

Növényvédő szerek az új-zélandi bébiételekben

Egy friss, a kormányzat által támogatott vizsgálat szerint az új-zélandi bébiételek nyolcszázszor több növényvédő szert tartalmaznak, mint Európában. A vizsgálat eredményeit és az észlelt kockázat mértékét, ami az új-zélandi gyermekeket fenyegetheti December 4.-én ismertette a wellington-i parlamentben Dr. Meriel Watts az aotearoa-i Növényvédő szer Cselekvési Hálózat (Pesticide Action Network) tagja és Alison White a Biztonságos Élelmiszerért Mozgalomtól (Safe Food Campaign). A felszólalásukat egy 4300 aláírást tartalmazó korábbi petíció nyomatékosítja, amelyben az aláírók zéró toleranciát kértek a növényvédő szer maradványokra bébiételekben ez évben az új-zélandi parlamentben.

„Azt akarjuk, hogy Új-Zéland kövesse az európai direktívákat, amelyek alapvetően zéró toleranciát írnak elő. Az új-zélandi bébiételekben talált szermaradványok közül három veszélyes a fiatal gyermekek és a méhben fejlődő magzatok számára. Az új-zélandi babák megérdemlik ugyanazt a szintű védelmet, mint az EU-ban.” – hangoztatta álláspontját White.

A bemutatott tanulmány szerint az új-zélandi bébiételek több mint harminc százaléka tartalmaz növényvédőszer-maradványt, míg az európai bébiételeknek csak kevesebb, mint az 1 százaléka (0,04 százalék) érintett. Öt szermaradványt találtak legutóbb a harmarkettő, új-zélandi „Teljes Táplálkozás-tani Felmérés – 2009” (Total Diet Survey of 2009) program keretében vizsgált bébiételek közül (különféle gabona alapú termékeket, gyümölcsöket, sós és puding jellegű élelmiszereket is vizsgáltak).

„A növényvédő szerek között vannak rákkeltőek, és olyanok, amelyek károsítják az endokrin rendszert, illetve némelyeknek nincsen tudományosan alátámasztott minimálisan elfogadható biztonságos szintje. Az a mennyiség, amely ézerszer kisebb mértékű, mint amit mérgezőnek tartunk egy felnőtt emberről, egy gyermeknél képes károsítani a normális fejlődést” – mondta White.

„A gyermekek jóval érzékenyebbek a felnőttekkel szemben” – erősítette meg Watts. „Olyan rendkívül alacsony mennyiség, amely hatása egy felnőtt esetén nem észlelhető azonnal, kritikus mértékben befolyásolhatja egy fejlődésben lévő szervezet működését. Ez élethosszig tartó növekedési és fejlődési rendellenességet okozhat, befolyásolhatja a szervek fejlődését, és

különféle betegségek manifesztációjához vezethet. A különböző hatástanulmányok egyik legfontosabb eredménye éppen az, hogy nyomnyi mennyiségű szermaradványok is károsak lehetnek, mint például a klórpifosz esetében is alacsonyabb IQ-t és lassabb növekedést okozhat már csekély mennyiségben is a jelenléte.”

A Biztonságos Élelmiszer Mozgalom fontosnak tartja, hogy az új-zélandi kormányzat további, szélesebb körű vizsgálatok elvégzéséről rendelkezzen a bébiételek körében.

Pesticides in New Zealand baby food

According to a recent analysis of a government study, New Zealand baby food contained nearly 800 times more pesticides than baby food in Europe. The analysis results and the perceived risks to New Zealand babies were presented Thursday to the parliament in Wellington by Dr. Meriel Watts of the Pesticide Action Network Aotearoa and Alison White of the Safe Food Campaign. Their comments were in support of a 4,300-signature petition presented to the New Zealand Parliament earlier this year calling for zero tolerance of pesticides in baby food.

“We want New Zealand to follow the European directives which basically stipulate a zero tolerance policy,” White stated. “Three of the pesticides found in New Zealand baby food are hazardous for young children and babies in the womb. Kiwi babies deserve the same level of protection as they have in the EU.”

The study analysis showed that more than 30 percent of New Zealand baby food contained pesticide residues while less than 1 percent (0.04 percent) of European baby food did so.

Five pesticides were detected in 32 baby food samples of the last NZ Total Diet Survey of 2009, which included testing of formula, cereal based, custard/fruit and savory weaning foods. The EU analysis of 2,062 baby foods showed residues in only 0.04 percent of samples in 2010.

“Some of the pesticides found are carcinogens and endocrine disruptors, for which no safe level has been scientifically established, and doses thousands of times lower than those generally considered toxic are known to interfere with normal human development,” White said.

