

AGRÁRINNOVÁCIÓ A GYAKORLATBAN

Élelmiszer-feldolgozás, élelmiszerbiztonság

**Az egyetem kutatásainak, fejlesztéseinek
bemutatása**

Dr. Zsarnóczay Gabriella

Szegedi Tudományegyetem Mérnöki Kar

Élelmiszerfeldolgozás

A hazai élelmiszerkereskedelemben **32.500 új termék** jelenik meg évente. 12 hónap után mindössze **8.000 marad a piacon**, vagyis a bevezetett készítmények **25%-a**.

Termékfejlesztési szempontok:

- Célzott közönség
- A termék minősége
- A termék újdonsága
- A termék ára

Kutatási feladatok

- **Egészségre kedvező összetételű húskészítmények kifejlesztése (csökkentett zsír- és sótartalmú)**
- **Egészségre kedvező összetételű édesipari készítmények kifejlesztése (cukor helyettesítése)**
- **Prémium termékek kifejlesztése**

Libaszalámi, töltelékes kacsamáj pástétom



Kutatási feladatok

- **Halkészítmények kifejlesztése (pácolt, füstölt tokhal filé; hal löncshús; halkolbász)**

Élelmiszerbiztonság

Annak a biztosítása, hogy az élelmiszer **nem okoz ártalmat** a fogyasztónak, amikor azt a felhasználás szándékának megfelelően feldogozzák és elfogyasztják.

Ártalom lehet:

- **Fizikai**
- **Kémiai**
- **Mikrobiológiai**

Mikrobiológiai ártalom lehet:

- Romlást okozó (pl. tejsavbaktériumok, penészek)

