



GAZDASÁG

2019. DECEMBER 11. SZERDA 07:34

Veszélybe kerülhet a kakaóbab

A KLÍMAVÁLTOZÁSSAL ÉS A FOGYASZTÓK ÁTALAKULÓ IGÉNYEIVEL IS SZÁMOLNIA KELL AZ ÉDESSÉGIPARNAK

Köpöncei Csilla

Nagy kihívások állnak az édességgyártás előtt, a fogyasztók ugyanis egyre inkább az újdonságokat keresik, miközben a klímaváltozás hatására az alapanyag, vagyis a kakaóbab termesztése is veszélybe kerülhet. A szakemberek szerint fontos, hogy etikus módon előállított alapanyagokból gyártsák a klasszikus édességeket és az újdonságokat is.

Ajánlom Megosztás 17 ember ajánlja ezt. [Regisztrálj](#), hogy megnézd, mit ajánlanak ismerőseid.

A modern kori ember új élményeket keres, ez pedig nemcsak az utazásra vagy a szórakozásra, hanem az étkezésre is igaz. Ezért a gyártók sokszor kénytelenek a jól bevált, megszokott termékek helyett új, esetenként meghökkenítő ízvariációkkal piacra lépni.

Gyimes Ernő, a Szegedi Tudományegyetem Élelmiszermérnöki Intézetének docense szerint a különleges íz mellé gyakran meglepő állagot is társítanak, így a hazai kínálatban is egyre több például a csokoládéba kevert ropogós keksz vagy a robbanós cukor. A tapasztalatok alapján a fogyasztás gyakorisága is változott az elmúlt néhány évtizedben.

Míg korábban jellemzően alkalmasszerűen került csokoládé a családok kosarába, ma már a legtöbben naponta vásárolnak és fogyasztanak édességet. A szakember szerint ez főként azzal magyarázható, hogy manapság az édességek kínálata igencsak széles skálán mozog, és az árak is alacsonyabbak, mint korábban.

A csokoládé alapanyaga a pesszimista előrejelzések szerint az évszázad közepének éghajlatát már nem fogja bírni

Fotó: Reuters

Terjednek az úgynevezett funkcionális édesipari termékek is, amelyekben biológiailag előnyös hatású anyagok találhatóak, így fogyasztásuk bizonyítottan élettani előnyökkel jár.

– Az ilyen élelmiszerek iránti kereslet az elmúlt tíz évben dinamikusan bővült. Még abban az időszakban is nőtt a fogyasztás, amikor a világgazdaságot pénzügyi válság sújtotta – mutatott rá Gyimesi Ernő.

A szakember szerint mindez annak tudható be, hogy a vásárlók igyekeznek egyre egészségesebben étkezni. Sánta Sándor, a Magyar Édességgyártók Szövetségének elnöke úgy látja, hogy a gyorsan változó fogyasztói igények miatt folyamatos fejlesztésekre van szükség az ágazatban. Ugyanakkor megjegyezte, hogy a vásárlók többsége az újdonságok mellett továbbra is ragaszkodik a megbízható, tradicionális édességekhez és márkákhoz.

– A fogyasztók az élvezet mellett értékelik a kiegyensúlyozott és a speciális étrendbe illeszthető élelmiszeripari termékeket, továbbá fontos szempont a gyártó hitelessége, megbízhatósága és elkötelezettsége a fenntarthatóság iránt – mondta el.

A szövetség elnöke szerint ezért az édességgyártóknak versenyképességük megőrzéséhez, erősítéséhez olyan fenntartható megoldásokat kell találniuk, amelyek a hagyományokat és az innovatív ötleteket is magukban foglalják.

Az édesipar szereplőit ráadásul az éghajlati körülmények változása is nehéz helyzet elé állíthatja a következő években. Egyes előrejelzések szerint néhány évtizeden belül a kakaó termesztésére is alkalmatlanná válhat a klíma az egyenlítői övezetben, így az édességgyártás egyik különösen fontos alapanyaga 2050-re akár teljesen el is tűnhet.

Bár az ágazat szereplői szerint ennyire nem kell borúlátónak lenni, abban azonban egyetértenek: mindenkinek tennie kell azért, hogy etikus módon előállított és beszerzett, minőségi alapanyagokból a tudatosan vásárló fogyasztók igényeihez illeszkedő, élvezetes édességek készülhessenek.

Milliárdokat költünk szaloncukorra

A boltok kínálatában már hetek óta megtalálhatók a különböző karácsonyi édességek, a szaloncukrok többsége csak az ünnep előtti egy-két hétben kerül a vásárlók kosarába. A tapasztalatok szerint háztartásonként átlagosan egy kiló szaloncukor fogy el. Az édességgyártók szerint az idén akár 6,5 milliárd forintot is költhetnek szaloncukorra a magyarok, ami csaknem 3500 tonna édességnek felel meg. A legtöbben változatlanul a zselés változatot részesítik előnyben, de egyre kelendőbbek a különlegesebb ízvilágú termékek is. Egy kilogramm szaloncukor már 799 forinttól kapható, a prémium édességek ára azonban dobozonként elérheti a 3000 forintot is.

Ajánlom Megosztás 17 ember ajánlja ezt. [Regisztrálj](#), hogy megnézd, mit ajánlanak ismerőseid.

CÍMKÉK: ÉDESSÉG GYÁRTÁS KAKAÓ SÁNTA SÁNDOR

HIRDETÉS



TESLA
TALÁLKOZIK
A ROCKZENÉVEL!

FEDEZD FEL AZ INGYENESEN LÁTOGATHATÓ
ATOMENERGETIKAI MÚZEUMOT ÉS
SZÓLALTAJD MEG A TESLA TEKERCSETI

REGISZTRÁLJ,
ÉS GARANTÁLT AJÁNDÉKOD
ÁTVEHETED A MÚZEUMBANI





Csak egy kattintásra van attól, hogy ne maradjon le a Magyar Nemzet mérvadó híreiről!

IDE kattintva feliratkozhat hírlevelünkre, mi pedig napi két e-mailben elküldjük Önnek legfontosabb cikkeinket. *(Ez a szolgáltatás ingyenes!)*