“Children have unique windows of vulnerability which adults do not have,” Watts said. “Extremely low doses which may not have an immediate effect on adults can critically interfere with children’s ongoing devel-

opmental processes. This may result in lifelong alterations in growth and development, organ formation, as well as disease occurrence. One of the key outcomes of exposure to even tiny amounts of pesticides like chlorpyrifos is lowered IQ and delayed development.”

The Safe Food Campaign also believes that the New Zealand government should do a more extensive analysis of baby food.

Nem jöhet Európába a mexikói lóhús

A lóhús feldolgozóiparnak a legnagyobb csapással kell szembenéznie az Egyesült Államokban azóta, hogy a HSUS nyomásának hatására, a Kongresszus és a Szövetségi bíróságok döntéseinek következményeképpen a három működő lóhús-feldolgozó vágóhidat 2007-ben bezárták. A mostani időszak ismét mindent felforgató híre ez iparágban, hogy az Európai Bizottság felfüggesztette a lóhús importját Mexikóból az Európai Unióba élelmiszerbiztonsági kockázatok miatt.

Mexikóban nem csak lovak ezreit vágják le, hogy húsuat az EU-ba exportálják, de több tízezer amerikai lovat is fogadnak e célból. Ezért ez a bejelentés földrengésszerű változásokat indíthat az Észak-amerikai lóhús-feldolgozó iparágban is, mivel Belgium, Franciaország, Olaszország és más EU államok számítotnak a fő fogyasztónak.

A mexikói helyzetre reagálva történtek meg most a szükségesnek ítélt tilalmi intézkedések.

A felfüggesztést a Bizottság Élelmiszer és Állategészségügyi Hivatala által végzett felülvizsgálatok után rendelték el. Az utolsó ellenőrzés sokkoló mértékben tárt fel súlyos problémákat, amelyek az egész feldolgozási folyamatra kiterjednek az Egyesült Államoktól Mexikóig. Az ellenőrzés komoly problémákat tárt fel a nyomon követhetőségben olyan minősített, mexikói vágóhidak esetében, ahol az állatok 87%-a az Egyesült Államokból származott.

A bizottság döntése tökéletesen tükrözi azt, amit a HSUS és a HSI évek óta hangoztat: az Egyesült Államokból származó lóhússal súlyos élelmiszerbiztonsági problémák vannak, mivel ezen állatok többségét eredetileg nem a húzáért tartják. A lovak társak a munkában és a sportban is, ennek eredményeképpen a lovakat gyakran kezelik gyógyszeresen, olyan anyagokkal, mint például a fenilbutazon, amelyek nyomnyi mennyiségben sem alkalmasak emberi fogyasztásra. És ahogy az ellenőrzés rámutatott: a lo-

vak orvosi háttérének regisztrálása hiányos, nem felel meg az európai élelmiszerbiztonsági előírásoknak.

Horsemeat stop from Mexico to Europe

The horse slaughter industry has been dealt the biggest blow since The HSUS led the fight in Congress, the states, and federal courts to shut down the three operating horse slaughter plants in the United States in 2007. Today’s game-changing news: the European Commission has suspended the import of horsemeat from Mexico to the European Union (EU) due to food safety concerns.

Mexico not only kills thousands of its horses for export to the EU, but accepts tens of thousands of American horses for slaughter and shipment to Europe. This announcement could prove to be an earthquake for the North American horse slaughter industry, since Belgium, France, Italy, and other EU nations are major consumers.

The regulatory correction to the situation in Mexico has now finally occurred.

The suspension follows a series of audits by the Commission’s Food and Veterinary Office (FVO). The last audit is a shocking account of significant animal welfare concerns that riddle the entire horse slaughter pipeline, from the United States to Mexico. The audit also details serious concerns about the traceability of horses slaughtered in EU-certified equine slaughterhouses in Mexico; 87 percent of these animals originate from the United States.

The Commission’s decision reflects exactly what The HSUS and HSI have been saying for years – there are serious food safety issues regarding horsemeat that originates from U.S. horses because they are not raised as food animals. Horses are our companions and partners in work and sport. As a result, horses are commonly treated with drugs such as phenylbutazone and other substances long deemed unfit for human consumption. And, as the audit shows, American horses lack lifetime medical records and do not meet EU food safety regulations.

Online Élelmiszerbiztonsági Program

A kanadai Guelph-i Egyetem Élelmiszer-tudományi Tanszéke online élelmiszer-biztonsági képzést indított élelmiszeripari szakemberek számára. Az egyetem szerint a program kifejezetten szakembereket

és az élelmiszer-biztonság, a minőségbiztosítás, az élelmiszer-termelés és a gazdálkodás területén dolgozókat célozza meg. Az program első modulja 2015 februárjában indul, a részvételi díj 2000 \$-t tesz ki.

