

# BOLDOG HALAK A LABORBAN

*Magyarországon a halhús fogyasztás jócskán elmarad az európai átlagtól, és érdemes lenne többet tudni a halhús minőségéről is. Mindkét problémára megoldást kínálhat egy most induló projekt, amely a tótól a fogyasztó asztaláig végigkíséri a haltermék minőségét befolyásoló tényezőket. A másfél milliárd forintos projektben részt vevő független laboratórium, egyetem és más szakmai partnerek megvizsgálják a vizeket, üledékeket, a halakat ért stresszhatásokat, a feldolgozási technológiákat, és új, költséghatékony vizsgálati módszereket dolgoznak ki, valamint a jogi szabályozás megalapozásához fontos határértékeket is meghatároznak. A projekt fő célja, hogy ne csak a halak, hanem az emberek is egészségesebbek legyenek.*



Míg Magyarországon évente és fejenként mindössze 6, addig az Európai Unióban átlagosan 20 kilogrammnyi halat fogyasztanak. Mindehhez hozzájárul az alacsony fogyasztói bizalom, amelynek oka lehet többek között az is, hogy számos más termékcsoporthal (zöldség-gyümölcs, sertés, baromfi) ellentétben a magyar halhús minőségéről igen keveset tudunk.

A kialakult helyzeten jelentősen javíthat a hivatalosan „Új kockázatkezelési modellrendszer fejlesztése a víz- és élelmiszer-biztonság növelése érdekében a haltermékvonalon” címet viselő, röviden csak HappyFishnek nevezett projekt. A konzorciumot vezető WESSLING Hungary Kft. független vizsgálólaboratórium mellett a konzorcium tagja a Szent István



Egyetem Akvakultúra és Környezetbiztonsági Intézete, valamint Hűtő- és Állattermék Tanszéke, illetve a The Fishmarket Kft. és az SKC Consulting Kft. képviselői hangsúlyozták: a pályázat nemcsak az élelmiszer-biztonság területén jelent fontos lépést (ittthon és külföldön egyaránt), hanem az egészségmegőrzésben jelentős szerepet játszó halfogyasztás növeléséhez is jelentősen hozzájárulhat, kedvező társadalmi és gazdasági folyamatokat generálva.

A HappyFish részletesen feltárja a haltermék minőségét befolyásoló tényezőket:

» **Káros vegyületek vizsgálata.** A hal ételtére alapvetően meghatározza a húsmínőséget, ezért a projekt során gondosan megvizsgálják a vizeket és üledékeket, kiemelt figyelmet fordítva az olyan környezetbiztonsági és humánegészségügyi szempontból kockázatos vegyületekre, mint a növényvédők szerek, gyógyszermaradványok és más szerves és szervetlen mikroszennyezők.

» **Biodetoxifikáció.** Az azonosított kockázati pontok kezelésére úgynevezett biodetoxifikációs megoldásokat dolgoznak ki, így a szennyező anyagok biológiai úton lebomlanak, és a közegben nem maradnak mérgező vagy káros végtermékek.

» **Stresszhatások mérése.** A legkorszerűbb molekuláris biológiai módszerek fejlesztésével mérik a halakat ért különböző stresszhatásokat, amelyek minimalizálása nemcsak az állattóléti szempontok miatt fontos, hanem alapvető feltétele a jó minőségű hús előállításának is.

» **A feldolgozási technológia vizsgálata.** A késztermék minőségét a termelésen túl nagyban befolyásolja a feldolgozási technológia. A projekt jelentős

része e folyamatok pontosabb nyomon követésére és fejlesztésére fókuszál (pl. fertőtlenítés, beltartalmi értékek változása).

A projekt legfőbb célja a minőségi halhús kritériumainak leírása, a halhús minőségét befolyásoló anyagok meghatározása tótól az asztalig. Véggövetkeztetésként pedig olyan – kockázatbecslésen és fogyasztási modelleken alapuló – határérték-javaslatok kidolgozása, amelyek megalapozhatják a haltermékek jogi szabályozását is. A három év alatt megvalósuló projekt további hozadéka, hogy az olcsó és hatékony vizsgálat csökkenthetné az analitikai költségeket, ezzel fokozva a kiváló minőségű termékek piaci versenyképességét. A munka szerves részét képezi az innovatív (pl. konyhakész, hosszan eltartható) formában való kiszerelések kidolgozása is.

A pályázati főösszeg nettó 1 419 187 223 forint, ebből vissza nem térítendő támogatás nettó 1 095 243 937 forint. A Nemzeti Versenyképességi és Kiválósági Program pályázatot a Nemzeti Kutatási, Fejlesztési és Innovációs Hivatal írta ki, a vissza nem térítendő támogatást a magyar állam nyújtja. Ez a pénzügyi keret jelentősen hozzájárulhat az ágazat versenyképességének növekedéséhez, illetve egy nemzetközi szinten is elismert, akvakultúrára és haltermékvonalra irányuló kompetenciacentrum kialakítását is megalapozhatja, ahol a Szent István Egyetem, illetve a közreműködő cégek szoros együttműködésben folytathatják az ágazattal kapcsolatos oktatási és kutatási feladatokat.

**WESSLING Hungary Kft.**

1045 Budapest, Anonymus u. 6.

Tel.: +36-1-872-3600 | Fax: +36-1-872-3800

E-mail: [www.wessling.hu](http://www.wessling.hu)