

Miért is a Magyartarka ?

2017 augusztus 11
Bonyhád



Miről szeretnénk ma konzultálni

- A magyartarka szerepének növelési lehetősége a tejfeldolgozásban.



Szakosított tejtermelés

A szakosított tejtermelésben az általános irodalom azt tartja, hogy a magyartarka fajta tejelékenysége, gépi fejhetősége, technológiai tűrőképessége és etológiai sajátossága nem kielégítő.

Viszont tejtermelése (4000-5000 kg tej; 4 % körüli tejzsírtartalom; 3,8 % fehérje tartalma) és kiváló hústermelése révén jellegzetes kettős hasznosítású fajtánk. A tehenek középkorán érők, 16-20 hónapos korban vehetők tenyésztésbe. Tejtermelési ciklusuk normálisan erőltetés nélkül 6 laktációban kiegyensúlyozott.

Ezek a tulajdonságok adnak lehetőséget egyedi, sajátos minőségű, akár eredetvédett sajtermékek előállítására.

Az elmúlt 30 év mennyiségi tejtermelés szemlélete mellett kezd megjelenni az állat genetikáját figyelembe vevő, termék specifikus termelés.



Külföldi tanulmányút sajtőkészítőknek

A kamara élelmiszeripari igazgatósága képzést szervezett magyar tejipari vállalkozások számára a francia ENIL (École Nationale d'Industrie Laitière), agrár-élelmiszeri oktatási központ intézetébe a 2017. június 26-30. közötti hétre hosszú érlelésű tehénsajt termékek témájában. A szervezők elméleti és gyakorlati részt is beépítettek a programba, amely az alapanyagok kiválasztásától a végtermékek elkészítéséig a teljes technológiai láncra kiterjed. A képzés az ENIL Poligny (Franciaország, Franche-Comté régió, Besançon megye) tanüzemeiben került lebonyolításra.



Külföldi tanulmányút sajtüzemeknek

Az ott tartózkodás ideje alatt egy tejszövetkezet sajtüzemében is látogatást tettünk. A tejszövetkezet 21 tagja tartja fenn az üzemet, évi 7 mill. liter tejet dolgoznak fel, melyből két típusú sajtot készítenek. Az üzem korszerű robotizált technológiai elemek felhasználásával, mindössze hét fő foglalkoztatásával oldja meg a feldolgozást. Figyelemre méltó volt a fenntarthatóság jegyében, hogy a felhasznált üzemi energiaszükségletüket 13%-ban megújuló energiaforrásból nyerik.



Csak egy példa



Az üzem fő terméke a Franciaországban földrajzi eredet védett COMTÉ sajt.

A sajt cca 45-50 kg súlyú 70 cm Ø átmérőjű 10 cm magas korong hagyományos érlelésű. Egy sajt készítéséhez átlagosan 450-500 liter tejet használnak fel. 8-36 hónapos érlelés után, különböző korban értékesítik.

Költség ár arányban megfelelő jövedelmezőséget biztosít a gyártóknak.



Kamarai célok

Ezekkel a lehetőségekkel a Kamara szeretné segíteni azon tagjainkat a feldolgozás tökéletesítésében, akik most kezdenek bele a saját alapanyaguk tejfeldolgozásába, illetve azokat a tagokat is, akik már ezzel a tevékenységgel foglalkoznak.

A Tejipari gyakorlati program sorozat célja segíteni a kisvállalkozásokat:

- együttműködési készségük javításához, a szükséges tudásbázis gyarapításához és a tudásátadás fokozásához
- környezeti teljesítményük javításához, erőforrás-hatékonyságuk növeléséhez,

A visszajelzések azt mutatják, egyöntetű vélemény volt, hogy komoly igény van a gyakorlati programok folytatására.

Lehetőség

A magyartarka adta lehetőségeket figyelembe véve, kisebb állományoktól, nem túl nagy mennyiségű tejből, de azonos technológia alkalmazásával hosszú érlelésű egyedi minőségű termék állítható elő.

Fontos, hogy az alapanyag tej lehetőleg azonos minőségű legyen, a takarmányozástól a tej kinyeréséig, valamint az azonos technológiai előírások szigorú betartása mellett történő gyártás és érlelés biztosítása.

Több kisebb feldolgozótól is lehetőség legyen azonos minőségű és jellegű végtermék piacra juttatására.

Szükséges egy olyan összefogó szervezet, mely a termék előállítás szabályait/feltételeit a tagok egyetértésével megfogalmazza, felügyeli és biztosítja. Ez lehet a jövedelmező és fenntartható termelés alapja.





Köszönöm a megtisztelő figyelmet!

Beszéljük meg itt és most, vagy:

Elérhetőségeink:

Varga László, élelmiszeripari szakértő, Mobil: +36 70 490 6164

[e-mail: varga.laszlo3@nak.hu](mailto:varga.laszlo3@nak.hu)

Vadász Sándor , tanácsos, Mobil: +36 30 336 8392

[e-mail: vadasz.sandor@nak.hu](mailto:vadasz.sandor@nak.hu)

1119 Budapest, Fehérvári út 89-95.

www.nak.hu