A tananyagot eredetileg három évvel ezelőtt dolgozták ki az élelmiszer- és a gyógyszeripari kereskedelemben érdekelt Loblaw Companies Zrt., Kanada legnagyobb kiskereskedő cégé számára. Most, három év után, a program megnyílt a globális élelmiszeripari közösség előtt is – jelentette be az egyetem. Olyan témák szerepelnek többek között a programban, mint a szabályozás és kockázatelemzés, allergénmenedzsment, vagy épp a Listeria monitoring.

Online Food Safety Program

The University of Guelph's Department of Food Science, Canada launched an online food safety training program for food industry professionals. The university said the program is designed specifically for professionals and staff working in food safety, quality assurance, production and management. The first seven modules of the program will begin in February 2015 and cost \$2,000 to participate.

The program was originally developed three years ago exclusively for food and pharmacy retailer Loblaw Companies Ltd., Canada's largest retailer. Now, after three years, the program is being opened up to the global food industry community, the university announced. Topics covered by the program include regulatory affairs, risk analysis, allergen management, and Listeria monitoring, among others.

Biológiailag lebomló csomagolóanyagok a tejiparban

2014 májusa óta a Valenciában található spanyolországi Műanyag Technológiai Intézet (The Technological Institute of Plastic, AIMPLAS) hét másik cég és technológiai központ közreműködésével olyan biológiai úton lebontható anyagok kifejlesztésén és előállításán dolgozik, amelyeket a tejiparban új csomagolóanyagként lehetne alkalmazni. A BIOBOTTLE névre keresztelt program során olyan egy- és többrétegű műanyag palackok, illetve tejipari termékek csomagolására alkalmas zacskó-alapanyag előállítását célozták meg, amelyet az Európai szabályozásnak megfelelően nem kell elválasztani a szerves hulladéktól.

A FAO 2011-es adatai alapján

Európa a legnagyobb tejtermék-fogyasztó a világon a 261 kg/fő/éves átlagos mennyiséggel. Ez tetemes hulladékképződést is magával von legnagyobb részben polietilén palackok formájában. Az AIMPLAS szerint ez ugyan teljes mértékben újrahasznosítható használat után és ez nem okozhat gondot a jelenlegi technológiának, de a gyakorlatban mégis mindössze 10-15%-a hasznosul újra ezen palackoknak a 2012-es adatok alapján.

Az egyszer használatos tejesüvegek és zacskók nagy térfogatban generálnak hulladékot. Továbbá nagy energiaigényű, magas hőmérsékletű mosás szükséges az újrahasznosításukhoz, elkerülve a szennyező anyagok jelenlétét feldolgozókör. Ezért az AIMPLAS szerint különösen előnyös lenne a tejipar számára olyan csomagolóanyagok alkalmazása, amelyeket kiürüléskor egyenesen a szerves hulladékok közé lehetne dobni.

A kutatók számára a legnagyobb kihívás, hogy olyan biodegradálható csomagolóanyagokat állítsanak elő, amelyek ugyanazoknak a minőségi követelményeknek felelnek meg, mint a hagyományos csomagolóanyagok, beleértve a pasztórozás közben fellépő hő elleni ellenállást. A kutatók hisznek abban, hogy a jelenlegi biodegradálható anyagokat sikerül úgy módosítani reaktív extrúzióval, hogy az elkerülhetetlen hőterhelést kibírják.

A BIOBOTTLE az Európai unió által támogatott Hetedik Keretprogram része, 1 millió eurós támogatással. A hét cég, és technológiai központ öt különböző országban dolgozik együtt az AIMPLAS-szal a cél elérése érdekében.

European researchers work to develop biodegradable dairy packaging

Since May 2014, The Technological Institute of Plastic (AIMPLAS) in Valencia, Spain, has been coordinating research by seven companies and technological centers to develop new materials to manufacture biodegradable packages for dairy products. The project is called BIOBOTTLE, and its aim is to create multilayer and monolayer plastic bottles as well as bags to package dairy products, which in Europe are not required to be separated from the organic waste at the end of their lifespan.

Today, Europe is the biggest consumer of dairy products in the world, with an average of 261 kg per year, according to data provided by FAO in 2011. This results in the generation of

a large volume of waste, primarily high-density polyethylene bottles. Notes AIMPLAS, "This material is completely recyclable and its post-consumption management should not be a problem, but in fact, only 10 percent to 15 percent of it is recycled, according to data in 2012."

