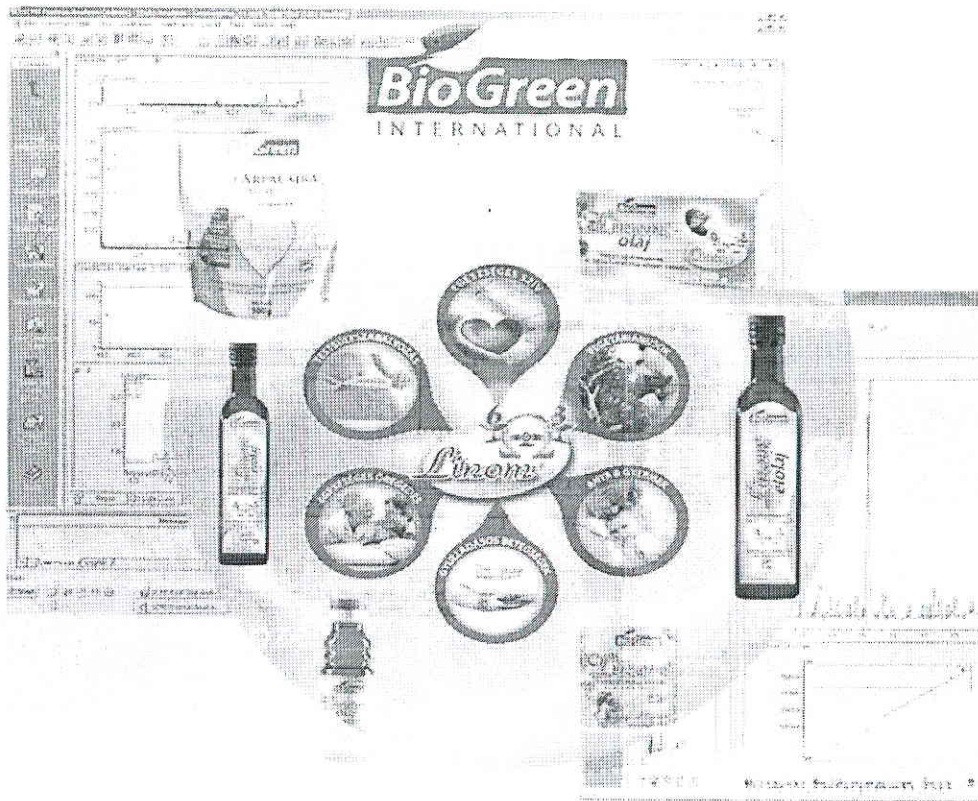


PÁLYÁZAT

Biatorbágy Város Képviselő-testülete által meghirdetett
Egészségmegőrző program indítására,
a primer prevenció keretében



BIOGREEN

Nemzetközi Termelési és Kereskedelmi

Korlátolt Felelősségű Társaság

2051 Biatorbágy, Budai utca 16.

Készítette:

Föglein András

2010. július 30.

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Föglein András', written over the date.

TARTALOMJEGYZÉK:

- I. BEVEZETÉS
- II. A PÁLYÁZÓ ADATAI
- III. A PROJEKT TEAM KÜLDETÉSE
- IV. A PROJEKT TEAM VÍZIÓJA
- V. A PROJEKT GAZDA - PÁLYÁZATI KOORDINÁTOR
- VI. A PÁLYÁZATBAN RÉSZTVEVŐ TOVÁBBI KULCS FONTOSSÁGÚ SZEMÉLYEK
- VII. A PÁLYÁZATI STRATÉGIA
- VIII. AZ EGÉSZSÉGÜGYI HELYZET
- IX. A PÁLYÁZAT RÉSZLETES BEMUTATÁSA:
 - 1) SZAKMAI KONFERENCIA ÉS FÓRUM MEGSZERVEZÉSE
 - 2) AZ EGÉSZSÉGES TÁPLÁLKOZÁS ALAPJAINAK SZÉLESKÖRŰ ELTERJESZTÉSE, OKTATÁSA:
 - A. ÓVODÁKBAN ÉS ISKOLÁKBAN
 - B. AZ IFJÚSÁG ÉS A FELNŐTT NÉPESSÉG HELYES TÁPLÁLKOZÁSI SZOKÁSAINAK KIALAKÍTÁSA, TUDATOSÍTÁSA
 - 3) A RENDSZERES TESTMOZGÁS PROPAGÁLÁSA, TÁMOGATÁSA
 - 4) AZ EGÉSZSÉGES ÉLETRE NEVELÉS ERŐSÍTÉSE AZ OKTATÁSI INTÉZMÉNYEKBEN
- X. TERVEZETT KÖLTSÉGVETÉS

