

**Dr. Zsarnóczy Gabriella
(NAIK-ÁTHK)**

**MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV,
CSONTOKRÓL MECHANIKUSAN
LEFEJTETT HÚS**



**Élelmiszeripari Körkép 2016
HÚSFELDOLGOZÁS
2016. október 20.**

A MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

HÚSKÉSZÍTMÉNY ELŐÍRÁSA

1996

1-13 rendelet és 2-13 irányelv

➤ **Szigorú szabályozás pl. növényi eredetű fehérje – 4%**

szénhidrát – 2%

melléktermék (bőrke) – 10%

➤ **Részletes termékcsoportosítás és leírás**



Túlszabályozott, EU csatlakozás, hazai versenyhátrány

2009

152-2009 (XI. 12.) FVM rendelet

- **nincs felhasználható anyagra korlát**
- **a termék kémiai összetételét írja elő**

2016

48/2016 (VII. 18.) FM rendelet

- **Uniós definíciók átvétele**
- **Szigorúbb előírások**

152/2009	48/2016
Definíciók ▪ Hús ▪ Gépi csontozású hús ▪ Csontokról mechanikusan lefejtett hús ▪ Húskészítmény	
Technológia ▪ Pácolás ▪ Füstölés ▪ Érlelés ▪ Sózás	
Adott állat neve akkor tüntethető fel a névben, ha az legalább 70%	
Őshonos állat esetén 70%	80%

152/2009	48/2016
Májjas terméknel májtartalom min. 12%	25% Májpástétom 35% Víziszárnyasból 50%
Kiválóságra utalás nincs	Ha a hústartalom 1,3-szoros
Termékcsoportok	
1. Sonkák 1.1. Nyers sonkák - Sertés-, marha, vadcomb, vagy lapocka - Sótartalom max. 7,0%	6% (2017 januártól) 5% (2017 júliustól)
1.2. Hőkezelt sonkák - Alapanyagot nem részletezi - Sótartalom max. 4,5%	- Sertés-, marha, vadcomb, vagy lapocka 3,5%

152/2009	48/2016
1.3. Formában, bélben hőkezelt sonkák ▪ Sertés, marha, baromfi comb vagy lapocka ▪ Fehérjetartalom min. 15% ▪ Zsírtartalom max. 9% ▪ Sótartalom max. 3,5%	▪ Baromfi mell ▪ 2,7%
2. Szalámik Sertés, marha, baromfi 2.1. Szárításos érleléssel ▪ Húsfehérje min. 18% ▪ Sótartalom max. 5,0%	▪ Összefehérje min. 20% ▪ 4,5%
2.2. Érlelésszabályozóval ▪ Húsfehérje min. 16% ▪ Sótartalom max. 5,0%	▪ Összefehérje min. 18% ▪ 4,5%

152/2009	48/2016		
3. Érlelt kolbászkok Sertés, marha, baromfi, MDM 3.1. Szárítás érleléssel - Húsfehérje min. 16% - Sótartalom max. 5,0%	MDM nem		
	Félszáraz	Száráz	
	Összfehérje	18%	20%
		4,0%	4,5%
3.2. Érlelésszabályozóval - Húsfehérje min. 15% - Sótartalom max. 5,0%	Összefehérje 18%		
	4,5%		
4. Felvágott - Alapanyagot nem részletezi - Fehérjetartalom min. 12% - Zsírtartalom max. 35% - Sótartalom max. 2,5%	- Hús 50% és MSM 10% 2,2%		

152/2009	48/2016
Termékek	
1. Párizsi - Hústartalom 40% - Fehérjetartalom min. 10% - Zsírtartalom max. 23% - Sórtartalom max. 2,5%	- Hús 51% és 10% MSM 11% 2,2%
2. Krinolin - Hústartalom 40% - Fehérjetartalom min. 10% - Zsírtartalom max. 23% - Sórtartalom max. 2,5%	+ Szafalédé - Hús 55% és 10% MSM 13% 2,2%
3. Virsli - Hústartalom 40% - Fehérjetartalom min. 10% - Zsírtartalom max. 25% - Sórtartalom max. 2,5%	- Hús 51% és 10% MSM 11% - Sórtartalom max. 2,5%

152/2009	48/2016
4. Zala ▪ Sertéshús mozaik 12-18 mm-es ▪ Hústartalom 50% ▪ Fehérjetartalom min, 12% ▪ Zsírtartalom max. 23% ▪ Sótartalom max. 2,5%	▪ Hús 60% és 10% MSM (sertés) ▪ 13% ▪ 22% ▪ 2,2%
5. Nyári turista ▪ Sertés, marha mozaik 6-8 mm-es ▪ Hústartalom 65% ▪ Fehérjetartalom min. 16% ▪ Zsírtartalom max. 45% ▪ Sótartalom max. 3,5%	▪ Hús 65% és 10% MSM (sertés) ▪ 3,0%

