

Átalakul az újlakás-piac

Mi lehet az oka a változásnak,
és mit jelenthet ez a jövőre
nézve

hellcothton

hirdetés

Főoldal (//hirado.hu) / Belföld (//hirado.hu/rovatok/belfold/) / Közélet (//hirado.hu/rovatok/belfold/kozelet/)

2019. 12. 05. - 17:04 2019. 12. 05. - 17:27

szerző: **hirado.hu**

forrás: **Kossuth Rádió**

Egyre színesebb a csokoládépiac

A magyar vásárlók mindinkább tudatosabbak, és sokan a minőségi, magasabb kakaótartalmú csokoládékat fogyasztanak. A szakértők szerint Gombóc Artúr kedvenc csemegéjének igenis helye van a kiegyensúlyozott táplálkozásban. Hazánkban a kakaó- és csokoládétermékek besorolását szigorúan szabályozza a Magyar Élelmiszerkönyv.



(Fotó: MTI/Mohai Balázs)

A piacon egyre több magyar kézműves-manufaktúra létezik, amelyek már több rangos díjat nyertek, nyernek. A vásárlók is inkább keresik a magas minőségű termékeket, amelyek egyik ismérve, hogy magasabb arányban tartalmaznak kakaót – hangzott el a Kossuth Rádió Napközben című adásában.

A vevők egy része például azt is megnézi, hogy a csokoládében lévő kakaó alapanyagát melyik országban termesztették. A madagaszkári vagy a közép-amerikai kakaóbab kiváló minőségű. Egyre többen keresik a Fairtrade címkét is, amely a fenntartható és környezetbarát termelés mellett azt is jelzi, hogy tisztességes árat kaptak a terményért a gazdák – hangzott el.

„Az utóbbi években megfigyelhető egy öröndetes trend, hogy a minőségi édesség felé fordulnak a vásárlók. A fogyasztók mellett ez a gyártóknak is jó, mert így a magasabb minőség irányába tudják elvinni a termékpalettájukat” – mondta Intódy Gábor, a Magyar Édességgyártók Szövetségének titkára.

A csokoládé természetes módon olyan anyagot tartalmaz, ami a szervezetnek jó.

Magas az antioxidáns tartama, amely számos élettani folyamatra kedvező, fogyasztása pedig endorfint, boldogsághormont termel – fogalmazott Gyimes Ernő, a Szegedi Tudományegyetem docense.

Egy jó minőségű étcsokoládé, amelynek 60–70 százalékos a kakaótartalma, önmagában véve is egészséges – tette hozzá.

0:00 / 17:10

A teljes beszélgetés itt meghallgatható.

Eltűntek az étbevonók

A tisztességes gyártók levették termékpalettájukról az étbevonó masszát, így eltűnt a mikuláscsokiról és a szaloncukorról is – mondta Intódy Gábor. Azt javasolta, hogy érdemes elolvasni a címkét, amely kötelezően előírja a termékösszetevők feltüntetését.

(<https://hirado.hu/kulfold/kulpolitika/cikk/2019/12/06/svedorszagban-egyre-tobb-az-illegalis-bevandorlok-altal-elkovetett-buncselekmeny>)

Svédországban egyre több az illegális bevándorlók által elkövetett bűncselekmény

(<https://hirado.hu/kulfold/kulpolitika/cikk/2019/12/06/svedorszagban-egyre-tobb-az-illegalis-bevandorlok-altal-elkovetett-buncselekmeny>)

(<https://hirado.hu/belfold/kefeny/cikk/2019/12/05/gyori-keseles-megszolalt-az-egyik-diak>)

Győri késelés: megszólalt az egyik diák

(<https://hirado.hu/belfold/kefeny/cikk/2019/12/05/gyori-keseles-megszolalt-az-egyik-diak>)

(<https://hirado.hu/belfold/gazdasag/cikk/2019/12/06/ujra-nyari-melypontjan-az-ingatlanpiac-a-duna-house-elemzese-szerint>)

Újra nyári mélypontján az ingatlanpiac a Duna House elemzése szerint

(<https://hirado.hu/belfold/gazdasag/cikk/2019/12/06/ujra-nyari-melypontjan-az-ingatlanpiac-a-duna-house-elemzese-szerint>)

(<https://hirado.hu/kulfold/kulgazdasag/cikk/2019/12/06/szijasartoeuropa-gazdasagi-novekedesi-motorjava-valt-kozep-elemzese-szerint>)

A Magyar Élelmiszerkönyv szigorúan szabályozza, hogy mit lehet ét-, illetve italcsokoládénak nevezni. A Magyar Édességgyártók Szövetségének titkára szerint az édesség egy örömforrás, amelynek helye van a kiegyensúlyozott táplálkozásban. Felhívta a figyelmet arra, hogy legyünk óvatosak az ellenőrizetlen forrásból származó termékekkel szemben.

