

A dúsított élelmiszerek szerepe az élelmiszeripari termékfejlesztésben



Csontos Csaba, Vállalati Kapcsolatok és
Közkommunikációs Igazgató, Nestlé Hungária



Az élelmiszerdúsítás indokai



Mottó: A táplálkozási ajánlások alapja a változatosság, elsősorban azért, mert szervezetünk sokrétű tápanyagigényét önmagában egyetlen élelmiszer sem képes kielégíteni.

De: Ez az ideális helyzet nem mindig valósul meg, köszönhetően például a vitaminvesztéssel járó ételkészítési szokásoknak vagy a civilizációs életkörülményeknek (pl. légszennyezés, stressz)

Következmény: a vitamin-, valamint az ásványi anyaghiány miatt kialakuló betegségek (pl. csonttritkulás, pajzsmirigy működési zavarok) megjelenése



Az élelmiszerdúsítás indokai/2



- Az élelmiszerek vitaminokkal és ásványi anyagokkal történő dúsítása jelentős mértékben hozzájárulhat a hiányállapotok kialakulásának megelőzéséhez
- Egyszerű és hatékony megoldást jelent a tápanyagok pótlására az alapvető élelmiszer alapanyagok kiegészítése
- Példa: a konyhasó jódozása vagy a liszt szelénnel, kalciummal történő dúsítása



Az élelmiszeripar lehetőségei



- Az élelmiszeriparnak kiemelt szerepe van a fogyasztók biztonságos és ízletes élelmiszerekkel történő ellátásában
- Ugyanakkor kiemelt terület a fogyasztók egészsége és jó közérzete: egyensúlyt kell találni az ízek és az optimális nutríció, tápanyag-összetétel között
- Azokon a területeken, ahol adekvát válasz a kihívásra az élelmiszerek dúsítása, a cégek törekednek hozzáadott értéket teremtve kiszolgálni a fogyasztókat
- Ugyanakkor egyetlen pillanatra sem szabad megfeledkezni a kiegyensúlyozott és változatos táplálkozásról, az élelmiszerbiztonság és a felelős marketing kérdéséről



A dúsítás korlátai



- Európai szabályozás: 1925/2006 a vitaminok és ásványi anyagok élelmiszerekhez történő hozzáadásáról és a 2002/46/EC (táplálék-kiegészítők)
- Kockázatbecslés, elemzés, a kockázatok minimalizálása – az élelmiszerekhez adott vitaminok és ásványi anyagot maximumának meghatározása
- A biztonságos maximum szint (UL – upper safe level) és a vitaminok és ásványi anyagok bevitelének meghatározása valamennyi táplálékforrásban



Az élelmiszeripar modellje a maximumszint számítására



- Az ún. Gubbio modell (Albert Flynn professzor Gubbiban tartott előadása alapján)

$$\text{MSLF (/100kcal)} = [\text{UL} - (\text{CI} + \text{SI})95] / [\text{EFF95}/100]$$

MSLF = Maximum Safe Level for fortified foods

UL = Tolerable Upper Intake Level

CI = habitual intake of the nutrient from base diet (including non-fortified and mandatorily fortified foods)

SI = habitual intake of the nutrient from supplements

(CI + SI)95 = habitual intake of the nutrient from base diet + supplements in high consumers

EFF95 = energy intake from foods fortified with the specific nutrient in high consumers (P95)



Az élelmiszeripar modellje a maximumszint számítására/2



- A CIAA (az Európai Élelmiszergyártói Szövetség)

$$\text{MSLF (/100kcal)} = [\text{UL} - (\text{CI} + \text{SI})_{95}] / [\text{EFF}_{95} \times 1.5 / 100]$$

EFF95 = energy intake from foods fortified with the specific nutrient in high consumers (P95)

An additional **safety factor** was added by integrating into the calculation a **50%** (x1.5) increase of the energy derived from foods fortified with a specific nutrient

- high consumers (P95)



Az élelmiszeripar lépései



- A keretek adottak, az igény létezik – hogyan fogjunk hozzá?
- A lépések:
 - Táplálkozás (táplálkozás-élettan)
 - Minőség és biztonság
 - Szabályozás
 - Marketing
 - Kommunikáció





Táplálkozás (táplálkozás-élettan)

- Az élelmiszerek dúsítása tudományos szempontból megalapozott kell, hogy legyen: az adott tápanyagnak a megnövelt bevitelének az adott populációban a táplálékigény, a lehetséges egészségi előny szempontjából is igazoltnak kell lennie
- A tápanyag hozzáadását minden alkalommal világos indokokkal kell alátámasztani a megfelelő szándék tekintetében: dúsítás, sztandardizáció, helyreállítás, táplálék helyettesítés, speciális célú táplálékok megalkotása



Mire kell még vigyázni?