MELLÉKLETEK:

- I. MELLÉKLET: A Biogreen alapítójának bemutatása.
- II. MELLÉKLET: A Biogreen bemutatása
- III. MELLÉKLET: OmegaBázis – Omega3 szaküzlet - bemutatása
- IV. MELLÉKLET: Húsfeldolgozó gyártói bázis - Puru Kft. bemutatása
- V. MELLÉKLET: Edukációs szakértői bázis: ÖkoTér Kft.
- VI. MELLÉKLET: Kommunikációs szakértői bázis: Kaméleon Reklám Kft.
- VII. MELLÉKLET: Média szakértői bázis: Itthon Média Kft.
- VIII. MELLÉKLET: Pályázati elismerés – KMOP 1.1.1. /2008
- IX. MELLÉKLET: Miért éppen növényi Omega3...?
- X. MELLÉKLET: Felkérés – Linom projekt 2010
- XI. MELLÉKLET: Árpacsírába zárt kincsek – Zöld Újság
- XII. MELLÉKLET: Maghasadás – Magyarok a piacon riport - HetiVálasz
- XIII. MELLÉKLET: Megelőzhetők a... civilizációs betegségek!? – Sikeres Nők
- XIV. MELLÉKLET: Bio Tanusítás
- XV. MELLÉKLET: Oklevél – Magyar Termék Nagydíj – Soós Tészta Kft-vel közösen fejlesztett tészta termékcsaládra
- XVI. MELLÉKLET: Újdonság a halfogyasztás növeléséért - Élelmezés
- XVII. MELLÉKLET: Kiállítás – World Food Moscow
- XVIII. MELLÉKLET: Kiállítás - SIAL Paris – Mariann Fischer Boel – EU Mezőgazdasági Főbiztos
- XIX. MELLÉKLET: Kiállítás referenciák – fotó montázs (Egészség Hídja, Foodapest..)

I. BEVEZETÉS:

A pályázat célja a Biatorbágyon élők életmódjának és étkezési szokásainak egészségesebbé tétele.

A kitűzött célok elérése érdekében Mi, a biatorbágyi Biogreen Kft alapítói a lehető legmagasabb színvonalú szakmai programot rakjuk össze.

Ennek megfelelően egy együttműködést – projekt csoportot - hozunk létre, a cél érdekében elhivatott, elismert szakemberek, vállalkozások bevonásával.

Nagyon fontosnak tartjuk, hogy a feladat elvégzése alatt kiemelt figyelmet kapjanak a hazai termékek és a lakosság megismerje az Ő egészségükért és egy magasabb életminőség eléréseért küzdő, valós értékeket előállító hazai vállalkozásokat.

II. A PÁLYÁZÓ ADATAI:

A Biogreen Nemzetközi Termelési és Kereskedelmi Korlátolt Felelősségű Társaság (röviden: BioGreen Kft.) a Fővárosi Cégbíróság által 13-09-120505 cégjegyzék számon bejegyzett, biatorbágyi székhelyű vállalat.

Ügyvezető: Dr Föglein Ferenc

Címe: 2051 Biatorbágy, Budai utca 16.

Telefon: +36/ 23 814 520, (+36) 30 569 7292

e-mail cím: ferenc.foglein@biogreen.hu ; titkarsag@biogreen.hu

www.biogreen.hu



III. A PROJEKT TEAM KÜLDETÉSE:

A csoport tagjai szakmai tapasztalatuk és meggyőződésük alapján eltökéltek az egészségtudatos táplálkozás és életmód mellett. Céljuk ezen ismeretek minél magasabb szintű elsajátítása, új lehetőségek kutatása, valamint az ismeretanyagok minél szélesebb körű elterjesztése egy egészségesebb, környezettudatos, biztonságosabb jövő, valamint a megfelelő üzleti-gazdasági siker és szakmai elismerés reményében.

IV. A PROJEKT TEAM VÍZIÓJA:

A pályázat megvalósítása során a helyi (és környéki) lakosság minden korosztálya megtapasztalja, hogy egészségi állapotáért saját maga a felelős. Segítünk neki felfedezni önmagukban a tudatos fogyasztói magatartást és az ez iránti, minél teljesebb igényt. A magyar nép egészségi állapota, a születéskor várható élettartam és az életminőség jelentős javításra szorul. Megtanítjuk az embereknek, hogy az egészség megőrzésében az életmódnak – és ezen belül elsődlegesen a táplálkozásnak és a rendszeres mozgásnak – döntő szerepe van!

