

Magyar biosör ?si búzából

2014 július 26. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása

Még nincs értékelve

Mérték

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

?si búza, az alakor nemesítésével kezd?dött 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 köszönhet?en ma már a boltok polcain található.

Idén júliusban zárul az Alkobeer projekt, amelynek Magyarország egyetlen biosörét köszönhetjük. A 2008-ban indult munka a gabonanemesítést?l 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 els? lépéseit finanszírozó támogatás megsz?ntével Magyarország egyetlen biosörének mostantól önállóan kell bizonyítania életképességét a piacon.

A készít?k tervei, reményei szerint a 0,33-as kiszerelés? 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 el?állítása, míg a Biokontrollnak egy szemléletében is úttör?, minden eddiginél szigorúbb tanúsítási metódus kidolgozása és bevezetése volt a feladata.

Az ?si búza, az alakor nemesítése során két, kifejezetten olyan fajta jött létre, amely nem vegyszerek segítségével, hanem önmagától t?ri jól a mostoha termesztési körülményeket és meg?rzi az eredeti növény kiemelked? beltartalmi értékeit – ismertette az el?zményeket a kutatóközpont projektben résztvev? tudományos munkatársa. Megyeri Mária kifejtette, a munka jelent?s részben az id?közben elhunyt projektvezet?, Dr. Kovács Géza érdeme.

A résztvev?k eredeti elképzelései és a pályázati követelmények miatt is fontos volt, hogy az új ital beltartalmában értékesebb legyen a többi sörnél – hangoztatta Hegyesné Dr. Vecseri Beáta. A Corvinus tanszékvezet?je elmondta, az eredmény borostyán szín? ital lett, amely magában hordozza a fels?erjesztés? élesztő aromáit, a komló f?szeres, 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 ett?l többet is – hangoztatta a nemesítést, az alapanyag-termesztést, a feldolgozást és a forgalmazást is ellen?rz? és tanúsító Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. (HU-ÖKO-01) fejlesztési vezet?je. 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 ellen?rök minden lépésnél mérnek és vizsgálnak, miel?tt 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?zdéb?l.
Az alapanyagot termel? és a folyamatos gyártásért felel?s Körös-Maros Biofarm egyik vezet?je, Ráki Zsolt hozzátette, a termék el?állítása 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?állítása 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 termékként 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
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?fizetést!

http://magyarkonyhaonline.hu - A Flag Polgári Magazin partnere

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" 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



Ajánló