Milk bottles and bags are packages that can be used only once, so a big volume of waste is generated. In addition, exhaustive high-temperature washing is required during recycling to eliminate any waste products and subsequent odors. Therefore, AIMPLAS notes, it would be especially beneficial for the dairy industry to have access to packages that can be thrown away with organic waste when empty.

One of the main challenges researchers must overcome is getting a biodegradable material that complies with the same requirements of traditional packages, including resistance to thermal treatments such as sterilization or pasteurization. For this, researchers hope to be able to modify the current commercial biodegradable materials through reactive extrusion to overcome the thermal limitations.

BIOBOTTLE is a European Project in the Seventh Framework Programme, with a fund of €1 million. Seven companies and technological centers from five different countries work with AIMPLAS.

Marhahúscsempészet Kínában

Több száz tonna csempészt marhahúst találtak a kínai piacokon a hatóságok. A Braziliából, egy a kergemarakó által érintett területről származó tétel annak ellenére jutott be az országba, hogy 2014. júliusában behozatali tilalmat rendeltek el.

A 11 hónapos nyomozás és „embervadászat” után, a rendőrség a kelet-kínai Jiangsu tartományban 27 embert vett őrizetbe, amiért részt vettek a Braziliából származó marhahús csempészésében és forgalmazásában, továbbá mintegy 300 tonna marhahús foglaltak le. A hatóságok nyolc illegális marhahús-kereskedelmi láncot számoltak fel, és négy jogellenesen működő marhahússzállítót zártak be, a Guanyun megyei Li-anyungang városából származó információk alapján.

Dai Leyu, a megyei közbiztonsági iroda helyettes vezetője szerint a csempészt marhahúst egy titokban tartott kereskedelmi hálózaton keresztül szállították: a helyi piacokon

helyi marhahúst árultak az érintettek legalisan, s eközben az olcsó brazil marhahúst távoli raktárakban fagyaszta tárolták. Ha bármely érintett hentesnek vagy árusnak a csempészt olcsó húsról volt szüksége, bankkártyán utaltatták át annak ellentételezését, és az illegális húst a raktárokból egyenesen házhoz szállították.

„A rendőrség tovább nyomoz más, illegálisan működő kereskedelmi hálózatok után is” – szögezte le, Dai.

Az alacsony ára miatt a csempészt marha nagyon sok kínai fogyasztónak vonzó alternatíva. A helyi nyers marhahús költsége 60 jüan-tól (9,8 dollár) - 80 jüan-ig terjed kilogrammonként, míg a brazil csempészt marhahús ennek a felébe került. „Nagyon sok hentes igyekezett belépni ebbe az illegális hálózatba, hogy pénzt keressen az olcsó hús eladásán” – egészítette ki Zhou Tongbin, a Guanyuan megyei rendőr a fentieket.

Smuggled beef scandal reveals

Hundreds of tonnes of beef from a mad cow disease-hit area of Brazil were found on the Chinese market before the country lifted its import ban in July.

After an 11-month investigation and manhunt, police in east China's Jiangsu Province nabbed 27 people for their involvement in the sale of beef smuggled from Brazil, with some 300 tonnes of the beef confiscated. Police clamped down on eight illegal beef-trafficking chains and caught four beef suppliers allegedly engaged in illegal deals, thanks to a tip-off earlier this year in Guanyun County of Lianyungang City.

Dai Leyu, deputy head of the county's public security bureau, said the beef suppliers adopted a secret sales mechanism: selling local beef in markets while hiding most of the cheap meat from Brazil in remote frozen warehouses. If any butcher needed smuggled meat, the deals were done via bank cards, with the vendors offering home delivery services.

Police are continuing to investigate other sales networks in the case, Dai said.

The smuggled beef attracted many Chinese consumers because of its low price. Local raw beef costs 60 yuan (9.8 U.S. dollars) to 80 yuan per kilogram, while Brazilian beef only costs half of the price of local beef. "So many butchers began purchasing the cheap beef to make more money," said Zhou Tongbin, a police officer from Guanyun County.

Szerzőink / Authors:

Farkas József Prof. Dr. D.Sc. az MTA rendes tagja, Budapesti Corvinus Egyetem Élelmiszer-tudományi Kara, (H-1118 Budapest, Ménesi út 45.) Professzor Emeritus, élelmiszer-tudomány, új élelmiszertartósítási technológiák, élelmiszer mikrobiológia.

