

A tejhigiéniától a gyógynövények feldolgozásáig

– A Háló Vajdasági Fejlesztési Alapítvány agrár-mikrorégiókra irányuló képzési programjának 3. állomása Magyarkanizsán –

A rendezvény elején **Fremond Árpád**, a VMSZ köztársasági parlamenti képviselője tájékoztatta a termelőket az aktuális mezőgazdasági történésekről, majd válaszolt a feltett kérdésekre is.

Magán a képzésen szó esett a lisztérzékenység kialakulásáról, kezeléséről és a hozzá kapcsolódó diétáról, a betegségben szenvedőknek kidolgozott élelmiszer alapanyagokról, a tejhigiéniáról és a tejtermék-készítésről, a fűszerpaprika-őrlemények előállításáról, a csökkentett szénhidrát-tartalmú élelmiszerekről, a hidegen préselt olajokról, a gyógy- és fűszernövények feldolgozásáról, de a hozzájuk kötődő minőségügyi elvárásokról és azok szabályozásáról is. Ízelítőként egy-két témát mi is kiemelünk.

A szegedi Gabonakutató Kft. élelmiszer-fejlesztési laborvezetője, **dr. Ács Péterné Erika** elmondása szerint Európa lakosságának megközelítőleg 1 százaléka szenved lisztérzékenységben, amely elsősorban a bélrendszerre, de az egész szervezetre is kihatással van. A betegség bármilyen életkorban kialakulhat és örökölhető is, lényeg azonban, hogy legalább kezelhető.

– Sok fiatal, gyermekkorban diagnosztizált partnerünk van, de vannak idősek is, akiknél 50, 60 vagy éppen 80 éves korban fedezték fel a lisztérzékenységet. A betegség megjelenése tehát nem korfüggő, viszont lehet valamilyen családi, genetikai háttere.

Az előadás alatt az érdeklődők megismerkedhettek a szegedi intézet lisztérzékenységben szenvedőknek összeállított szakácskönyvével, az intézet által két évtized alatt kifejlesztett különféle élelmiszer-alapanyagokkal és megkóstolhatták a belőlük készített süteményeket is, amelyek sem kinézetükben, sem ízvilágukban nem tértek el a hagyományos készítményektől. A Gabonakutató Kft. liszttechnológiai laboránsa, **Bíró Éva** bemutatta a lisztérzékenyeknek való gyors kenyér készítését. Sütés közben elmondta, hogy ehhez a kenyérhez az említett fejlesztésekből a Fe-mini névre hallgató kenyérport, rizslisztet, sót, kevés sütőport, élesztőt, vizet és ízesítésül egy kis sajtot használnak.

A tejhigiéniáról és a tejtermékek készítéséről **dr. Könyves Tibor**, a topolyai Megatrend Egyetem dékánja tartott előadást. Mottója a következő volt: gyenge minőségű, rossz alapanyagból jó terméket nem lehet előállítani.

– A kulcs a termelőknél van. Azért is fontosak a maihoz hasonló képzések, mert így a tudomány közelebb kerül a termelőkhöz, ahol a termelő választ kap arra, hogy bizonyos folyamatokat vagy műveleteket miért kell elvégeznie a tejtermelés során. A tejtermelés és a tejtermékek megfelelő előállítása elsősorban a gazdák érdeke, hisz nyilván valamennyien azt szeretnék, ha nem lenne gondjuk a tej értékesítésével. A jó minőségű tejjel ilyen gondok nincsenek – nyilatkozta a szakember.

Noha különféle támogatási lehetőségekkel a köztársasági illetve tartományi illetékes tárca is egyre inkább odafigyel rájuk, a juh- és kecsketenyésztők esetében még mindig nem megoldott a tej és a belőle készült tejtermékek feldolgozása és értékesítése. Dr. Könyves Tibor a szövetségési formát tartja a probléma megoldásának.

Így gondolkodtak a magyarkanizsai Kecsketenyésztők Egyesületében is, amikor összefogással egy kisebb tejfeldolgozó-üzem létesítése mellett döntöttek, hallottuk **Bohata Józseftől**, az egyesület elnökétől.

– Tavaly év végén sikerült egy tartományi pályázaton támogatást nyernünk egy mini tejfeldolgozó-üzem létesítésére, amit szeptember végéig szeretnénk üzembe helyezni, ami napi 500 liter kecsketej feldolgozását teszi lehetővé. Ez pillanatnyilag bőven meghaladja ugyan a mi szükségleteinket, hiszen éppen az értékesítési nehézségek miatt az elmúlt években többen is felhagytak a kecsketenyésztéssel, de bízunk benne, hogy a feldolgozó-üzem létrejöttével többen is visszatérnek majd. Elsődleges célunk, hogy megoldódjon a helyi kecsketej-termelők gondja, hogy a tejből helyi terméket állítsunk elő a helyi fogyasztóknak, bár ez a kapacitás arra is lehetőséget kínál, hogy mások nyersanyagát is felvásároljuk és feldolgozzuk.

A Háló Vajdasági Fejlesztési Alapítvány előadásorozata Magyarkanizsa után február végéig további négy településen kerül megrendezésre, ahol ugyancsak széles érdeklődésre számítható témák kerülnek feldolgozásra.

Bödő Sándor