 g)	150	25	8
C-vitamin-tartalom, mért (mg/100 g)	6	8,96	7
Mért C-vitamin-tartalom a szakirodalmi adat százalékában	4,0	35,84	87,5



26

talán étel kerül az asztalra, ha a zöldséget hosszabb ideig főzzük (levesek), illetve ha az egyébként aroma szempontjából is nagyobb élményt nyújtó nyers fogyasztás helyett a gyümölcsöt süteményekhez pazaroljuk el.

A legcélszerűbb, ha a gyümölcsöt közvetlenül a szedés után, frissen fogyasztjuk el. A C-vitamin-tartalom még a tárolás során is fokozatosan csökken, kisebb mértékben ugyan, de még fagyasztással is.

Eddig azt gondoltuk, megfelelő étrenddel, mindenekelőtt sok friss gyümölcs és zöldség fogyasztásával bőségesen fedezni lehet szervezetünk igényét, ami elsősorban az immunrendszer működéséhez elengedhetetlenül fontos.

Tévedtünk. Előző vizsgálatunk során négy gyümölcs (alma, szamóca, citrom és narancs), valamint három zöldségféle (paradicsom, paprika, uborka) C-vitamin-tartalmáról derült ki, hogy az nagyságrendekkel alacsonyabb, gyakorlatilag minden szakmai forrás által közzétett adathoz képest.

MAGASABB-E A NYÁRON TERMETT ZÖLDSÉGEK C-VITAMIN-TARTALMA? Mi azt feltételeztük, igen. Az újabb méréshez zöldségesek kínálatából vásároltuk meg a mintákat: az akkreditált laboratóriumban három zöldségféle, a paradicsom, a paprika és az uborka C-vitamin-tartalmát vizsgáltattuk be.

A mérési eredményeket táblázatban összegeztük.

A paradicsom 100 grammjában 8,96 mg aszkorbinsavat mértek (az elfogadott szakirodalmi adat 25 mg/100g). Az étkezési zöldpaprikában 6 mg volt (a szakirodalmi adat 150 mg), az uborka esetében 7 mg (itt a szakirodalmi adat 8 mg).

Ha ezeket a kontrollértékeket összevetjük a közel három hónappal ezelőtti mintákban mért adatokkal, látható, hogy a nyári érésű paradicsomban mindössze megközelítőleg 1 mg-mal van több C-vitamin. Az uborka 100 grammja a természetes tenyészidőszakban 5 mg-mal tartalmaz többet, a paprikában viszont ezúttal 11 mg-mal kevesebb aszkor-

binsavat mért az akkreditált laboratórium.

ÉRTÉKELÉS Abban biztosak lehetünk, hogy tavasszal magyarországi természetből, akár áruházláncban, akár zöldségesnél vásárolunk, mesterséges körülmények közt nevelt és érlelt, fűtött üvegházakból, illetve fóliasátrakból származó terméket kapunk. Tavasszal a napsütéses órák száma kevesebb, s bár a mesterséges fény spektruma közelíthető ugyan a természeteshez, ez mégsem ugyanaz a növény számára. Megfigyelhetjük például, hogy a vezetékes vagy a kútból nyert öntözővíz sem ugyanolyan élettani hatású számukra, mint a természetes esővíz.

A paradicsomnál az 1 mg-os eltérés nem tekinthető szignifikánsnak. Jelentős viszont az uborka esetében a nyári természetből származó minta eltérése, pozitív irányban: a 7 mg/100 g már közelít a 8 mg-os, elvárt értékhez.

A zöldpaprikában viszont ezúttal 11 mg-mal kevesebb

C-vitamin volt, mint a tavasszal vásárolt mintában.

KÖVETKEZTETÉSEK

Szeretnénk kihangsúlyozni, hogy akkreditált laboratóriumi vizsgálataink eredményei az alacsony mintaszám miatt tudományos alapon természetesen nem védhetők, azonban ezek alapján okkal feltételezhetjük, hogy a zöldségek és a gyümölcsök beltartalmi értékei többségében messze elmaradnak azoktól az elvárt értékektől, ami miatt végülis megvásároljuk és fogyasztjuk ezeket a termékeket.