Csik Gabriella főosztályvezető-helyettes, Magyar Szabványügyi Testület (H-1082 Budapest, Horváth M. tér 1.) . Szabványosítási ügyek

Csóka Mariann egyetemi tanársegéd, PhD hallgató, Budapesti Corvinus Egyetem, Élelmiszerkémiai és Táplálkozástudományi Tanszék (H-1118 Budapest, Somlói u. 14-16). Élelmiszerek aroma komponenseinek vizsgálata (GC-MS).

Gyimes Ernő Dr. egyetemi docens, Szegedi Tudományegyetem Mérnöki Kar, Élelmiszermérnöki Intézet (6724 SZEGED, Mars tér 7.). Édesipar, élelmiszeripari gépészet, malomipar, élelmiszertechnológia

Kovács Sárkány Hajnalka PhD hallgató, Debreceni Egyetem, Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kar, „Hankóczy Jenő” Doktori Iskola (H-4032 Debrecen, Böszörményi út 138.).

Kovács Vilmos PhD hallgató, Debreceni Egyetem, Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kar, „Hankóczy Jenő” Doktori Iskola (H-4032 Debrecen, Böszörményi út 138.).

Kurucz Csilla szabványosítási menedzser, Magyar Szabványügyi Testület (H-1082 Budapest, Horváth M. tér 1.). Szabványosítási ügyek

Lovász Csaba laboratóriumi mérnök, WESSLING Hungary Kft. Élelmiszerbiztonsági Üzletág (H-1047 Budapest, Fóti út 56.).

Martin Andrea Dr. vezető auditor, WESSLING Közhasznú Nonprofit Kft. (H-1047 Budapest, Fóti út 56.). Minőségügy, audit

Mészáros László Dr. igazgatóhelyettes, osztályvezető, Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság, Adatelemzési és Értékelési Osztály, (1149 Budapest, Tábornok u. 2.). Élelmiszer-lánc kockázatbecslés, élelmiszerbiztonság

Mohácsiné Farkas Csilla Dr. egyetemi docens, a biológiai tudományok kandidátusa Budapesti Corvinus Egyetem Élelmiszer-tudományi Kara, Mikrobiológiai és Biotechnológiai Tanszék (H-1118 Budapest, Ménesi út 45.). Élelmiszer mikrobiológia.

Pistóka Renáta élelmiszer-biztonsági koordinátor, Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság, Kockázatbecslési Osztály (1149 Budapest, Tábornok u. 2.). Élelmiszer-lánc kockázatbecslés, élelmiszerbiztonság

Sali Judit EFSA Focal Point kapcsolattartó, Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság, Kockázatbecslési Osztály (1149 Budapest, Tábornok u. 2.). Élelmiszer-lánc kockázatbecslés, élelmiszerbiztonság

Szabó S. András Prof. Dr. az MTA doktora, Budapesti Corvinus Egyetem, Élelmiszertudományi Kar, Élelmiszer Fizika Közhasznú Alapítvány (H-1118 Budapest, Somlói u. 14-16), illetve Ward Mária Gimnázium (1056 Budapest, Molnár u. 4.), fizikai módszerek alkalmazása az élelmiszer-analitikában

Szeitzné Dr. Szabó Mária Dr. igazgatóhelyettes, Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság, Kockázatbecslési Osztály (1149 Budapest, Tábornok u. 2.). Élelmiszer-lánc kockázatbecslés, élelmiszerbiztonság

Szerleticsné Túri Mária Dr. osztályvezető, Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság, Kockázatbecslési Osztály (1149 Budapest, Tábornok u. 2.). Élelmiszer-lánc kockázatbecslés, élelmiszerbiztonság

Tolnay Pál tanszéki mérnök, Budapesti Corvinus Egyetem, Élelmiszerkémiai és Táplálkozástudományi Tanszék (H-1118 Budapest, Somlói u. 14-16). Táplálkozás optimalás matematikai modellezése (2013-ban az Év Oktatója a Budapesti Corvinus Egyetemen)

Véha Antal Prof. Csc. intézetvezető egyetemi tanár, Szegedi Tudományegyetem Mérnöki Kar, Élelmiszermérnöki Intézet (6724 SZEGED, Mars tér 7.). Élelmiszeripari gépészet, malomipar, élelmiszertechnológia

Zentai Andrea élelmiszer-biztonsági koordinátor, Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság, Kockázatbecslési Osztály (1149 Budapest, Tábornok u. 2.). Élelmiszer-lánc kockázatbecslés, élelmiszerbiztonság

Kiadó / Publisher: WESSLING Nemzetközi Kutató és Oktató Központ Közhasznú Nonprofit Kft. / WESSLING International Research and Educational Centre Nonprofit Beneficial Ltd. / HU ISSN 0422-9576