A kereskedelemben kapható élelmiszerek döntő többsége inkább káros, mint egészséges! Összetételük minősége és tápanyag tartalmuk minden tudományos kimutatás szerint drámaian csökkent, részint a mezőgazdasági művelés során kizsákmányolt termőföldek tápanyag tartalmának kimerülése, részint a művelés során alkalmazott kemikáliák, részint pedig a feldolgozás során alkalmazott tartósítószeres, mesterséges adalékok, színezékek valamint a tartósítás érdekében az élelmiszerekből kivont szerves anyagok és a finomítási eljárások miatt. A lakosság felfedezi, hogy a helyi élelmiszer termékek fogyasztásával hozzá járulnak környezetük fenntartható fejlődéséhez. A helyben megtermelt zöldség-gyümölcs, a legolcsóbb és egyben a legegészségesebb élelmiszer-forrás mindannyiunk számára. Egyéb termékek (tej, hús, kenyér, stb...) fogyasztásában is törekedni kell a minél nagyobb arányú helyi- és hazai, minőségi termékek kiválasztására.

A Biogreen Kft által fejlesztett és szabadalmaztatott technológia, és a programba bevont partnerei termékeinek alapanyag, és tápanyag tartalma, tisztasága biztosítja az általa előállított és forgalmazott termékek magas biológiai tápértékét és minőségét.

V. A PROJEKT GAZDA - PÁLYÁZAT KOORDINÁTOR:

Föglein András – ügyvezető / projekt menedzser (Omega3FoodProfessor Kft, FH Holding, Biogreen)

Elérhetőség: foglein@biogreen.hu

omega3foodprofessor@gmail.com

Tel: +36/30 569 7291

Címe: 2051, Biatorbágy, Virág u.5.



VI. A PÁLYÁZATBAN RÉSZTVEVŐ TOVÁBBI KULCS FONTOSSÁGÚ SZEMÉLYEK:

Dr. Föglein Ferenc – ügyvezető-tulajdonos, kutató-feltaláló, biotechnológus-biokémikus (Biogreen, FH Holding)

Dr. Föglein Ferencné – nyugdíjas pedagógus (iskola igazgató helyettes, Bp.II.ker, Kodály-Zoltán Ének-zenei Ált. isk -25 évig)

Puruczky András – ügyvezető-tulajdonos, vendéglátó-étkeztető (PURU Kft – húszüzem / halfeldolgozó, Szántódi Erdészeti Konyha)

Dr. Bakanek György – orvos, életmód tanácsadó (*MOB sportorvos, Gyermekrák Alapítvány elnökségi tag*)

Fögleinné Veres Katalin – élelmiszeripari szakmérnök, marketing menedzser (Biogreen Kft)

Dr. Orosz Róza – közgazdász, ügyvezető, kommunikációs és média szakértő, tanár (Kaméleon, Ökotér, Itthon Média)

VII. A PÁLYÁZATI STRATÉGIA:

A pályázat keretein belül olyan stratégiát dolgozunk ki, mely összhangban áll az Egészséges Biatorbágyért Népegészségügyi Programmal. Elsődleges célkitűzések között szerepel az egészséges életmód propagálása, olyan módszerek, eszközök, lehetőségek és termékek elterjesztésének segítése, amelyek biztosítják, hogy az emberek saját kezükbe vegyék egészségi állapotuk javítását, egészségük megőrzését, a betegségek megelőzését. Ezek közül a lehetőségek közül kiemelt figyelmet fordítunk minden olyan élelmiszerre, amely magyar földön, magyar alapanyagokból, magyar emberek szellemi és fizikai erőfeszítéséből született. Létfonosságú a lakosság szervezetének méregtelenítése-lúgosítása, a megfelelő, aktív tápanyagokban, enzimekben gazdag táplálkozás és az omega3, mint esszenciális zsírsavak harmonikus fogyasztásának aránya, bevitele a szervezetbe alap-élelmiszereken keresztül.

