

Tótól az asztalig

A „HappyFish” projekttel nem csak a halak lesznek boldogabbak

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 az asztalig végigkíséri a haltermék minőségét befolyásoló tényezőket. A másfél milliárd forintos projektben résztvevő független laboratórium, egyetem és más szakmai partnerek megvizsgálják a vizeket, üledékeket, a halakat ért stresszhatásokat, a feldolgozási technológiákat, új, költséghatékony vizsgálati módszereket dolgoznak ki, és 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 is, aminek oka lehet többek között, hogy számos más termékcsoporttal (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 HappyFish-nek nevezett projekt. A konzorciumot alkotó **WESSLING Hungary Kft.** független vizsgálólaboratórium (a konzorcium vezetője), a **Szent István Egyetem Akvakultúra és Környezetbiztonsági Intézete**, valamint Hűtő- és Állatitermék Tanszéke, illetve a **The Fishmarket Kft.** és az **SKC Consulting Kft.** képviselői a januárban tartott projektindító értekezletükön hangsúlyozták: a pályázat nem csak 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** ugyanis a tótól az asztalig részletesen feltárja a haltermék minőségét befolyásoló tényezőket:

- **Káros vegyületek vizsgálata:** A hal élettere alapvetően meghatározza a húsminőséget, ezért a projekt során alaposan megvizsgálják a vizeket és üledékeket, kiemelt figyelmet fordítva az olyan környezetbiztonsági és humán-egészségügyi szempontból kockázatos vegyületekre, mint a növényvédő szerek, a gyógyszermaradványok és más szerves és szervetlen mikroszennyezők.
- **Biodetoxifikáció:** Az azonosított kockázati pontok (szennyezőanyagok) kezelésére úgynevezett biodetoxifikációs megoldásokat dolgoznak ki, így azok 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 állatjóléti 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 legfőbb cél: a minőségi halhús kritériumainak leírása, a halhús minőségét befolyásoló anyagok meghatározása tótól az asztalig. Végkövetkeztetésként 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 projekt szerves részét képezi **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 akvakultúra és haltermékvonallal kompetenciacentrum kialakítását is megalapozhatja, ahol a Szent István Egyetem, illetve a közreműködő cégek szoros együttműködésben folytathatják az ágazattal kapcsolatos oktatási és kutatási feladatokat.



További információ:

Dr. Micsinai Adrienn, konzorciumvezető

+36305592531

micsinai.adrienn@wessling.hu

Bordós Gábor, szakmai referens

+36203358627

bordos.gabor@wessling.hu



NEMZETI KUTATÁSI, FEJLESZTÉSI
ÉS INNOVÁCIÓS HIVATAL

AZ INNOVÁCIÓ LENDÜLETE

AZ NKFI ALAPBÓL
MEGVALÓSULÓ
PROJEKT