



MAGYAROK AZ ÓZONLYUK ALATT
ANTARKTISZ, 2003

▷ SZÖVEG: RÁZSI ANDRÁS

ÓZONDÚS LEVEGŐ? FUTÁS!

Minden szónak van hangulati velejárója – úgy tűnik, hogy a címben szereplő gáz sokakból pozitív érzéseket vált ki, amit az is bizonyít, hogy láthatunk olyan vendégfogadót, televíziós csatornát, ami erről kapta a nevét. És ki ne ismerné a mondást: „De jó, ózondús a levegő!” Ez leginkább tiszta levegőjű erdőkben, magashegységeken szokott elhangozni, de szerencsére általában nem igaz!

Alapanyagként szolgálnak az ózonképződéshez. Ez mind a növény-, mind az állatvilágra káros – és persze az emberre is. Ilyenkor érdemes a közlekedést korlátozni, vagy ha már kialakult e szmogtípus, minél kevesebbet tartózkodni a szabadban. Szerencsére e jelenség igen ritkán alakul ki hazánkban: Magyarországon inkább a téli, „London-típusú” szmog jellemző, de annak eredete teljesen más.

ÓZONRÉTEG

Valóban jogos lehet a kérdés, hogy akkor miért szóltak a hírek nem is oly rég arról, hogy baj van, mert fogy az ózon? A válasz nagyon egyszerű: nem a talajközeli ózon fogyása volt a probléma! A légkör magasabb rétegeiben, a sztratoszférában található ózonréteg szerepe élettani szempontból rendkívül fontos, ugyanis ez szűri meg az UV-sugárzás jelentős részét. A probléma akkor kezdődött, amikor az emberi tevékenység hatására a légkörbe kijuttatott klór, fluor és bróm elért az ózonréteghez is, és elkezdte pusztítani.

ÓZON

Az ózon egy hármas oxigénmolekulából álló, instabil, erősen mérgező gáz. Oxidáló, így roncsolja a sejtfalakat, ezért belelegezve irritálja a nyálkahártyát. Ezen tulajdonsága miatt fertőtlenítőszerként is használatos.

Igazi sikertörténetnek lehet nevezni a tudomány tevékenységét az ügyben, mivel a felismert problémára gyors ipari válasz érkezett – technológiai fejlesztések és szemléletváltás formájában. (Persze nem utolsósorban igen kemény törvényi korlátozó intézkedések következtében.) Ugyanakkor az ózonlyuk a mai napig létező jelenség, mert a keletkezett seb csak hosszú évtizedek alatt tud gyógyulni.



RÁZSI ANDRÁS
METEOROLÓGUS,
AZ ESZTERHÁZY KÁROLY
EGYETEM FIZIKA
ÉS ÉLELMISZER-FIZIKA
TANSZÉKÉNEK OKTATÓJA

KEZDJE A 2019–2020-AS TÉLI SZEZONT TAUPLITZALMON!

HOTEL BERGHOF TAUPLITZALM

SZEZONKEZDŐ BESÉLÉS TAUPLITZALMON

2019. NOVEMBER 29.–DECEMBER 2.

3 éjszaka félpanzióval, 2 napos sibirlettel
Kedvezményes ár: € 250 / felnőtt

Hógaranciát vállalunk, ha nem esne le a hó, akkor lehet ingyenesen stornózni!

Várunk szeretettel idén is mindenkit egy vidám szezonkezdésre a hóbiztos Tauplitzalm-fennsík, a Hotel Berghofban, a sítérp mellől, 1650 m magasságon.

Síelés közvetlenül a szálloda ajtajától, délután és este programok a házban (Après-Ski, fáklyás túra, diszkó stb.).



Bővebb információ: Tömösvári László, igazgató
Telefon: +43-3688-2325 • Mobil: +43-664-385-9773
Hotel Berghof Tauplitzalm • Tauplitzalm 19. 8982 Tauplitz

Honlap: www.berghof-tauplitz.at
E-mail: info@berghof-tauplitz.at

die 
tauplitz



ELÉRTEK A TÓTÓL AZ ASZTALIG: KITŰNŐ A MAGYAR HAL!