Az érett növényben lévő C-vitamin mennyisége több tényező függvénye: befolyásolja a termőtalaj minősége, szerkezete (víz- és tápanyag-felvevő-képességet meghatározó jellemzők), az oldott állapotban felvehető tápanyagok mennyisége (mesterséges tápanyag-utánpótlás), a napsütéses órák száma, a növény egészségi állapota (növényvédelem), és nem utolsósorban döntő jelentőséggel bír a növény tenyészideje.

Ez utóbbi alapvetően meghatározza az érett, fogyasztásra kerülő zöldség ásványi- és vitamintartalmát. Köztudott, az üzletláncokat és a zöldségeseket ellátó, akár nagyüzemi, akár kisebb méretű termesztők profitorientáltsága a haszonnövények életciklusának jelentős mértékű lerövidítését eredményezte. Időről időre hallunk hormonkezelt zöldségekről, amelyek tenyészidejét növekedés- és érésserkentőkkel igyekeznek redukálni. Szakemberek állítják, gyakorlat, hogy a zöldséget, gyümölcsöt még éretlen állapotban takarítják be, és az érést a szállítás során, mesterséges adalékanyagokkal, érésgyorsítókkal váltják ki. Így mire az áru a fogyasztó elé kerül, már elfogadható szint, állagot kap.

A tenyészidőszak lerövidítése egyben azt is jelenti, hogy a növénynek sokkal kevesebb idő áll rendelkezésére felhalmozni azokat az ásványi anyagokat és vitaminokat, amiért mi végülis megvásároljuk és fogyasztjuk.

TANÁCSAINK Az akkreditált laboratóriumi vizsgálatunk eredménye szerint a kiskereskedelmi forgalomban kapható zöldségek vitamintartalma jellemzően olyan alacsony, hogy a fogyasztóknak gyökeresen át kell értékelniük azok valós táplálkozás-élettani szerepét, jelentőségét.

Joggal vetődik fel a kérdés, hogy vajon akkor még a bőséges zöldség- és gyümölcsfogyasztás sem elegendő az egészségmegőrzéshez? Bármennyire ózdkodunk is a mesterséges vitamin-utánpótlástól, el kell gondolkodnunk étrend-kiegészítők rendszeres fogyasztásán?

Mi úgy véljük, a haszonnövények egyre csökkenő beltartalmi értékeinek problematikájára valós megoldást jelenthet, ha nem tömegtermelésből származó áruházlánci, hanem megbízható helyi termelők által előállított zöldségféléket vásárolunk. Akinek pedig van lehetősége, termelje meg saját kertjében, így biztos lehet abban, hogy értékesebb áru kerül az asztalára.





Az enyhébb telek kedveznek az áttelelő rovarok túlélésének, így a várható kullancspopuláció nagyságrendje előre megjósolható.

A szakemberek szerint azonban a kullancs mellett egyre nagyobb veszélyt jelent a szúnyog: az általa okozott szívférgesség a kutyáknál igen gyakori, az állatorvosok naponta találkoznak ilyen esettel. Ezúttal a rovarok elleni védekezési lehetőségeket vettük górcső alá.

Szívférgesség: veszélyesebb, mint gondolnánk!

Házikedvenceink **hatékony és biztonságos** védelme

A SZÚNYOG A LEGFŐBB ELLENSÉG!

Dr. Crespo Carlos Enrique állatorvos a kutyatartók figyelmét mindenekelőtt arra hívja fel, hogy idén a korábbiaknál is nagyobb mértékű szúnyoginvázió veszélyezteti hobbiallatainkat. Kutyánál, kutyaféléknél az elmúlt években megjelent egy rendkívül veszélyes, a szúnyog által hordozott kórokozó. Az élősködőt az úgynevezett lepkeszúnyog

a vérszívással juttatja az állatba, ahol továbbfejlődik, hónapok múlva kifejlett parazitává válik, ami 6-8 évig életképes a gazdaszervezetben.