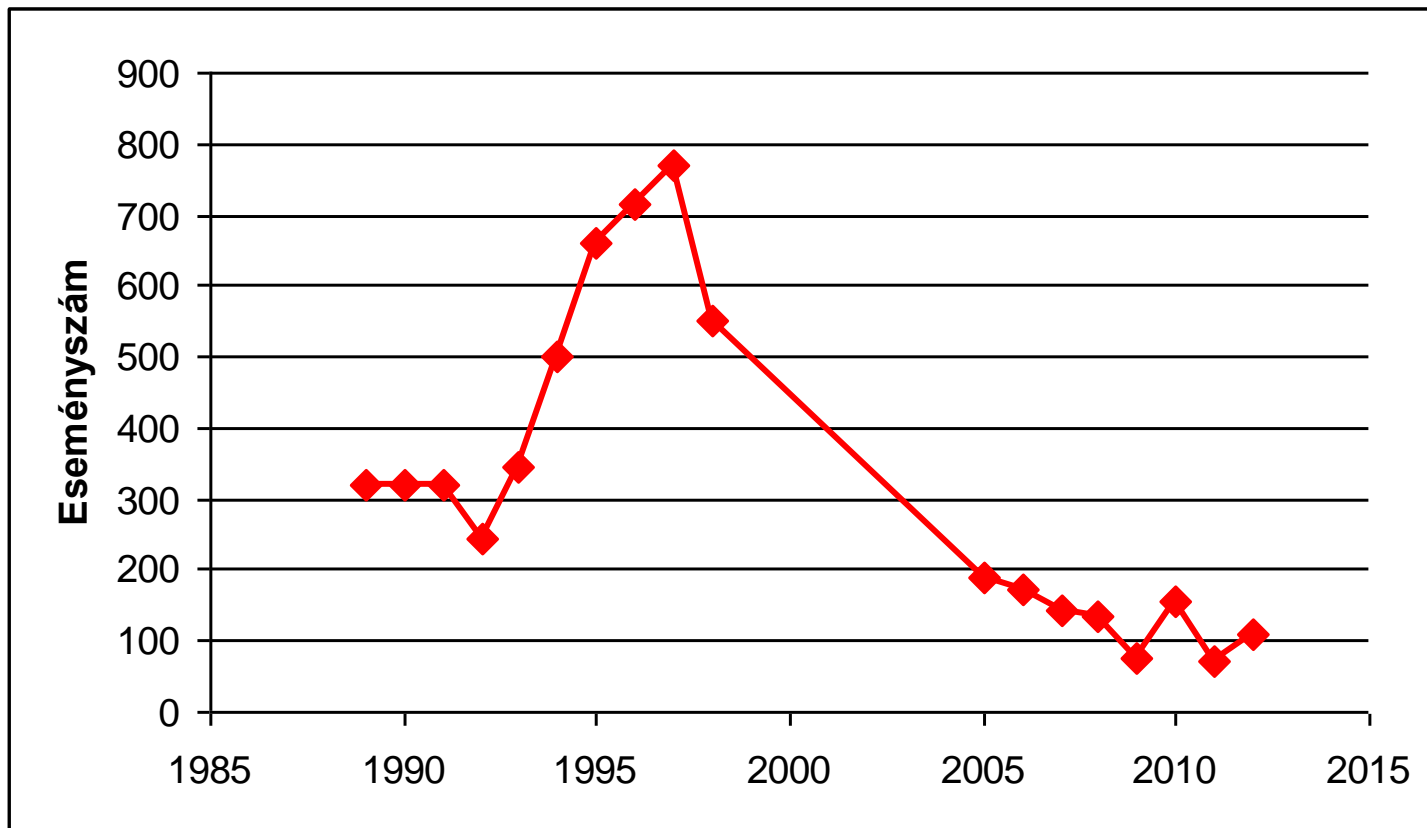


- Megbetegedést okozó (pl. szalmonella, lisztéria)