- A hozzáadott tápanyagok:
 - A felhasználási célnak megfelelőek
 - (A terméket) a megcélzott populáció fogyasztja
 - A hatásuk, stabilitásuk és hasznosulásuk alapján kerülnek kiválasztásra
- A hozzáadott tápanyagokkal készült élelmiszerek esetleges túlfogyasztása esetén a tápanyag-egyensúly felbomlásához vezethetnek és káros hatással járhatnak
- A hozzáadott tápanyagok nem okozhatnak elfogadhatatlan hatást:
 - A végtermék organoleptikus minőségére
 - Stabilitására és biztonságosságára
 - A többi tápanyag hasznosulási képességére és stabilitására





- A dúsítás nem csak kutatási, fejlesztési kihívás - egyúttal marketing lehetőséget is jelent
 - Az ilyen élelmiszerek a fogyasztók érdeklődését is felkeltik (optimális táplálkozási és egészségi állapot)
 - Kompenzálhatják a lehetséges és már meghatározott, az optimálistól eltérő tápanyag bevitelt
 - Speciális táplálkozási igényű rétegek is elérhetővé válnak, mint fogyasztók





- Szintek, attitűdök:
 - Élelmiszer címke (a leginkább leszabályozott terület)
 - Márkakommunikáció
 - Reklámok: hagyományos reklámhordozó eszközök + fogyasztói magazinok, szakmai lapok, konferenciák szponzorálása stb.
 - A kutatási oldalról származó tudományos, szakmai információk kommunikációja
 - Public affairs eszközök: dialógus a különböző véleményformáló csoportokkal (tudomány, egyetemek, kormányzat, hatóságok, szakmai szervezetek, fogyasztói érdekvédelmi csoportok, újságírók, pedagógusok egyéb civil szervezetek...)





- Szintek, attitűdök:
 - A kommunikáció:
 - Tudományosan megalapozott
 - Hiteles és nem félrevezető
 - Érthető
 - Konzisztens
 - Pozitív megközelítésű



Egy lehetséges fejlesztési irány



- Nestlé Branded Active Benefits (BAB)
 - Ezek az élelmiszerekhez adott összetevők javítják a Nestlé termékek táplálkozási profilját
 - Tudományos kutatáson alapulnak, és klinikai teszteken igazolták jótékony hatásukat
 - Csak olyan termékekhez adhatóak, amelyek átestek és megfeleltek a vállalat belső tápanyag profil vizsgálatán, az úgynevezett „nutritional foundation” vizsgálaton
 - 2008: a BAB logóval ellátott termékek értékesítése elérte az 5 milliárd CHF-ot
 - 2008: 20% növekedési ráta



Egy lehetséges fejlesztési irány



- Nestlé Branded Active Benefits (BAB)
- Fontos a megfelelő vizuális azonosíthatóság, felismerhetőség megteremtése
- A fogyasztói felmérésekkel tesztelt, védjegyoltalmat élvező logóknak tartalmazniuk kell a Nestlé BAB nevet, az egészségi előnyt jelző feliratot és annak vizuális megjelenítését



Egy lehetséges fejlesztési irány



Egy lehetséges fejlesztési irány



- Magyarországon a Nesquik kakaópor és a gabonapelyhek készülnek az alábbi vitaminok és ásványi anyagok hozzáadásával:
- **Kalcium** – fontos szerepe van az erős csontok és fogak felépítésében, az egészséges ideg- és izomműködésben, a véralvadásban és számos enzim működésében
- **Magnézium** – részt vesz az egészséges ideg- és izomműködésben, valamint számos enzim részeként fontos szerephez jut a tápanyagok (fehérjék, zsírok és szénhidrátok) anyagcseréjében
- **Vas** – legfontosabb szerepe az oxigén és a szén-dioxid szállításában van. Hiányában vérszegénység alakul ki
- **Folsav** – elsősorban a fehérjék anyagcseréjében vesz részt. Hiányában vérszegénység lép fel, illetve megnő a terhességi szövődmények, a fejlődési rendellenességek, egyes daganatok, valamint a szív- és érrendszeri megbetegedések kockázata



Egy lehetséges fejlesztési irány



- **C-vitamin** – biológiai szerepe antioxidánsként a sejtek védelmében van, emellett részt vesz számos enzim és fehérje felépítésében, valamint szervezetünk védekezőképességének optimális működésében
- **Niacin** – enzimek része, fontos szerepet tölt be a sejtek anyagcsere folyamataiban
- **E vitamin** – a C vitaminhoz hasonlóan fontos antioxidáns
- **Pantoténsav** – legfontosabb biológiai szerepe a szénhidrátok és a zsírok lebontásában, szervezetünk energiaellátási folyamataiban van
- **B6 vitamin** – elsősorban a fehérje és zsíryanycserében vesz részt. A megfelelő B6 vitamin bevitel csökkenti a szívbetegségek kialakulásának kockázatát
- **B1 vitamin** – fontos szerepe van a fehérje, szénhidrát és alkohol anyagcserében





Köszönöm a megtisztelő figyelmet!