Pozitív eredményt hozott Magyarország első olyan átfogó kutatása, amelynek során a halastavak szennyezettségét, a halakban található szerves és szervesetlen szennyező vegyületeket, a feldolgozás és szállítás hatásait, a mikrobiológiai kockázatokat vizsgálták

„Az akvakultúrának alacsony a tőkarmányigénye, erőforrás-kímélő gazdálkodás” – emelte ki Lengyel Péter, az Agrárminisztérium munkatársa a *HappyFish projekt környezet- és élelmiszerbiztonsági eredményei a pontytermékvonalon* címmel rendezett konferencián október 3-án, a gödöllői Szent István Egyetem Tudástranszfer Központjában.

„Napjainkig nem volt olyan átfogó elemzés, amely a halhús minőségét megvizsgálta volna, viszont az állandó, sztetendard minőség rendkívül fontos elvárás a halfogyasztás növelése érdekében” – mondta Dr. Urbányi Béla, a Szent István Egyetem tanszékvezető egyetemi tanára.

„A magánszféra és az egyetemek közötti együttműködésre alapozott, közel 1,5 milliárd forintos K+F-támogatású kutatás során rendkívül pozitív, megnyugtató eredmények születtek minden területen, a projekt íve pedig kirajzolta azt az utat, amelynek során a hal eljut a

tótól az asztalig” – hangsúlyozta Dr. Palkovics László, a Szent István Egyetem (SZIE) rektora és Dr. Zánthy László, a konzorciumvezető WESSLING Hungary Kft. független laboratórium ügyvezető igazgatója.

„A halak élőhelyének, vagyis a halastavak vizének és az üledéknek a vizsgálata során közel 700 vegyületet elemeztek, valamint mikrobiológiai vizsgálatokat is folytattak” – mondta el Dr. Szoboszlai Sándor, a SZIE egyetemi docense.

A halastavak vizsgálatokor a gyógyszerek és a növényvédőszer-ek összesített szintje még az ivóvízre megszabott határértékeket sem haladta meg, a kedvezőtlen biológiai hatásokat vizsgáló öko-toxicitási tesztek is jó ökológiai állapotra utaltak, és a felszíni vizek közül a halastavakban mérték a legalacsonyabb mikroműanyag-értékeket a WESSLING szakértői.

„A magyarországi édesvízi halak eredményei európai összehasonlításban a nehézfémek tekintetében is messze a határértékek alatt vannak” – mondta el Dr. Micsinai Adrienn, a HappyFish projektvezetője, a WESSLING Hungary Kft. munkatársa. A halakban a vizsgált 420 növényvédőszerből csupán 21-félét tudták kimutatni, a vizsgált közel 150 gyógyszermaradványból pedig

csak egyet találtak meg a vizsgálatok során, ám ezeket a vegyületeket is csak a kimutatási határérték környékén detektálták. Mikrobiológiai szempontból a vizsgált halak patogénmentesnek bizonyultak.

Dr. Friedrich László, a SZIE Élelmiszertudományi Kar dékánja, egyetemi docense kiemelte, hogy míg az arzén tekintetében bőven a többi élelmiszerre meghatározott határérték alatti mennyiségeket mértek, a ponty szelénben gazdag, ami kifejezetten jó hír, hiszen ez az elem rendkívül pozitív hatást gyakorol az idegrendszerünkre!

Magyarországon egy ember évente átlagosan 2,5 kilogramm pontyot fogyaszt, de a válaszok alapján elmondható, hogy ez a szám minden bizonnyal növekedne, ha a húsban nem lenne szálka – derült ki a Dr. Kasza Gyula, a Szent István Egyetem címzetes egyetemi tanára által ismertetett reprezentatív fogyasztói felmérésből.

A HappyFish projekt számos területre kiterjedő vizsgálatai rendkívül reményteljes hírral szolgálnak: a hazai édesvízi halak fogyasztása minden szempontból biztonságos és egészséges!

(X)



médiaunió
rajtad is múlik!

#AZÉNTANÁROM
TÖBB MEGBECSÜLÉST
ÉRDEMEL.

CSAK Ő VESZI KOMOLYAN,
HOGY DOBOS LESZEK.

OSZD MEG, HOGY TE MIT KÖSZÖNHETSZ
A TANÁRODNAK, ÉS HASZNÁLD
AZ #AZÉNTANÁROM HASHTAGET!