Felelős kiadó / Director: Dr. Zánthy László ügyvezető igazgató / Dr. László Zánthy CEO

Főszerkesztő / Editor in chief: Dr. Szigeti Tamás János / Dr. Tamás János Szigeti

Szerkesztő / Editor: Szunyogh Gábor / Gábor Szunyogh

Jogi rovat / Legal column: Dr. Martin Andrea /Dr. Andrea Martin

Angol fordítás / English translation: Dr. Hantosi Zsolt és Balázs Gábor / Dr. Zsolt Hantosi and Gábor Balázs

Szerkesztőbizottság / Editorial Board: Ambrus Árpád Dr. (ny. egy. tanár, NÉBIH főtanácsadó) • Bánáti Diána Dr. (c. egyetemi tanár, BCE; tud. igazgató, ILSI Brüsszel) • Barna Sarolta (ig, NÉBIH KÉI) • Békés Ferenc Dr. (az MTA külső tagja, igazgató, FBFD PTY LTD NSW Ausztrália) • Biacs Péter Dr. (ny. egy. tanár, BCE) • Biró György Dr. (ny. egy. tanár, SOTE Egészségtudományi Kar) • Boross Ferenc Dr. (EOQ MNB, üv. elnök) • Csapó János. Dr. (egy. tanár, Sapientia Egyetem Kolozsvár) • Farkas József Dr. (ny. egy. tanár, akadémikus) • Gyimes Ernő Dr. (egy. docens, Szegedi Egyetem Mérnöki Kar) • Gyaraky Zoltán (FM Élelmiszerfeldolgozási Fő., főosztály vez.) • Győri Zoltán Dr. (egy. tanár, SZIE Gödöllő) • Kovács Béla Dr. (egy. tanár, Debreceni Egyetem) • Kurucz Csilla (szabványosítási menedzser, MSZT) • Maráz Anna Dr. (egy. tanár, BCE) • Molnár Pál Dr. (EOQ MNB elnök, egyetemi tanár) • Nagy Edit (főtitkár, MAVÍZ) • Salgó András Dr. (egy. tanár, BME) • Sípós László Dr. (egy. adj., BCE) • Sohár Pálné Dr. (ny. fő. vez., NÉBIH) • Szabó S. András Dr. (egy. tanár, BCE) • Szeitzné Szabó Mária Dr. (igh., NÉBIH KÉI) • Szigeti Tamás János Dr. (WESSLING Közhasznú Nonprofit Kft., főszerkesztő) • Szunyogh Gábor (WESSLING Közhasznú Nonprofit Kft., szerkesztő) • Tömösközi Sándor Dr. (egy. docens, BME) • Varga László Dr. (egy. Tanár, Ny-Mo Egy. Élelmiszer-tud. Intézet) • Weßling Diana (representative family business, Wessling Holding GmbH & Co. KG, Altenberge, Germany) • Zánthy László Dr. (felelős kiadó, ügyvezető ig., Wessling Közhasznú Nonprofit Kft.)

Nyomdai előkészítés / Layout dtp: Adworks Kft., E-mail: info@adworks.hu,

Nyomda / Press office: Készült a Possum Kft. gondozásában. (1093 Budapest, Lónyay utca 43.)

Elérhetőségeink / Contact: H-1047 Budapest, Hungary, Fóti út 56., Telefon/Phone: +36 1 872-36-00, +36 1 872 36 21; Fax: +36 1 435 01 00, Mobil phone: +36 30 39 69 109, E-mail: eviko@wirc.eu; Web: www.eviko.hu

Előfizetés, hirdetés / subscription, advertising: Bácsy Rita, Tel. +36 1 872-3633, E-mail: eviko@wirc.eu, *Előfizetési díj egy évre/Subscription for one year: bruttó 4200 Ft. /15 €. 2015-ben minden előfizetőnk gratis lehetőséget kap a folyóirat digitális változatának letöltésére is. From 2015 the subscription includes both the printed and digital version (every subscriber will get the printed journal and additionally gratis a possibility to download the electronic version too).*

A lap 1000 példányban jelenik meg, negyedévente. / This journal appears in 1,000 copies every quarter.

Minden jog fenntartva! / All right reserved! A felirattal nem rendelkező képek illusztrációk. / The pictures without any title are illustrations.

A kiadó írásbeli hozzájárulása nélkül tilos a kiadvány bármilyen eljárással történő sokszorosítása, másolása, illetve az így előállított másolatok terjesztése. / Without the written permit of the publisher, duplication, copying or dissemination of this paper by any way is prohibited.

