

„CSOKOLÁDÉ ÉS BORMUSTRA” DR. GYIMES ERNŐVEL

Mi vezette a Szegedi Tudományegyetemre, az élelmiszermérnöki pályára?

Általános iskolás koromtól alapvetően vegyész szerettem volna lenni, de ez nem sikerült. A '70-es években Magyarországon és a világban a vegyipar egy nagyon perspektivikus terület volt, és engem nagyon érdekelt mindenféle vonatkozásában. Végül nem sikerült ez a pályaválasztás és mondhatni véletlenül kerültem Székesfehérvárra egy élelmiszeripari szakközépiskolába, ahol meg is pecsételődött a sorsom, mert annyira megszerettem ezt a dolgot.

Eredetileg gabonafeldolgozással kezdtem el foglalkozni, ahonnan már mondhatjuk azt, hogy szinte egyenes volt az út, mert felvételiztem az akkor még Szegedi Élelmiszeripari Főiskolának nevezett jogelőd intézménybe. A végzés évében az akkori tanszékvezető, Huszka tanár úr, aki azóta sajnos már nincs köztünk és Véha tanár úr, aki a mostani intézetvezető, felajánlott egy lehetőséget.

Egy gyesre menő kolléga helyettesítését ajánlották fel egy évre, aztán behívtak katonának. Végzés után ez a kollégánő a második gyermekáldással ismét elment gyesre, én ismét visszajöttem helyettesítő tanszéki mérnöknek és itt ragadtam. Elvégeztem munka mellett az egyetemet, Phd-ztam és tulajdonképpen úgy vagyok az SZTE oktatója, hogy hallgatója is voltam. Az Alma Mater-hez úgy is csatlakoztam, mint volt hallgató, mert úgy gondolom, hogy ez legalább olyan erős kötöttséget ad, mint az oktatói lét.

Mint minden területen, az élelmiszeriparban is kell igazodni a változó igényekhez. Melyek a legfontosabb változások az Ön számára a kezdetektől?

Nagyon sok dolog változott. Kezdjük azzal, hogy amikor mi tanultuk azt élelmiszer feldolgozás technológiáját, és amikor elkezdtem dolgozni, akkor Magyarországot egészen másfajta berendezés jellemezte: nagyon erős élelmiszeriparral rendelkező ország voltunk. Ez az ipar jelentős részben átalakult ismert és kevésbé ismert okok miatt.

De nemcsak Magyarországon, az egész világon átalakult az élelmiszeripar, amihez nyilván alkalmazkodni kellett. Például a nagyüzemi feldolgozás-technológiák egy része átalakult kisüzemivé, hiszen a nagyvállalatok egy része hazánkban meg is szűnt. Az összes cukorgyár megszüntette a tevékenységét, de ugyanígy mondhatnám a malomipart, hiszen a 90-es években közel 150 malom volt az országban. Ez a szám drasztikusan lecsökkent, az igaz viszont, hogy az üzemméret megnövekedett, így jóval koncentráltabban folyik a termelés.

Az egyik fő szakterületem, „a magyar édesipari vállalkozások” a 90-es évekbeli rendszerváltás utáni privatizációval szinte megszűnt. Értelemszerűen oktatóként erre reagálni kell.

ÉN AZT SZOKTAM MONDANI, HOGY NEM ELÉG A HALLGATÓKAT BIZTATNI AZ ÉLETHOSSZIG TARTÓ TANULÁSRA, EZ AZ OKTATÓKRA UGYANÚGY KELL, HOGY VONATKOZZON.

Számos külföldi tanulmányúton vett részt. Mi illeszthető át a hazai tevékenységébe a tapasztaltakból?

Rengeteg dolog. Nagyon szerencsés vagyok, amiért ennyi külföldi út van a hátam mögött, amiket egyébként pályázati forrásból hajtottam végre egyénileg vagy kollektívával együtt.

Tapasztalatok szempontjából nemcsak az USA-béli tanulmányok számítanak, mert ugyanolyan fontos egy balkáni vagy egy másik kelet-európai egyetemen szerzett információ, ha azt az ember a saját munkájába bele tudja illeszteni. A jó példákat össze kell gyűjteni és megvalósítani.

PÉLDÁUL AZT A NYITOTTSÁGOT, AMI A LEGTÖBB NYUGAT-EURÓPAI EGYETEMRE JELLEMZŐ, HOGY AZ OKTATÓ ÉS A HALLGATÓ KÖZÖTT JÓ ÉRTELEMBEN VETT PARTNERSÉGI VISZONY ALAKULJON KI.

Ki kell használni azt, hogy ha a hallgatók szeretnek az adott intézményben lenni, akkor ők szívesen emlékeznek vissza arra, hogy az volt az ő Alma Materük.

A SZTE Mérnöki Kar docense Dr. Gyimes Ernő a vegyészeti pályára készült, de szerencsésnek mondhatjuk, amiért végül letért erről az útról. Azaz talán nem is teljesen, hiszen élelmiszermérnökként számos tudományterületbe van lehetősége „belekóstolni”. A kóstolni majdnem szó szerint értendő, hiszen számos édesipari termékkel kapcsolatos kutatás fűződik a nevéhez, mint például a csokoládéé és egy különleges „desszerté”, a jégboré.

Mit hoz a jövő?

Örvendetes módon a karra jelentkező külföldi hallgatók száma növekszik, akár a mi karunk, akár az egyetem, akár az ország vonatkozásában beszélünk.