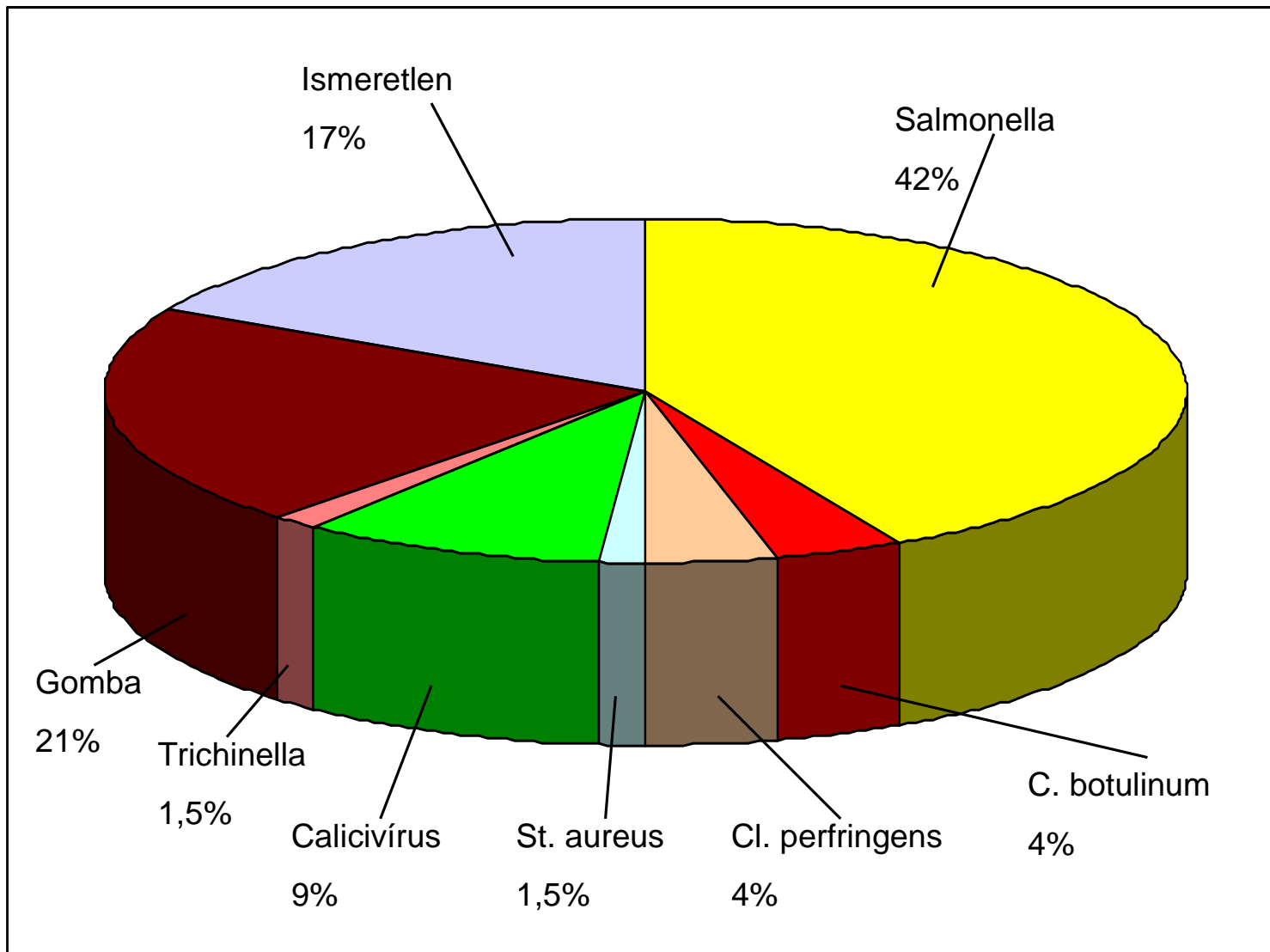


Élelmiszer-eredetű megbetegedések

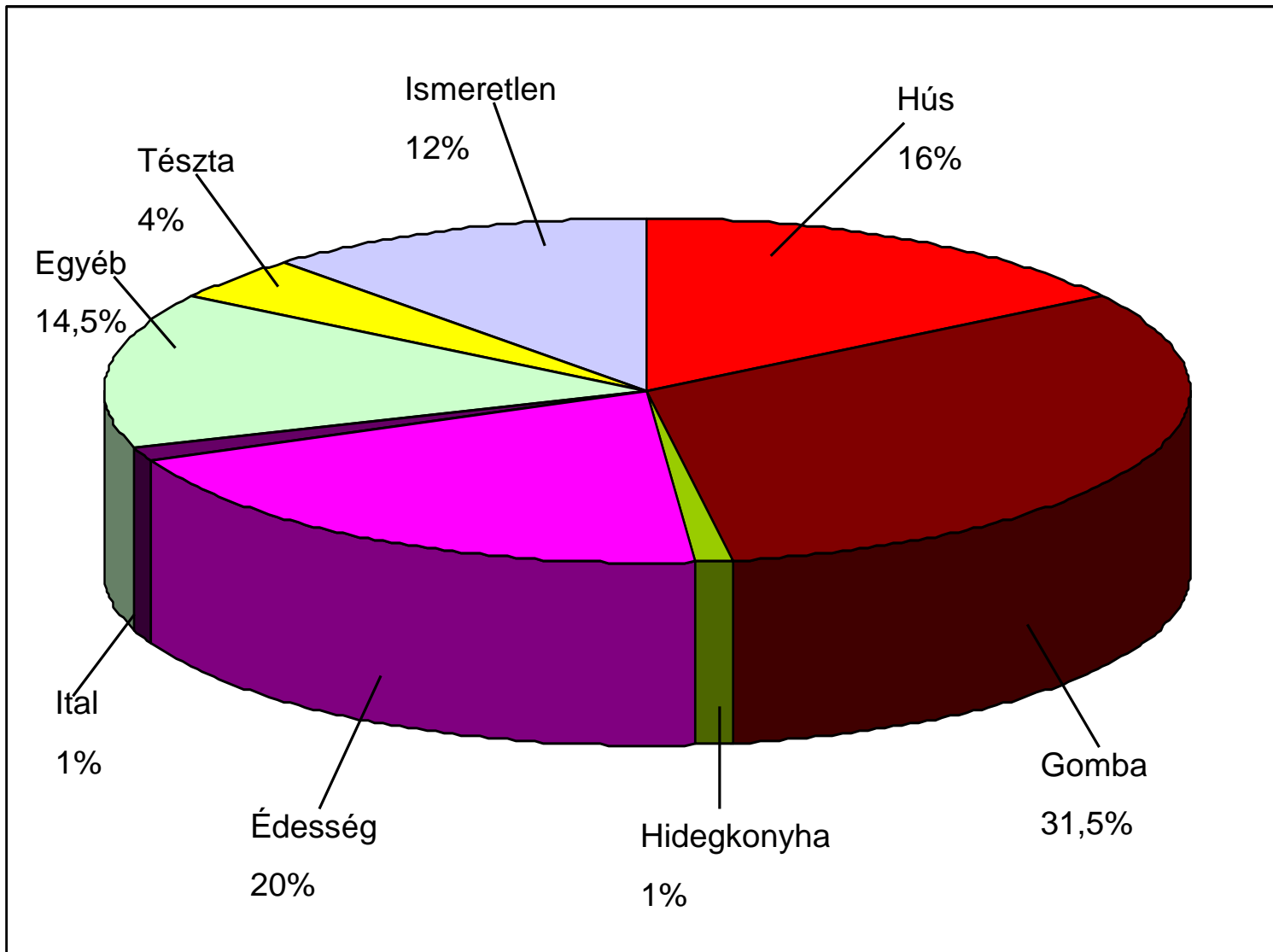
Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet
(OÉTI)