Minden gramm számít

A Szegedi Tudományegyetem Élelmiszermérnöki Karán a hallgatók egy teljes félévet csak az édesiparral foglalkoznak, elméletben és gyakorlatban is megismerkednek a területtel. Az összes fontosabb édesipari termék gyártásával laboratóriumi körülmények között ismerkednek meg, és csokoládét is készítenek – emelte ki Gyimes Ernő.

Hozzátette, hogy a végzett diákok közül sokan nagyobb vállalatoknál helyezkedtek el, de vannak, akik saját csokoládémanufaktúrát alapították. *„Egy oktató számára az a legnagyobb élmény, amikor egy korábbi hallgatója sikeres lesz az üzleti életben”* – mondta.

A Magyar Élelmiszerkönyv mellett számos előírást kell teljesíteni. Az egyetemi docens felhívta a figyelmet arra, hogy

a csokoládégyártás egy szigorúan ellenőrzött terület,

a termékek azonosítása megköveteli, hogy grammra pontosan alkalmazzák a receptúrát, ugyanis ez az, ami biztosítja az egyenletes minőséget.

Rendszerek az ellenőrzések

Keszthelyi Nikoletta, az Innovációs és Technológiai Minisztérium fogyasztóvédelemért felelős helyettes államtitkára a műsorban elmondta, hogy a karácsony előtti ellenőrzések elsődleges szempontja az volt, hogy a gyártók betartják-e a Magyar Élelmiszerkönyv csokoládéra, annak összetételére vonatkozó előírásait.

A szakemberek megvizsgálták a csokoládéfigurák címkéjén közölt tájékoztatás valóságát. A laboratóriumi mérések a csomagoláson feltüntetett zsír- és cukortartalom ellenőrzésére, a kakaóvajtól eltérő idegen zsírok mennyiségének mérésére is kiterjedtek.

Tavaly és idén is mind a 22-féle csokimikulás megfelelt az előírásoknak. Elmondta, hogy évről évre csökkent a minőségileg kifogásolható termékek száma.

ÉRDEKES LEHET SZÁMODRA:

Idén is gyűjti az ajándékokat a Mikulástroli

(<https://hirado.hu/belfold/kozelet/cikk/2019/12/06/iden-is-gyujti-az-ajandekokat-a-mikulastroli>)

megosztás

Ismét a Sziget lett az angolok kedvenc külföldi fesztiválja

(<https://hirado.hu/kultura-eletmod/cikk/2019/12/06/ismet-a-sziget-lett-az-angolok-kedvenc-kulfoldi-fesztivalja>)

megosztás

Tartósan ködös idő várható pénteken

(<https://hirado.hu/belfold/kozelet/cikk/2019/12/06/tartosan-kodos-ido-varhato-penteken>)

megosztás

A klímaváltozás hatásai

Intódy Gábor a műsorban felhívta a figyelmet, hogy a környezetváltozás hatásai már most érezhetők.

„Az édességipar alapanyagai is nagyon kitettek a klímaváltozásnak”

– mondta. A globális felmelegedés miatt várhatóan csökken a kakaó termőterülete.

Az édességipar másik fontos hozzávalója a cukor. Itt a piaci árak az elmúlt két évben mintegy 40 százalékot emelkedtek, igaz, egy nagyobb árzuhanás után. Az áremelkedés ellenére még mindig relatív olcsónak számít a cukor – fogalmazott.

A pálmaolaj használata sok vitát vált ki. Intódy Gábor ezzel összefüggésben kifejtette, hogy korábbi erdős területeken termesztik az olajpálmát, ugyanakkor ez a leghatékonyabb olajnövény, sokkal kisebb termőterületet igényel, mint más növények termesztése, amelyekből alapanyag nyerhető ki.

Korábban az édességipar hidrogénezett növényi olajokat használt, ám mint később kiderült, a transzszírsavak károsak az egészségre. Kakaóvajjal is kiváltható lenne a pálmaolaj, ám sokkal nagyobb a környezeti terhelése, és drágább is – mondta a Magyar Édességgyártók Szövetségének titkára.

Tetszik

Megosztás

Tweet