



## Magyar biosör ?si búzából

2014 július 26. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Idén júliusban zárul az Alkobeer projekt, amelynek Magyarország egyetlen biosörét köszönhetjük. A 2008-ban indult munka a gabonanemesítéstől az áruházak polcaiig vitte végig a fejlesztési folyamatot.

?si búza, az alakor nemesítésével kezdődött a magyar biosör története, amely az MTA Agrártudományi kutatóközpontja, a Corvinus Egyetem Sör- és Szeszipari Tanszéke, a Körös-Maros Biofarm Kft. és a Biokontroll

Hungária Nonprofit Kft. összefogásának köszönhetően ma már a boltok polcain található.

Idén júliusban zárul az Alkobeer projekt, amelynek Magyarország egyetlen biosörét köszönhetjük. A 2008-ban indult munka a gabonanemesítéstől az áruházak polcaiig vitte végig a fejlesztési folyamatot.



Mára az ital a legtöbb élelmiszerláncnál kapható, eladásai lendületesen növekednek, így a több szempontból különleges terméknek mostantól önállóan kell bizonyítania életképességét a piacon.

A létrejöttét és első lépéseit finanszírozó támogatás megszüntével Magyarország egyetlen biosörének mostantól önállóan kell bizonyítania életképességét a piacon.

A készítőik tervei, reményei szerint a 0,33-as kiszerelésű ital értékesítési volumene még az idén belép a százezres nagyságrendbe.

A munkamegosztásban a kutatóközpontnak a gabonanemesítés, a Corvinusnak a receptúra kidolgozása, a biofarmnak az alapanyag előállítás, míg a Biokontrollnak egy szemléletében is úttörő, minden eddiginél szigorúbb tanúsítási metódus kidolgozása és bevezetése volt a feladata.

Az ősi búza, az alakor nemesítése során két, kifejezetten olyan fajta jött létre, amely nem vegyszerek segítségével, hanem önmagától teri jól a mostoha termesztési körülményeket és megőrzi az eredeti növény kiemelkedő beltartalmi értékeit – ismertette az eredményeket a kutatóközpont projektben résztvevő tudományos munkatársa. Megyeri Mária kifejtette, a munka jelentős részben az időközben elhunyt projektvezető, Dr. Kovács Géza érdeme.

A résztvevők eredeti elképzelései és a pályázati követelmények miatt is fontos volt, hogy az új ital tartalmában értékeesebb legyen a többi sörnél – hangoztatta Hegyesné Dr. Vecseri Beáta. A Corvinus tanszékvezetője elmondta, az eredmény borostyán színű ital lett, amely magában hordozza a felszerjesztésű élesztő aromáit, a komló fűszeres, citrusos ízével együtt. Az Alakor annyira egyedi és jellegzetes, hogy aki valaha kóstolta, jó eséllyel bármikor képes egy vakteszten is felismerni.

Az elkészült sörnek teljesítenie kell a biotanúsítás szigorú feltételeit, de ettől többet is – hangoztatta a nemesítést, az alapanyag-termesztést, a feldolgozást és a forgalmazást is ellenőrzés és tanúsító Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. (HU-ÖKO-01) fejlesztési vezetője. Kanyó Zsolt kiemelte, ebben a projektben még a szokásosnál is szigorúbb feltételeket határoztak meg, az alapanyagok és a késztermékek nyilvántartása minden részletre kiterjed. Kidolgozták a tételtanúsítási eljárást is, az ellenőrök minden lépésnél mérnek és vizsgálnak, mielőtt engedélyt

adnának a következ?re. A folyamat során a palackok egyedi sorszámot és QR-kódot kapnak, ami alapján az interneten a fogyasztó ellen?rizheti, hogy az adott palack milyen alapanyagokból, mikor készült, hol és mikor lett lepalackozva, kinek mikor lett kiszállítva a f?zdeb?l.

Az alapanyagot termel? és a folyamatos gyártásért felel?s Körös-Maros Biofarm egyik vezet?je, Ráki Zsolt hozzátette, a termék el?állítására mellett az is cél volt, hogy jó példát mutassanak a hasonló kezdeményezéseknek. Magyarországnak jelent?s potenciálja van a biogazdálkodásban, amely nem szabad, hogy megálljon az alapanyagok szintjén.



Erre jó példa ez a most záruló projekt, amelynek tapasztalatai alapján most már más bioélelmiszerek el?állítására is ezt a módszertant követi, követheti.

A biosör megtalálta vev?it Magyarországon, az eladások szépen növekednek, így valóban nem lesz már szükség a projekt jelentette támogatásra. Az els? néhány önálló évben derül majd ki, hogy az Alakor terméként is lesz-e annyira életer?s, mint a nevét adó, ?si búzafajta.

**El?fizet?i ügyfélszolgálat:**

Lakatos Anita

Tel.: (1) 461-1447

E-mail: [elofizetes@magyarkonyhakiado.hu](mailto:elofizetes@magyarkonyhakiado.hu)

Ügyfélfogadás: munkanapokon 8-16 óráig

[Fizessen el? a Magyar Konyha Magazinra!](#)

**El?fizetési díjaink 2014-ben:**

Éves el?fizetés: **4700 Ft**Féléves el?fizetés: **2600 Ft**[\\_Online el?fizetés\\_](#)[Ajándékozzon Magyar Konyha Magazin el?fizetés!](#)<http://magyarkonyhaonline.hu> - A Flag Polgári Magazin partnere

**Tisztelt olvasók!** Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkukkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

[www.flagmagazin.hu](http://www.flagmagazin.hu)[Tweet](#)

DR. DRÁBIK JÁNOS  
**100 ÉVVEL TRIANON UTÁN**  
DVD A trianoni gyaláatról tabumentesen

**Ajánló**