

Az élelmiszeripar szolgálatában

A Nemzeti Agrárkutatási és Innovációs Központ egyik kutatóintézeteként működik az Élelmiszer-tudományi Kutatóintézet Budapest II. kerületében, a Herman Ottó utca 15. szám alatt. Ez az immár mintegy száz év óta hasonló célt szolgáló terület bizonyos szempontból a hazai agrárinnováció egyik bölcsőjének is tekinthető.

Az ÉKI 2014. január 1-jén alakult meg, jogelődjét, a Központi Élelmiszeripari Kutatóintézetet (KÉKI) pedig 1959. július 1-jén alapították a magyar élelmiszeripar hatékonyságának növelése érdekében. A Herman Ottó úti épületek eredetileg a Magyar Királyi Mezőgazdasági Növényteni és Szőlészeti Intézetnek adtak helyet, de a II. világháborúban komoly bombázások érték, és a helyreállítása már az 1950-es évek szellemében történt. Története során az intézet mindig is élén járt a hazai kutatásokban, és időről időre képes volt a szellemi megújulásra. 2001-ben például a KÉKI Központi Élelmiszer-tudományi Kutatóintézet-re változtatta nevét, ami mögött fontos működési és kutatási megújulás állt.

Megérteni és jellemezni

Az ÉKI nemcsak a más tudományos kutatóintézetek és egyéb tudományos szervezetek által megosztott ismeretek felhasználásával működik, hanem maga is kiemelkedő új eredményeket ért el, amelyeket közkinccsé tett és tesz publikációk és tanulmányok formájában. Fontos szerepe továbbá, hogy társadalmi partnerként részt vegyen a szakmai egyeztetésekben. Gyakran együttműködő partner élelmiszeripari innovációkban, különösen élelmiszeripari vállalkozók kutatásaiban, fejlesztéseiben vagy innovációjában. Az ipari K+F+I tevékenységet szaktanácsadással és a kutatási infrastruktúra rendelkezésre bocsátásával, tudásátadással segíti elő közvetlenül, de emellett az ipari és a

tudományos szakemberképzésben is kiemelkedő munkát végez az intézet. Tehát a NAIK-ÉKI egy olyan élelmiszer-tudományi kutatóhely, amely azt tekinti a küldetésének, hogy összekötő kapocs legyen az élelmiszer-előállítók és az élelmiszertudomány között.

Az intézmény alapvető tevékenysége is kiemelkedő, és legalább ilyen fontosak a gyakorlatban jól hasznosítható alkalmazott kutatási szolgáltatásai a technológiai tudományok, az élelmiszertermék-fejlesztés, az eredetvédelem és az élelmiszerminőség-vizsgálat területén.

Az intézményben folyó munka egyik fontos célja, hogy minél jobban megértsék és megfelelően tudják jellemezni az egészségmegőrzést célzó, nagy hozzáadott értékű élelmiszerek kedvező élettani hatásait. Ennek keretében in vitro emésztési modellrendszereket



Abrankó László 2017. június 17-e óta vezeti az intézményt

alakítanak ki, saját állatházukban pedig rágcsálókön végeznek in vivo modellkísérleteket. Az intézet emellett úgynevezett kímélt technológiák és tartósítási módszerek kifejlesztésén is dolgozik, továbbá az élelmiszerek és élelmiszeranyagok minősítésén és komplex jellemzésén, modern DNS-alapú módszerekkel. Meg kell említeni azt is, hogy a fogyasztói magatartás és a vállalkozói igények megismerését célzó kutatásokban szintén részt vesz az intézmény, akár csak az élelmiszerek eredetvédelmi rendszereinek a kidolgozásában.

