



(http://ad.greenfo.hu/www/delivery/ck.php?oaparams=2_bannerid=139_zoneid=53_cb=a42dbb1684_oadest=https%3A%2F%2Fwww.eljmaradektalanul.hu%2F)



GREENFO
zöld iránytű a neten

(<https://greenfo.hu/>)

☰ Menü

A húsevők imádják a vega burgereket

2020. december 22. [Sarkadi Péter \(https://greenfo.hu/author/szerkeszto/\)](https://greenfo.hu/author/szerkeszto/)

[Hazai hírek \(https://greenfo.hu/hirek/hazai-hirek/\)](https://greenfo.hu/hirek/hazai-hirek/)



(http://ad.greenfo.hu/www/delivery/ck.php?oaparams=2_bannerid=141_zoneid=43_cb=6456d6e969_oadest=https%3A%2F%2Fgreenfo.hu%2Fmediaajanlat%2F)
A rovat kizárólagos támogatója

Forrás: [laboratorium.hu \(https://laboratorium.hu/vegahamburger/\)](https://laboratorium.hu/vegahamburger/)

0
Tetszik

Facebook

Twitter

Nyomtat

E-mail

Több...

A növényi eredetű élelmiszerek iránti kereslet soha nem látott ütemben növekszik, a fejlődés talán a „vega” hamburgerek esetében a legeklatásabb. Vajon kik fogyasztják elsősorban ezeket a termékeket, és hogyan nevezhetjük a 21. század húspótlóit?

Az élelmiszer-biztonság egyik legelismertebb európai szakértője összefoglaló tanulmányában többek között ezekre a kérdésekre is válaszol az [Élelmiszervizsgálati Közlemények \(https://eviko.hu/hu-hu/\)](https://eviko.hu/hu-hu/) decemberi számában...

Az Egyesült Nemzetek Szervezetének becslése szerint 2050-re 9,7 milliárd főre emelkedhet a Föld népességszáma, amelynek élelmiszerral történő ellátása nehézséget okozhat. A World Resources Institute adatai szerint 2010 és 2050 között a globális hús- és tejfogyasztás közel 70%-kal, a marhahús-fogyasztás pedig több mint 80%-kal nő majd. Az élelmiszertermelés jövőbeni átalakítása érdekében célszerű tehát megfontolni a sejttenyésztés és a növényi alapú alternatív fehérjék előállításának lehetőségét.

Az élelmiszertudomány nemzetközileg elismert szaktekintélye, a Szegedi Egyetem Mérnöki Kar professzor asszonya, Dr. Bánáti Diána által jegyzett cikkben azt olvashatjuk, hogy a létező sokféle növényi eredetű húshelyettesítő termékeket, alternatív húskészítményeket – például a vegán hamburgereket, a szójajhúst, a tofu

kolbászt – folyamatosan fejlesztik, de az olyan új technológiák, mint a 3D-nyomtatás és a fehérje-mérnökség is szerepet játszanak ennek a termékkörnek a megújításában.

Bizonyos zöldségburgerek az átlagos készítményekhez képest több, teljes ételmszer-alapanyagból készült összetevőt tartalmaznak, például lencsét, quinoát, kendert és fekete babot. A cékla a valódi hús színének utánzására szolgál. A hús nélküli hamburger szója- és búzafehérjéből készül, cékla-, sárgarépa-, valamint kaliforniai paprika-kivonatokkal támogatja a hús-szerű megjelenést és textúrát.

Egy kaliforniai székhelyű vállalat 2016 júliusában hozta forgalomba első, növényi alapanyagból készült húsanalóg termékét, az Impossible™ Burgert. E terméket a szójából származó leghemoglobin (bizonyos pillangós virágú növényekben található oxigén-szállító hem-vázaz vegyület) különbözteti meg az egyéb, növényi alapú hamburgerektől. A termék biztosítja a hamburger ízét, és hús része „vérzik”, amikor felvágják.