Az Élelmiszervizsgálati Közleményeket a WESSLING Nemzetközi Kutató és Oktató Központ Közhasznú Nonprofit Kft. adja ki a Nemzeti Élelmiszerbiztonsági Hivatallal (NÉBIH) együttműködve, az Európai Minőségügyi Szervezet Magyar Nemzeti Bizottsága (EOQ MNB) támogatásával. / This Journal of Food Investigation is issued by the WESSLING International Research and Educational Centre Beneficial Nonprofit Ltd. with cooperation the National Food Safety Authority (NÉBIH), and with the support of European Organization for Quality Hungarian National Committee (HNC for EOQ).

A szakfolyóiratot a következő külföldi, illetve nemzetközi figyelő szolgáltatások vették jegyzékbe és referálják: / The Journal of Food Investigation is have been referred and listed by the next monitoring services:

Chemical Abstract Service (USA), Thomson Reuters (USA), Science Citation Index Expanded (also known as SciSearch®), Journal Citation Reports/Science Edition Elsevier's Abstracting & Indexing Database (Hollandia), SCOPUS & EMBASE

WESSLING

WESSLING Nemzetközi Kutató és Oktató
Központ Közhasznú Nonprofit Kft. (WIREC)



n é b i h

Termőföldtől az asztalig



EOQ MNB

Európai Minőségügyi Szervezet
Magyar Nemzeti Bizottság

A 2015. évi 1. szám tervezett tartalma

The planned content of the issue No 1 of 2015

Szerkesztőségünkbe folyamatosan érkeznek kéziratok, amelyek közül Szerkesztőbizottságunk véleménye alapján választjuk ki a soron következő lapszámok tartalmát. Az Élelmiszervizsgálati Közlemények 2015. évi 1. számában az alábbi kéziratok közül fogunk válogatni:

Our Editorial Room is continuously receiving manuscripts. From these papers we are selecting the content of the next issue based on the opinion of the members of Editorial Board. For the first issue of 2015. year of Journal of Food Investigation, we will chose from the next manuscripts:

- Alakfelismerési kutatások néhány eredménye érzékszervi élelmiszermínősítő módszerek továbbfejlesztéséhez sütőipari termékekre (Molnár Pál)
Some results of pattern recognition research for the improvement of sensory food testing methods of bakery products (Pál Molnár)
- Nemzetközi és hazai zöldség- és gyümölcsfogyasztás, módszertani kérdések (Székely Géza, Losó Viktor, Tóth Arnold)
International and domestic fruit and vegetable consumption, methodological issues (Géza Székely, Viktor Losó, Arnold Tóth)
- Hat Sigma az élelmiszertermelésben – a biológiai folyamatok optimalizálásának kihívásai (Detert Brinkmann, Rolf Ibal, Thorsten Klauke és Brigitte Petersen)
Six sigma in the food production – Challenges of optimization of biological processes (Detert Brinkmann, Rolf Ibal, Thorsten Klauke és Brigitte Petersen)
- A mérési hibával összefüggő alapvető megfontolások különös tekintettel a húskészítmények vizsgálatára (Körmendy László és Zukál Endre)
Basic considerations related to the measurement error especially associated with the investigation of meat products (László Körmendy és Endre Zukál)
- Magyarországról származó, különböző vízminták arzéntartalmának vizsgálati tapasztalatai (Szigeti Tamás János, Lakos István)
Analytical experiences of measurement of arsenic content from different, Hungarian origin water samples (Tamás János Szigeti, István Lakos)
- Új élelmiszer-jelölési előírások élelmiszer-vállalkozások általi gyakorlati alkalmazásba vétele ütemének elemzése Magyarországon (Győrvári János, Szigeti Jenő, Varga László)
Investigation of the practical application of new food labeling requirements in the food businesses in Hungary (János Győrvári, Jenő Szigeti, László Varga)
- Az élelmiszerekkel érintkező anyagok vizsgálata – Kőolaj komponensek migrációja az élelmiszerekbe (Christophe Goldbeck)
Assessment of conformity of food contact materials – Migration of mineral oil components to foodstuffs (Christophe Goldbeck)
- Folyadékkromatográfiás hármas kvadrupol rendszerű tandem tömegspektrometriás (HPLC-MS/MS) módszerek az élelmiszervizsgálatokban: Kihívások és előnyök (Tölgyesi Ádám)
Several methods using triple quadrupol tandem HPLC-MS/MS system in food investigation: Challenges and advantages (Ádám Tölgyesi)

Az Élelmiszervizsgálati Közlemények Szerkesztősége fenntartja magának a jogot, hogy a soron következő lapszámok tartalmát az előző lapszámokban nyilvánosságra hozott tervektől eltérően állítsa össze, amiért Olvasóink szíves megértését kérjük.