Osztályok, feladatok

Az ÉKI jelenleg négy szervezeti egységre tagolódik: a biológiai, az élelmiszer-analitikai, a táplálkozás-élettani, valamint a technológiai és élelmiszerlánc-vizsgálati osztályra. A biológiai osztály egyik legfontosabb feladata az élelmiszerminőségi vagy egészségügyi szempontokkal összefüggésbe hozható, illetve az e szempontokból kockázatot jelentő genetikai információk és fehérjetulajdonságok kutatása modern bioanalitikai módszerekkel. Az élelmiszer-analitikai osztály alap- és alkalmazott



Az ÉKI patinás épülete



Minta-előkészítés fermentált gyümölcslevek előállításához



Munka a csíraszámoló készülék segítségével



A spektrofotométer a kutatásban is fontos szerepet tölt be

kutatásokat, fejlesztéseket végez az élelmiszer-biokémia és a táplálkozástudomány területén, és legalább ilyen fontos feladata az analitikai vizsgálatok és módszerek fejlesztése. A táplálkozás-élettani osztály egyik fő feladata in vitro emésztési modellek alkalmazása és továbbfejlesztése a biológiailag aktív vegyületek, illetve az azokat tartalmazó különféle élelmi-

szerek emésztésének vizsgálatában. A technológiai és élelmiszerlánc-vizsgálati osztálynak fontos munkaterülete az újszerű, környezetkímélő élelmiszeripari technológiák kifejlesztése és ezek alkalmazásának elősegítése a gyakorlatban, hogy ezáltal kiváló minőségű, az addiginál nagyobb hozzáadott értékű, a piacon jobban értékesíthető termékek előállítására is lehe-

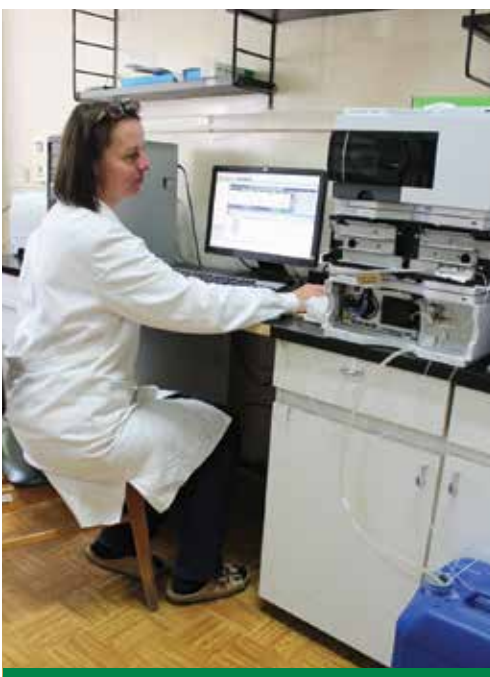
tősége legyen az élelmiszeripari szereplőknek.

Széles körű szolgáltatások

Az ÉKI szolgáltatások széles körét kínálja az élelmiszeripar területén dolgozó vállalkozásoknak és intézményeknek. Hagyományos kísérleti állatházában az állatkísérletes munkáknak biztosít megfelelő alapot. Az allergén fehérjék kimutatása különböző élelmi-

széripari nyersanyagokból immunanalitikai módszerrel szintén fontos szolgáltatás, hiszen ezekkel a fehérjeallergének és az allergént tartalmazó nyersanyagok pontosan kimutathatók.

A termékeik eltarthatóságát, illetve technológiai élelmiszerbiztonságát növelni kívánó élelmiszeriparban érdekelt vállalkozásoknak ajánlható az élelmiszerek eltarthatóságának mikrobiológiai, kémiai, fizikai és érzékszervi szempontból történő vizsgálata. Ezenkívül a fehérjehasználás in vitro vizsgálata, a mérési szaknácádási tevékenység és a probiotikus termékek kialakíthatóságának vizsgálata is szerepel az ÉKI szolgáltatásai között. A kutatási-szolgáltatási tevékenységek között az extrudálás, a granulálás, a mikrohullámú hőkezelés és a szárítás technológiájának optimális alkalmazása a feldolgozásban és a tartósításban szintén megrendelhető. Végetetül a NAIK-ÉKI jogi szolgáltatása emelendő ki, amelynek keretében összegyűjtik és a megrendelő rendelkezésére bocsátják az élelmiszeripari vállalkozásokat és szervezeteket érintő jogszabályok változásait.



C-vitamin-mérés HPLC-vel



Fehérje- és allergénvizsgálatok

T. ZS.