A táplálkozási rendszerünkben az elmúlt néhány év során megjelenő újfajta növényi nyersanyagokat a hús alapú nyersanyagoktól az állati hús ízének és állagának utánzására való törekvés különbözteti meg. Az Egyesült Államokban 2019 végén 1000 felnőtt körében végeztek felmérést azzal kapcsolatban, hogy kóstoltak-e már az új típusú, hús nélküli „hús-szerű” termékeket. Az állatok húsát kiváltó növényi termékeket a fiatalabb népesség próbálta ki gyakrabban, és a válaszadók 41%-a fogyasztott pusztán érdeklődésből az új típusú ételmszerből. Egy 2020-ban végzett felmérés szerint a gyártóknak a táplálkozási kihívások mellett az érzékszervi követelmények szigorodásával is számolniuk kell: a fogyasztók az adott termék esetében az ár mellett annak ízére és összetételére is nagy figyelmet fordítanak.

Érdekesség, hogy a növényi alapú termékeket vásárlók 90%-a húsfogyasztó, akik úgy vélik, hogy a növényi termékek egészségesebbek és környezetvédelmi szempontból előnyösebbek. Az 1981-1996 között született Y-generáció tagjai a növényi eredetű húshelyettesítők legfőbb fogyasztói – állapítja meg a „The Future of Plant-based Snapshot” tanulmány.

Az Euromonitor International (EI) felmérése szerint 2018-ban a gyártók a húspótlók forgalmazásával 19,5 milliárd USD árbevételt értek el. 2023-ra az amerikai húspótló kiskereskedelmi piac elérheti akár a 2,5 milliárd dollárt is.

Az állatállomány húsának jellemzőivel megegyező „nem-hús” termék előállításánál a hatósági engedélyezési folyamat jelenti az egyik legnagyobb kihívást. Európában egy ilyesfajta új terméknek szigorú, az „új ételmszerek” terminológia szerinti szabályozási folyamaton kell átesnie, amely magában foglalja az új ételmszer biztonságának dokumentálását az Európai Ételmszerbiztonsági Hatóság (EFSA) felé. A folyamat legalább 18 hónapig tart.

Az Európai Parlamentben egy agrárreformmal kapcsolatos vita keretében 2020 októberében napirendre került az ételmszeripari termékek megnevezése. A tanácskozáson felvetett kérdés az volt, hogy a „zöldség burgerek” vagy a „szója kolbászok” megnevezések félrevezetőek-e? A Parlament nem fogadta el azt a jogszabályi javaslatot, amely megtiltaná a növényi alapú húshelyettesítők esetében a valódi húsféleségek jelölésére használt kifejezések használatát, így döntésük értelmében a vegetáriánus húshelyettesítők (például az Impossible Burger) megőrizhetik a hústermékekre utaló neveiket. A zöldség hamburger is nevezhető burgernek, de a szója hamburger és a növényi fehérjéből készült steak is megőrizték eredeti elnevezéseiket.

Ugyanakkor a Parlament szerencsére nem engedélyezte a nem állati eredetű, tejet utánzó készítmények nevében a „tej” szó használatát.

0 hozzászólás

Rendezés: **Legrégebbi**



Hozzászólás írása...

Facebook Hozzászólások modul

hirdetés

[hamburger \(https://greenfo.hu/cimke/hamburger/\)](https://greenfo.hu/cimke/hamburger/)

[húsfogyasztás \(https://greenfo.hu/cimke/husfogyasztas/\)](https://greenfo.hu/cimke/husfogyasztas/) [múhús \(https://greenfo.hu/cimke/muhus/\)](https://greenfo.hu/cimke/muhus/)

[vega \(https://greenfo.hu/cimke/vega/\)](https://greenfo.hu/cimke/vega/) [vega burger \(https://greenfo.hu/cimke/vega-burger/\)](https://greenfo.hu/cimke/vega-burger/)