

A tejgazdasági kutatások központja

Ha valaki nádudvari túrót, krémfehérsajtot vesz az élelmiszerüzletben, vagy probiotikumot tartalmazó készítményt vásárol a patikában, nem is gondol arra, hogy mindehhez köze van a mosonmagyaróvári Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.-nek (MTKI).

Az intézet elődjét, a Magyar Királyi Tejkísérleti Állomást 1903-ban Újhelyi Imre vezetésével alapították a tejtermelés és tejfeldolgozás körébe tartozó bakteriológiai és kémiai vizsgálatok elvégzése érdekében. Később tevékenysége kiegészült hatósági felügyelettel, ismeretterjesztéssel és szaktanácsadással is. Azóta az intézmény a tejipari kutatás-fejlesztés hazai központjává nőtte ki magát, nem véletlenül. Elég, ha csak arra gondolunk, hogy számos hazai sajt erről a vidékről kapta nevét, innen származik például az Óvári sajt, a Moson megyei csemege sajt és a Lajta sajt.

Az intézetnek elévülhetetlen érdemei voltak a többi között a szarvasmarha törzskönyvi rendszerének megalapozásában, valamint a hazai tejminőség nemzetközi szintre emel-

sében. A több, mint 70 főt foglalkoztató állami tulajdonú kutató-fejlesztő intézmény tevékenysége napjainkra sokrétűvé vált, messze túlmutat a tejgazdaságon – tájékoztat *dr. Kocsis Róbert* ügyvezető, aki 2012 óta irányítja az intézményt.

Néhány példa az MTKI tejipari technológiai kutatás-fejlesztés tevékenységének eredményeiből. A világon az elsők között fejlesztették ki az ultraszűrés és vákuumbepárlás kombinációján alapuló krémfehérsajt gyártástechnológiáját. Szintén elsőként dolgozták ki a membránseparáció és a porlasztva szárítás alkalmazásával készülő teljes tejfehérjekoncentrátum és -izolátum porok gyártástechnológiáját. A szabadalmaztatott eljárás alkalmazásával az első tejfehérje koncentrátum por gyártó üzemet Csorna városában építet-

ték fel. Az eljárást több országban is bevezették, mellyel ma már több ezer tonna kiváló minőségű terméket gyártanak. Az utolsó évtized legjelentősebb eredménye a micelláris kazein gyártástechnológiájának kifejlesztése volt. A micelláris kazein kiváló alapanyagok bizonyult egyebek között sajtok, UHT hőkezelt tejsitalok és speciális gyógytápszerek gyártásához.

A mosonmagyaróvári székhelyű cég további jelentős bázisa, a Kutató-, Élelmiszer-vizsgáló és Nyers tej Minősítő Laboratórium, mely az elsők között nyerte el a Nemzeti Akkreditációs Testület (NAT) akkreditációját, emellett GMP engedéllyel is rendelkezik. A laboratórium mára az élelmiszeripar meghatározó szereplőjévé nőtte ki magát mind mikrobiológiai, mind analitikai területen, ezen túlmenően – jogszabályi alapokon – kizáró-



Dr. Kocsis Róbert: tevékenységünkben meghatározó a tudományos hitelesség

lagossággal végzi a hazai nyers tej komplex minősítését a Budapesten működő Nyers tej Minősítő Laboratóriumi Részlegében.

Harmadik üzletáguk a kereskedelem, szintén a tejipari tevékenységből nőtte ki magát. A legfontosabb tejipari alap- és adalékanyagok közül az intézet kiváló minőségű külföldi termékeket forgalmaz, Magyarországon kizárólagos joggal. Napjainkban például nagy igény van a laktózérzékeny emberek számára olyan laktózmentes tejkészítményekre, amelyeket gond nélkül fogyaszthatnak. Pár évvel ezelőtt csak laktózmentes tej volt elérhető számukra, az is korlátozottan, az elmúlt években azonban szinte minden tejtermék közül választhatnak a tejcukor-érzékeny fogyasztók. Ennek köszönhetően a cég által forgalmazott, a laktózmentes tejtermékek gyártásához szükséges laktózbontó enzim forgalma igen jelentős.

Az MTKI több mint 40 éve foglalkozik jótékony hatású baktériumokkal. Két évtizeddel ezelőtt jött az ötlet, hogy saját név alatt hozzanak létre egy termékcsoportot. Ekkor született meg a Bonolact márka.

Azóta is több Bonolact termék kapható a hazai gyógy-



A laboratóriumok munkája önálló üzletággá fejlődött



Számos hazai sajt erről a vidékről kapta a nevét

szertárakban. Jelenleg kettő granulátum gyermekek számára, a Bonolact Pro+kid és a Bonolact Pro+baby, illetve 3 kapszulázott készítmény felnőttek számára, melyek közül az egyik, a Bonolact Pro+femina kifejezetten a női hüvelyflóra egyensúlyának fenntartását hivatott elősegíteni. Mindegyik készítmény baktériumtörzseinek hatásossága tudományosan alátámasztott,

illetve a termékek magas minőségét szigorú minőségellenőrzés szavatolja. Az MTKI egyik meghatározó erőssége a hitelesség, ezért az intézet nagy hangsúlyt fektet arra, hogy probiotikus készítményei a lehető legjobb alapanyagokból készüljenek, nagy szakértelem mellett.

Az intézmény legújabb tudományos tevékenysége a biológiai kutatás-fejlesztés.



A Bonolact termékcsalád

Célja a vállalat versenyképességének fokozása, a mezőgazdaság, az élelmiszeripar és a táplálékstudomány számára nélkülözhetetlen biológiai ágensek azonosításával és vizsgálatával. A Biológiai K+F+I Osztály munkatársai ezzel kapcsolatos alap és alkalmazott kutatómunkát valósítanak meg.

Az 1903-ban alapított intézet napjainkban ugyanabban az épületben folytatja tevékenységét, amelyben elkezdte működését. Az évtizedek folyamán az épületet rendszeresen felújították, mára azonban

az intézet sokrétű tevékenysége kinőtte a patinás, de méretében már nem növelhető épületet. Jelenleg az a legfontosabb célunk – mondja dr. Kocsis Róbert – hogy megteremtjük egy, a kor igényeinek és kihívásainak mindenben megfelelő új intézeti épület felépítésének feltételeit a cég által korábban megvásárolt, a jelenlegi székhelytől nem messze található egyhektáros építési területen. Az építkezés még nem kezdődött el, de várhatóan a közeljövőben beköltözhetnek „új otthonukba”.

GY. GY.



A biológiai kutatás-fejlesztés az intézet legújabb tudományos tevékenysége