

# Állatbőrbe bújt növények

Saját egészségünket és a környezetünket is óvhatnánk a növényi-alapú húshelyettesítőkkel, egyelőre mégsem keresettek eléggé ezek a termékek. Erre hívja fel a figyelmet Szenderák János, a Debreceni Egyetem Gazdaságtudományi Karának fiatal kutatója, akinek egy rangos nemzetközi folyóiratban jelent meg erről szóló tanulmánya.

A világ népességének 80 százaléka olyan országokban él, ahol több erőforrást használnak fel, mint amennyit az ökoszisztémák meg tudnak újítani. Az előrejelzések szerint ráadásul 2050-re 60-70 százalékkal több húsrá lenne szüksége az emberiségnek, pedig az állati eredetű termékek erőforrás-felhasználása nagyon magas.

- Egységnyi hús- vagy tejtermék előállításához sokkal több víz, termőföld és energia kell, mint más termékek esetében, mert alacsony hatékonysággal lesz a takarmányból fogyasztható kalória. Jól mutatja az állattenyésztés jelentőségét az, hogy globálisan a mezőgazdasági területek több mint 70 százalékan nem élelmiszert, hanem főleg állati takarmányt állítunk elő. Így az állattenyésztés a biodiverzitás-csökkenés és az élőhelyvesztés fő hajtóereje lett – hangsúlyozta Szenderák János, a Debreceni Egyetem Gazdaságtudományi Karának adjunktusa azzal kapcsolatban, miért kezdett kutatást a növényi-alapú húspótlókról.

A GTK Társadalomtudományi Koordinációs Kutatóközpont munkatársa elmondta, hogy a gazdag országokra a túlfogyasztás is jellemző, aminek jelentős egészségügyi hátrányai is vannak. Számos betegséggel áll szoros kapcsolatban az állati eredetű termékek és az úgynevezett üres kalóriák (főleg cukor és zsír) túlzott bevitele. Ezért már most érdemes lenne változtatni az ételviselkedés szokásainkon, legalább a fehérjebevitel tekintetében. A hús helyettesítésére ma már több alternatív fehérjeforrás létezik a laborhústól a növényi-alapú változatokig.

- Gyakorlatilag arról van szó, hogy az élelmiszeripar növényi alapanyagok segítségével a húshoz vagy egyéb állati eredetű termékhez rendkívül hasonló ízzel, textúrával, kinézettel, tápanyagtartalommal és egyéb tulajdonságokkal rendelkező termékeket próbál előállítani. Itt már komoly technológiáról van szó, ahol minden érzékszervi tulajdonságot megpróbálnak a lehető legjobban leutánozni – részletezte a fiatal kutató, aki azt vizsgálta, mennyire szeretik, keresik és vásárolják a növényi-alapú húshelyettesítő termékeket a fogyasztók.

Több mint száz tanulmány eredményeit vetette össze és rendszerezte, ami az eltérő vizsgálati módszerek miatt nem volt egyszerű feladat.

- Az eredmények azt mutatták, hogy nagy az eltérés minden téren a fogyasztók között. A legfontosabb számukra a termék íze, ára és minősége, de számos tényező annak függvényében változik, hogy hol és milyen csoportot vizsgáltak meg. A növényi-alapú húshelyettesítőket azonban minden esetben kedvezőbben fogadták a fogyasztók, mint más alternatív fehérjéket. A laboratóriumi hús esetén a technológiától idegenkednek a fogyasztók, a rovarfehérje pedig általános elutasítottsággal szembesül a nyugati világban. Ezen felül az ismeretség, az információk, a kulturális és vallási környezet is befolyásolhatja azt, ki hogyan tekint ezekre a termékekre – összegezte Szenderák János.

Hozzátette: ahhoz, hogy a növényi-alapú húshelyettesítők elterjedjenek, az egészségügyi és környezeti előnyöket együttesen kell hangsúlyozni, mivel pusztán az utóbbi nem elégséges ahhoz, hogy az étrendet megváltoztassuk.

Az angol nyelvű publikáció a Foods című folyóiratban jelent meg [Consumer Acceptance of Plant-Based](#)

[Meat Substitutes: A Narrative Review](#) címmel. A tanulmányért Szenderák János elnyerte a Gróf Tisza István Debreceni Egyetemért Alapítvány Publikációs Díját.

Sajtókapcsolat:

- Debreceni Egyetem Rektori Hivatal Sajtóiroda
- +36 52 512 000 / 23251
- sajtouiroda@unideb.hu



© Debreceni Egyetem  
Szenderák János, a Debreceni Egyetem Gazdaságtudományi Karának fiatal kutatója.

Eredeti tartalom: Debreceni Egyetem

Továbbította: Helló Sajtó! Üzleti Sajtószolgálat

Ez a sajtóközlemény a következő linken érhető el:  
<https://hellosajto.hu/7969/allatborbe-bujt-novenyek/>