The Editorial Room of Journal Of Food Investigation keeps the right to modify the content of the next issues differently from the previous plan published in former numbers. For this reason we are asking our readers' understanding.

Dr. Szigeti Tamás János
Dr. Tamás János Szigeti
Főszerkesztő / Editor-in-chief



Automatizált FOSS tápanyag-összetétel analízátorok a Servitec Kft.-től. Az új műszercsalád.

Kjeltec™ 8000

Fehérje/nitrogén analízátor



Soxtec™ 8000

Zsír analízátor



Fibertec™ 8000

Rost analízátor



Analitika a vonatkozó hazai és nemzetközi (AOAC, MSZ EN ISO) szabványok, valamint FOSS applikációs feljegyzések alapján.

Dumatec™ 8000

Dumas fehérje analízátor



Infratec™ Nova

Gabona analízátor



NIRS™ DS 2500

Takarmány analízátor



Takarmányvizsgálat:
AOAC 990.03
Gabona, olajosmag:
DIN EN ISO 16634

FOSS kalibrációk széles körű választéka gabonák és takarmányok egy percen belüli gyorsvizsgálatához.

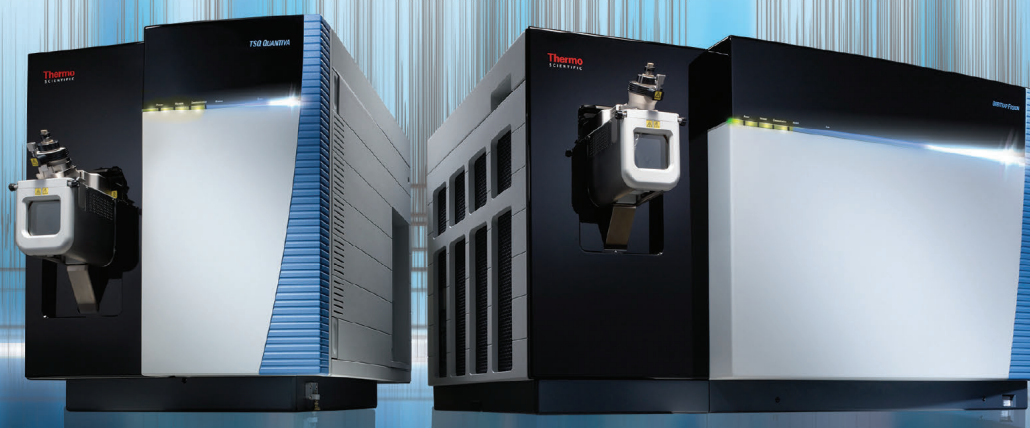
A Servitec Kft. Magyarországon több, mint 300 referencialhellyel, 25 éves múlttal tekint vissza a mezőgazdasági, élelmiszeripari, labortechnikai és minőségbiztosítási célra dedikált analitikai műszerek területén, míg az általa képviselt FOSS Analytical világviszonylatban 50 éves múlttal és 30.000 referencialhellyel rendelkezik.

Tömegspektrometria emelt szinten.

A Thermo Scientific™ egyedülálló technológiákat alkalmazó új tömegspektrométerei – az Orbitrap Fusion™ Tribrid™ HR-AM MS, valamint a TSQ Endura™ és TSQ Quantiva™ hármaskvadrupol MS-ek – kompromisszumok nélküli teljesítményt és használhatóságot kínálnak az igényes rutin analitikától a legmagasabb szintű kutatásig. Ezek a berendezések a Thermo Scientific nano RSLC, UHPLC és akár multiplexelt online SPLC rendszereivel együtt a mérésekben elérhető információmennyiségben, a kimutatási határokon és a mérési hatékonyságban is a tömegspektrometria teljesen új szintjét képviselik.

Miért lenne a kevesebb is elég?

• thermoscientific.com/mstransformed



Orbitrap Fusion™ LC/MS
rendszer
Egyedülálló analitikai teljesítmény



A TSQ Endura™ hármaskvadrupol LC/MS rendszer
Egyedülálló ár/érték arány



A TSQ Quantiva™ hármaskvadrupol LC/MS rendszer
Extrém kvantitatív teljesítmény



Innovatív szoftverek
Gyors módszerfejlesztés a legkorszerűbb
kezelői felületen

Kizárólagos képviselet:

UNICAM Magyarország Kft., 1144 Budapest, Kőszeg utca 27.

Telefon: +36 1 221 5536 • Fax: +36 1 221 5543

E-mail: unicam@unicam.hu • Web: www.unicam.hu

20 éves

UNICAM

Magyarország Kft.