A kifejlett férgek nem petéket raknak, hanem úgynevezett I-es stádiumú lárvákat, melyeket microfiláriáknak nevezünk. A lárvák kimutatása rendelői körülmények között vértesszel, illetve vérkenetből mikroszkópos vizsgálattal történik. A paraziták élet-

ciklusának sajátosságai miatt a délutáni-koraesti órákban vett vérből könnyebben kimutathatók a fejlődési alakok. A már fertőzött állatunk kezelése nagyon komplikált és nem is minden esetben sikeres, éppen ezért sokkal nagyobb figyelmet kell szentelnünk a védekezésre.

Feltételezések szerint a hazánkban 1982-ig nem észlelt kórokozó a klímaváltozással kerülhetett el hozzánk. Későn

diagnosztizált, kezeletlen kutyánál menthetetlen elváltozásokat okoz. A szúnyog elleni védekezésben kiemelten fontos a megelőzés, ami kombinált formában, spot-on készítményekkel és tablettával történhet, hangsúlyozza az állatorvos. A tablettás készítmények egyre elterjedtebbek, de esetükben is figyelni kell arra, hogy nem mindegyik hatékony a szúnyogok által közvetített betegségek ellen. Évek óta elérhetőek olyan repellens, tehát külső élősködőket távol tartó cseppek és nyakörvek, melyek folyamatos használatával minimálisra csökkenthető a fertőzés veszélye, amennyiben betartjuk a használat szabályait és rendszerességét. Ha simogatás közben apró göböket, duzzanatokat találunk, vagy az állatunk fáradékonyabb, levertőbb, jelezzük állatorvosunknál, és kérjük a vérvizsgálatot!



A SPOT-ON TERMÉKEKRŐL ÁLTALÁBAN

Az oldatot az állat tarkó-nyaktájékára, kissé lefelé a gerincvonal mentén, a szőrt szétajtva, közvetlenül a bőrre kell csepegtetni. A kezelendő állat testtömegétől függően a szükséges adagot egy pipettaszzerű műanyag tok tartalmazza. Használatkor feltétlenül viseljünk védőkesztyűt. A spot-on termékek gyorsan, már 12-24 órán belül kifejtik

hatásukat. Egy kezelés általában 3-4 hétig nyújt védelmet.

Az adagolás a gyártó/for-galmazó használati útmutatója, illetve az állatorvos ajánlása szerint, az állat testsúlyához és korához igazodva történik. Ügyeljünk arra, hogy ha több kutyus vagy cica él egy közösségben - főleg, ha még fiatal macskát, kutyát kezelünk -, az oldat felszívódásáig, pár óráig a társai vagy az anya ne tudja lenyalni a kezelt bőrfelületet.

Spot-on termékek kutyáknak

	Vectra 3D	Effitix	Advantix	Biospotix	Bobi Star	Bob Martin	Exspot	Frontline Combo	Fipromax	Fypryst
Hatóanyag	piriproxifen, permetrin, dinotefurán	permetrin, fipronil	imidakloprid, permetrin	természetes olajok	permetrin	dimethicone	permetrin	fipronil	fipronil	fipronil
Testsúly (kg)	10-25	10-25	10-25	20 alatt	2 felett (gyártói információ: 15 kg-nál nagyobb tömegű kutyák esetében 2 db tubus szükséges)	5-25	15 alatt	10-20	10-20	10-20
Fellelt fogyasztói darabár (Ft)	2100	2100	2990	478	1290	745	1147	2822	1190	1290

Spot-on termékek macskáknak

	Advantage 40	Beraphar Vermicon	Bogacare Anti parasite	Frontline Combo	Fypryst	HappyPet	Neospotix	Spo'n Go
Hatóanyag	imidakloprid	dimethicone	margosa-extract	metoprén, fipronil	fipronil	geraniol	geraniol	margosaolaj
Testsúly (kg)	4 alatt	12 hetes kor felett	1,5 felett	1 felett	1 felett	4 alatt	10 hetes kor felett	12 hetes kor felett
Fellelt fogyasztói darabár (Ft)	999	900	5520	2695	1490	697	504	595

KÉRJÜK KI ÁLLATORVOS TANÁCSÁT!