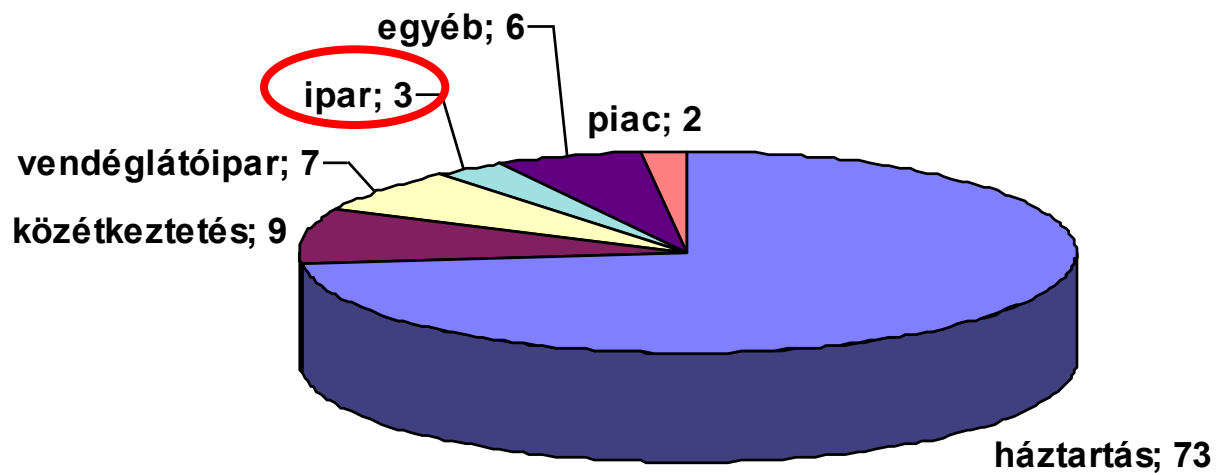
Élelmiszer-eredetű megbetegedések kórokozói



Élelmiszer-eredetű megbetegedések közvetítői



Élelmiszerek okozta megbetegedések helye



Egészségügyi veszélyt okozó baktériumok

Élelmiszer-fertőzést vagy-mérgezést okozó

„**hagyományos**” kórokozók:

- *Salmonella* spp.
- *Staphylococcus aureus*
- *Clostridium botulinum*
- *Clostridium perfringens*
- *Shigella* fajok
- *Escherichia coli*

„**Új**” kórokozók:

- *Campylobacter jejuni*
- *Listeria monocytogenes*
- *Yersinia enterocolitica*
- *Aeromonas hydrophila*
- *Campylobacter* fajok
- *Escherichia coli* O157:H7

Kutatási feladatok

- **Mikrobaölő új szerek alkalmazhatóságának vizsgálata (adalékanyag, engedélyköteles)**
- **Különböző fűszerek alkalmazhatósága korszerű csomagolástechnikával kombinálva**
- **Nanotechnológia felhasználása szalmonellamentesítésre**