152/2009	48/2016
6. Csemege debreceni ▪ Sertés, marha, baromfi mozaik 16-8 mm-es ▪ Hústartalom 45% ▪ Fehérjetartalom min. 11% ▪ Zsírtartalom max. 35% ▪ Sótartalom max. 2,5%	▪ Baromfi nem ▪ Hús 55% ▪ 13% ▪ 32% ▪ 2,2%
7. Parasztkolbász ▪ Sertés, marha 4-8 mm-es ▪ Húsfehérje tartalom min. 16% ▪ Sótartalom max. 5,0%	▪ Kötőszövetmentes fehérjetartalom 18% ▪ 6% (2017 januártól) 5% (2017 júliustól)

152/2009	48/2016
8. Téliszalámi ▪ Sertés 2-4 mm-es ▪ Fehérjetartalom min. 18% ▪ Sótartalom max. 5,0%	▪ 80 napig érlelt ▪ Kötőszövetmentes fehérjetartalom 19,5% ▪ Zsírtartalom 47% ▪ 4,5%
9. Parasztsonka ▪ Bőrrel, szalonnával fedett sertéscomb vagy lapocka ▪ Sótartalom max. 7,0%	▪ Érlelés 30 napig ▪ 4,0%
10. Sütnivaló kolbász ▪ Sertés, baromfi 4-6 mm-es ▪ Hústartalom 50% ▪ Fehérjetartalom 12% ▪ Zsírtartalom 35% ▪ Sótartalom 3,5%	▪ Adalékanyag nem leht ▪ 65% ▪ 14% ▪ 32% ▪ 2,1%

853/2004/EK rendelet szerint

Hús

„A patás állatok, baromfik, nyúlfélék, vadak élelmezési célra alkalmas részei, beleértve a vért is”

- **Csontozással nyerjük**
- **Csontozás után kb. 5% hús marad a csontokon**



kinyerése

Gépi csontozású hús (MDM, báder hús)

- **A csontos húsból a csont gépi úton történő eltávolítása**
- **Az izomszerkezet nem sérül**
- **Darált húsrá jellemző kinézet**
- **Szemcseméret minimum 3 mm**
- **Húsnak minősül**

Csontokról mechanikusan lefejtett hús (MSM, szeparált hús)

- **A csontozást követően a friss, húsos csontokról mechanikai eszközökkel nyerik (nyomás alatt)**
- **Az izomszerkezet sérül**

- **Minél nagyobb a nyomás** - sérül a szerkezet
- gazdaságos
- **Kalciumtartalom max. 1000 ppm**
- **Nem minősül húsnak (jelölésköteles – fogyasztó tájékoztatása)**

Baromfiiparra jellemző

MSM jellemzése az Internetről

2014. 08.07. Origo

„Húsipari **hulladék** rafinált újrahasznosítása. Először a **tetemeket**/maradványokat **szőröstül-bőröstül** bedobják egy szép nagy, úgynevezett európai értelemben vett szeparátorba, ahol először az **egészet összezúzzák**, majd a **krémesre dolgozott pépet** egy hengerpalást **szűrőjén átpréselik**. Gondoljanak az otthon használt kézi meghajtású paradicsompasszírozóra”

2015. 10. 30. HVG

Például amikor a baromfi testéről levágták a combokat, felsőcombokat, mellehúsát, szárnyakat, nyakat, akkor a maradék **testcsontot** (farhát+mellcsont ="karkasz") **ledarálják**, majd nagy **nyomású vízzel sűrű fémszítán átmosatják**. Ez **kimossa** belőle a **csontszilánkot**.

MIBŐL LESZ A PÁRIZSI?



MSM jellemzői

- **Halvány**
- **Sárgás**
- **Rosszul tartja a vizet (víztartó képesség rossz)**
- **Rosszul köti a vizet (vízkötő képesség rossz)**
- **Idegen szag**
- **Idegen íz, avas**
- **Puhább, kenőcsös állomány**

Homogenitás



10%-os mennyiségben használható húskészítményhez

Nagyobb mennyiségben → más elnevezés

Pl. baromfirúd, baromfiszelet, baromfikrém

új elnevezés

Ha **nem tartalmaz** húst vagy belsőséget, **nem nevezhető**

húskészítménynek! (853/2004)

- Gyengébb minőségű alapanyagból is gyártható megfelelő termék
- Megfelelő összetétel és fűszerezés szükséges
- Célzott vevőkör
- Fogyasztói igény
- Olcsóbb áron értékesíthető

KÖSZÖNÖM A FIGYELMET