Aki még nem használt spot-on készítményt, vásárlás előtt kérje ki állatorvos szakvéleményét. Ezt főleg akkor célszerű megtenni, ha a házikedvenc nem egészséges, legyengült állapotban van, illetve ha még nagyon fiatal állatot szeretnénk mentesíteni.

Kiskereskedelmi forgalomban és az interneten is rendkí-

vül széles választékot találunk rácsepegtetős termékekből, különböző hatóanyagokkal. A vásárlásnál a legelső szempont azonban az, hogy a készítmény rendelkezzen Magyarországon érvényes forgalombahozatali engedéllyel, annak ellenére, hogy a hatáság legutóbbi ellenőrzése alkalmával az engedéllyel nem rendelkező termékek

hatóanyag-tartalma is megfelelő volt.

Olvassuk el figyelmesen a vásárlási tájékoztatót, és az adagolás mellett ügyeljünk arra is, hogy tartsuk be a javasolt kezelési gyakoriságot. Számoljunk azzal, hogy nem minden spot-on termék hatóideje azonos a különböző külső élősködőkre. Például van olyan készítmény, amely csak 2 hétig tart távol egy bizonyos típusú szúnyogot, viszont a többi ellen 4 hétig véd: tehát, ha csupán 4 hetente kezeljük ezzel az állatunkat, a szúnyog megfertőzheti.

Kifejezetten kutyának javasolt termékkel macskát ne kezeljünk!

HATÓANYAGOK: FIPRONIL, GERANIOL, PERMETRIN, IMIDAKLOPRID... A fipronilt az Európai Unióban sokáig a haszonállat-tartásban is engedélyezték, mint az egyik leghatékonyabb hatóanyagot. Miután az élő szervezetből nem ürül ki és felhalmozódva rendkívül súlyos egészségkárosodást

