

**A MANGALICA TERMÉKEK NYOMÁBAN,
AVAGY MIT VESZÜNK, ESZÜNK, HOGY EGÉSZSÉGESEBBEK LEGYÜNK**
Pálóczi Judit

Debreceni Egyetem, Mezőgazdasági-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kar
4032 Debrecen, Böszörményi út 138. e-mail: paloczijuc@gmail.com

Mai világunkban egyre nagyobb szerepet kap a táplálkozás minősége. Gyakran emlegetett kifejezéssé vált a funkcionális ételmszer, csakúgy, mint a táplálkozás élettani szerepe. „Az vagy, amit eszel”- tartja a mondás, akik pedig ezt megfogadják, egyre inkább keresik azokat a típusú táplálékokat, melyek pozitív hatással van a szervezetükre. Egyik ilyen őshonos ételmszerünk, a méltán híressé vált mangalica sertés, melynek 200 éves múltja van hazánkban. Törvényileg védett állatfajta, mely, bár a rendszerváltás idejére kihalás szélére került, napjainkban már a „hazai gasztró-égbolt legújabb állócsillaga”-ként emlegetik.

Ez a jelentős változás a Mangalicatenyésztők Országos Egyesületének (MOE) köszönhető, mely Debrecenben alakult meg a 90-es évek elején.

A MOE tagjai közül számos tenyésztő egészen a fogyasztóig termel, hiszen termékeket, húskészítményeket gyárt, ad el. A kutatásom célja - többek között- ezen MOE tagok termékeinek a minőségi vizsgálata, hiszen gyártási standard nem áll rendelkezésükre.

Gyakorlatilag megállapítható, hogy a MOE termékgyártók ízlésük szerint szabadon, előírt összetételi arány nélkül készítik, bocsátják a fogyasztói piacra termékeiket.

A mangalicafajta amellet, hogy egyre nagyobb sikereknek örvend, gyakran hamisítás áldozatává válik az ételmszerek szintjén. Hiszen ki tudná megállapítani ezen termékek fogyasztása közben, hogy pontosan mi került az asztalára. A tény fokozza, hogy a mangalica termékek ára magasabb, melyért valódi hatást várunk.

Ezt az ambivalenciát kutatva fogyasztói kérdőívezt alkalmaztam, melyet a 2013. évi Farmer Expo-n, valamint a 2014-es Budapesti Mangalica Fesztiválon viszek véghez. Kíváncsi vagyok a véleményekre a mangalicát illetően, valamint, hogy a felmérésben részt vettek egy kóstoltatás keretében vajon tudnak-e különbséget tenni a különböző eredetű hústermékek között.

A minőségi laboranalitikai vizsgálatokat a Debreceni Egyetem Agrárműszer Központban végzik el.

A kutatásom alapjául szolgál a Mangalicatenyésztők Országos Egyesülete további fejlesztéseinek. Közös cél a mangalica minőségbiztosítási-eredetigazolási program kialakítása és bevezetése, valamint a mangalica terméktervezés és fejlesztés termelők részére.

Kulcsszavak: mangalica, funkcionális gasztronómia, eredetigazolás, minőségbiztosítási rendszer

A kutatás az Európai Unió és Magyarország támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával a TÁMOP 4.2.4.A/2-11-2012-0001 azonosító számú „Nemzeti Kiválóság Program – Hazai hallgatói, illetve kutatói személyi támogatást biztosító rendszer kidolgozása és működtetése konvergencia program” című kiemelt projekt keretei között valósult meg. A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósul meg.