Az egyik kutatási terület, amit továbbra is szeretnék vinni, az élelmiszer feldolgozásának területéhez kapcsolódna azzal a céllal, hogy ezen a területen fel tudjunk kerülni a világ kutatási térképére.

Csokoládé

Mit kutat, aki a csokoládét kutatja?

Talán onnan kezdeném, hogy nem minden csokoládé, ami annak látszik. A csokoládében természetes formában található a kakaóvaj, annak minden előnyös tulajdonságával. A kakaóvaj azonban egy drága termék, mindig is a drága zsiradékok közé tartozott, és mindig is megvolt a törekvés arra, hogy ezt a zsiradékot egy kicsit olcsóbbá tegyék. Modern zsírkémiai eljárásokkal ezt meg lehet tenni, magyarul a csokira megszólalásig hasonló termékeket lehet előállítani.

A 2000-es évek elejétől megváltozott a magyar fogyasztók vásárlási trendje. Az említett termékek fogyasztási aránya egy darabig meredeken emelkedett, jóval elhaladt a valódi csokoládékétól, és pontosan az olyan kritikus hangok miatt, amelyeket én is képviselek, változott meg a trend, kerültek egyre inkább előtérbe a valódi csokoládéból készült termékek.

Mi valódi csokoládéval kapcsolatos kutatásokat végzünk. Egyrészt az élettanilag fontos összetevők között az antioxidáns tartalmat nézzük, azt hogy különböző típusú, kakaótartalmú csokoládétermékekben az antioxidáns anyagok hogyan mutathatók ki, mekkora a kimutatás biztonsága, mi változtatja meg az antioxidáns tartalmat. A kutatóegyetemi TÁMOP pályázatban kezdtünk el ezzel foglalkozni, és jó néhány publikáció, szakdolgozat, TDK készült belőle.

A kutatás másik része gyakorlatilag a csokigyártás technológiával kapcsolatos, s harmadik pedig olyan ízesítő anyagoknak a használatával, kombinációival, amelyek redukált cukortartalmat eredményeznek.

Milyen csokoládét érdemes vásárolni? Csak a 70% kakaótartalmút?

Én arra biztatnék mindenkit, hogy valódi csokoládét vegyen. Hogy étcsokoládét vagy tejcokoládét? Az emberek egy jelentős része természetéből fakadóan az édes ízt szereti, persze azt is hozzá kell tenni, hogy az embernek az ízlése tudatosan változtatható, alakítható. Ha valaki nem kedveli az étcsokoládét, de elkezd fogyasztani a tejcokoládénál magasabb kakaóanyag tartalmú étcsokit, megszokja, aztán még magasabb kakaóanyag tartalmú csokoládét eszik és azt is megszokja, esetleg eljut odáig, hogy egy 70-75%-os csokit is kedvelni fog. Ha nem, akkor nem szabad erőltetni, mert ezek mégis olyan termékek, amelyeket azért kell fogyasztani, mert az embernek pozitív gasztronómiai élményt is nyújtanak, viszont az biztos, hogy magasabb kakaóanyag tartalmú csoki magasabb antioxidáns hatással rendelkezik.

ÉN ELÉG ELVETEMÜLT CSOKIFOGYASZTÓ VAGYOK, DE EGY 99 %-OS KAKAÓTARTALMÚT AZÉRT AZ EMBER NEM OLYAN LELKESEDÉSSSEL ESZIK, MINT A 60-70%-OS FAJTÁT.

Érdemes megnézni a terméken az összetevőket, ugyanis ha betartják a gyártók az előírásokat, akkor csökkenő mennyiségi sorrendben kell azokat feltüntetni. Ha úgy kezdődik a sor, hogy cukor, akkor a termék legnagyobb mennyiségben cukrot tartalmaz.

Mennyi csokoládét érdemes naponta fogyasztani?

CSOKIFOGYASZTÁSBÓL AZ ALAPVETŐ MÉRTÉKEGYSÉG AZ „AMEDDIG VAN”.

A csokinak egy jelentős része – ezzel szoktam riogatni azokat, akik számolják a kalóriát – nagyjából a 30%-a zsiradék, tehát egy 100 grammos tábla 30 gramm zsírt tartalmaz, ami 300 egynéhány kilokalória zsiradékot jelent számunkra. Ha valaki megeszik egy tábla csokit naponta, de napjában fut, biciklizik, sétál, vagy bármilyen testmozgással lemozogja ezt az energiamennyiséget, akkor nem fog elhízni ettől a tényről. Ha

valaki azonban teljesen átlagos életmódot folytat, amit sajnos többnyire az irodai dolgozók folytatnak, akkor egyharmad tábla már kellően sok antioxidánst is tartalmaz, de még nem olyan sok az energiatartalma, hogy azt a normál étkezésbe ne lehessen beiktatni. Arra szavazok tehát, hogy 30 gramm csoki nem lehet probléma.

Jégbor



Mi volt a cél a jégbor mintauzem létrehozásával?

Mindig az az elsődleges, hogy legyen valamire kereslet. Szükség van innovatív gondolkodásra, kell egy olyan ember, mint Dr. Sümegi József, a Keller Kft. vezetője, akinek van egy nagyon szép pincészete, de úgy gondolja, hogy a hagyományos borokkal már nincs fejlődési lehetőség.