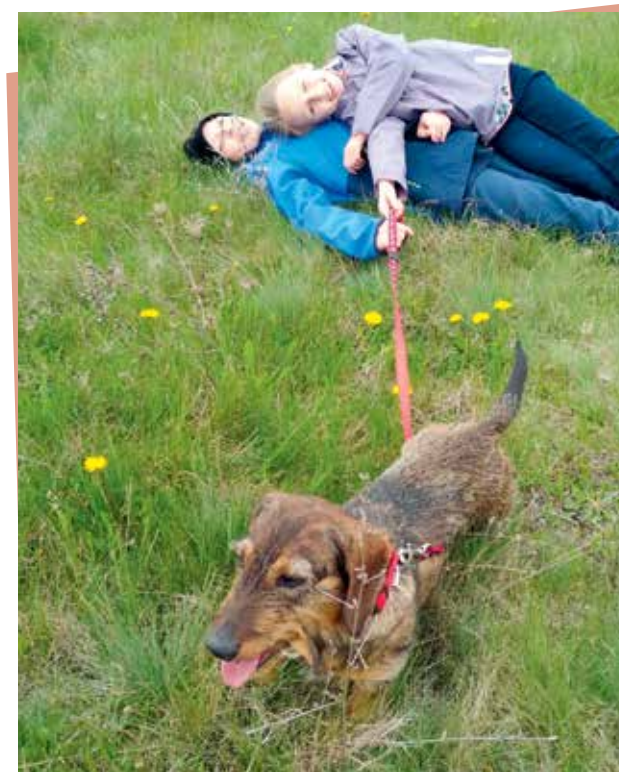
A bolha allergiás reakciókat várhat ki

- A bolhát sem szabad egy kézlegyintéssel elintézni, mert macskánál gyakorta okoz allergiás bőrreakciót: a bolha a csípéssel kevés nyálát is bejuttat az állat szervezetébe, ami bőrgyulladást, folyamatos irritációt, szőrhullást eredményez, elsősorban a fejen, a nyakon és a hát felső részén. Ahol megjelenik, a bolha rendkívül gyorsan elszaporodik: petéit a kutya, macska kedvenc tartózkodási helyein kívül a lakásban bárhová, a padlóra, padlószőnyegre is tömegével elszórja. A fentebb javasolt védekezési lehetőségek a kullancson és a szúnyogon kívül a bolhákat is távoltartják.

okoz állatban, emberben egyaránt, az élelmiszercélú állattenyésztésben időközben betiltották.

A hobbiállataink kezelése során, kellő elővigyázatosság híján a fipronil emberre is veszélyes lehet: bőrfelületre ne kerüljön, és ne is lélegezzük be.

A geraniol egy környezetbarát, természetes eredetű illóolaj-komponens - mellesleg humán kozmetikumok alapanyaga is -, ami riasztólag hat az élősködő rovarokra, távoltartva őket a védendő állattól. Tapasztalataink szerint kevésbé hatékony. Ennek lehet az oka az is, amire a NÉBIH (Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal) nemrég elvégzett terméktesztje fényt derített: a hatóság 29 különféle, macskánál használható rácsepegtetős oldat hatóanyag-tartalmát és egyéb jellemzőit (engedély megléte, csomagolás, felhasználhatóság) vizsgálta meg, és a 29-ből 6 készítmény nem tartalmazta a törzskönyvben szereplő hatóanyag-mennyiséget. Mind



a hat, kifogásolt termék hatóanyaga geraniol volt.

Többféle hatóanyagot is kipróbálhatunk (permetrin, imidakloprid, stb.), ha úgy érzékeljük, hogy a felhasznált termék hatásfoka nem megfelelő.

Körképünkben a közepes testű kutyákon (kb. 10-20 kg-ig), valamint a macskákon alkalmazható spot-on termékeket táblázatban mutatjuk be, feltüntetve többek között a fellelt fogyasztói darabárát és a hatóanyagot is.



Önnek is segíthetünk?

Az ÖKO Teszt című tájékoztató kiadványt a Fogyasztói és Betegjogi Érdekvédelmi Szövetség készítette.

Alapvetően fogyasztóvédelmi oktatási, tanácsadási feladatokat látunk el. Számos alkalommal szerveztünk már rendezvényeket, oktatási programokat általános, közép- és felsőoktatási intézményeknek, vállalkozásoknak egyaránt.

Szervezetünk munkatársai bármely fogyasztóvédelmi kérdésben készséggel állnak a rendelkezésére, akár telefonon, e-mailben érkező panaszok, akár személyes megkeresés esetén. Honlapunkon (www.megfontoltvasarlok.hu) és naponta frissülő információkkal, hírekkel, tesztekkel és további kiadványainkkal várjuk!

Véleményünk szerint a fogyasztó-, az egészség- és a környezetvédelem szoros kapcsolatban állnak egymással, ezért célkitűzéseink között szerepel az ökotudatos gondolkodás, életmód minél szélesebb körben való elterjesztése és népszerűsítése.

Jelen kiadványunk a LEADER együttműködési program keretében készült, ezért kiemelt figyelmet szenteltünk az érintett térségek termékeinek.

Keressen minket a Facebookon (Megfontolt Vásárlók Klubja), vagy olvassa cikkeinket a honlapunkon, ahol az aktualitások mellett programjainkat, kiadványainkat is megtalálja! Amennyiben pedig egy termékcímke, védjegy jelentésére kíváncsi, tekintse meg védjegy-adatbázisunkat: legyen Ön is tudatos fogyasztó!



Elérhetőségeink megtalálhatók a www.febesz.eu honlapon, illetve elérhetnek bennünket a www.facebook.com közösségi portálon is.