VIII. AZ EGÉSZSÉGÜGYI HELYZET:

- A magyar lakosság várható átlagos **életkora** 68-76 év, (férfiak-nők) amely a fejlett országoktól átlagosan **6-10 évvel marad el**.
- Magyarország az EU 27 tagországának rangsorában a **25.** helyen áll.
- Magyarországon a **szív- és érrendszeri betegségek** valamint a **rosszindulatú daganatok** – mellrák, tüdőrák, prosztatatarák, stb... - felelősek **az összes halálozás mintegy 3/4-ed részéért!**
- Magyarországon a **daganatos betegségekből eredő halálozás** tendenciája növekvő és **Európában a legnagyobb**
- A lakosság **Omega3 hiánybetegségben szenved**, ennek megfelelő pótlása népegészségügyi kérdés

IX. A PÁLYÁZAT RÉSZLETES BEMUTATÁSA:

1) Szakmai konferencia és fórum megszervezése

minden egészségügyi, kulturális, oktatási és közigazgatási intézményben dolgozó részére, kiállítással és kóstolókkal egybekötve – 2 alkalommal az őszi/téli és a tavaszi/nyári időszakban (Faluházban)

Bakanek professzor közel 20 éve tart drog-prevenációs és életmód szaktanácsadó előadásokat általános- és középiskolákban, egyetemeken, orvosi továbbképzéseken és különböző egészségügyi fórumokon. Két évtizede heti rendszerességgel publikál a sajtóban, szólal meg rádióban, televízióban.

Előadásokkal, kiadványokkal, a média lehetőségeinek felhasználásával fejt ki széles körű marketing tevékenységet olyan termékek népszerűsítésében, amelyek az egészséges táplálkozást szolgálják.

Fő témáink:

Az Omega3 és esszenciális zsírsavak fogyasztásának megfelelő aránya létfontosságú a szervezet számára!

A szervezet méregtelenítése, és a **lúgosítás** szükségessége

Ivás, ásványvizek szerepe

Rostok, lassan bomló szénhidrátok szerepe, pl.: Béta-glükán.

Civilizációs betegségek?

Halfogyasztás Magyarországon!?

Mitől bio a Bio?

Meghívott orvosok, dietetikusok, életmód tanácsadók tartanak előadást, oktatást, valamint segítenek kialakítani a testi-lelki egyensúlyra törekvés szemléletét. Hazai termelők bemutatkoznak és ismertetik termékeiket.

2) Az egészséges táplálkozás alapjainak széleskörű elterjesztése, oktatása:

a. Óvodákban és iskolákban:

- Élelmiszer kategóriák bemutatása, tápanyagok, táplálékok szerepének fontossága. Evés, ivás élettani szerepe.
- Kor specifikus ismertető és kiadvány készítése, valamint a gyerekek valós ismereteinek, szokásaiknak felmérése játékos formában teszt jellegű felméréssel.
- Felmérések kiértékelése és a gondozókkal, oktatókkal, vezetőikkel történő konzultáció.
- Tanácsadás és aktivitási terv kidolgozása a pedagógusok, szülők, valamint a gyermekek részére.
- Étkeztetési protokoll, menü ellenőrzése, helyes arányok kialakítása és szakmai javaslatok megfogalmazása
- Felül kell vizsgálni az iskolai büfé kínálatát
- Gyerekeknek termékmintát, kóstolási lehetőséget biztosítunk

Elsődleges cél, hogy a gyermekek helyes táplálkozását a velük napi szinten kapcsolatban álló pedagógusok, gondozók helyes irányba befolyásolják, és kihasználva a tömeghatás valamint a csoportszellem erős jellemformáló eszközeit, ezeket sikeresen alkalmazzák. A feladat végrehajtásában döntő szerepe van az óvodai, az általános iskolai dolgozók, vezetők, a gyermekorvosok, és a védőnők személyes és felelősségteljes együttműködésének.

b. Az ifjúság és a felnőtt népesség helyes táplálkozási szokásainak kialakítása, tudatosítása.

- Élelmiszer kategóriák bemutatása, tápanyagok, táplálékok szerepének fontossága. Evés, ivás élettani szerepe. Vitaminok, ásványi anyagok, zsírok, szénhidrátok, fehérjék szerepe a szervezetben. Helyes arányok bemutatása.
- Omega3 zsírsavak szerepe, hatása, és forrása.
- Kor specifikus ismertető és kiadvány készítése, valamint a felnőttek valós ismereteinek, szokásaiknak felmérése teszt jellegű felméréssel.
- Kiemelt figyelmet kell fordítani a terhes kismamákra, valamint a sokgyermekes családokra – védőnők, egészségügyi dolgozók szerepe!
- Fokozott figyelmet és külön időt szentelünk az idősekre, valamint egyes kiemelten súlyos betegséggel küzdő polgárookra – családsegítő szolgálat!
- Felmérések kiértékelése egyeztetése a helyi egészségügyi dolgozókkal, önkormányzati szervvel.
- Eredmények publikálása és megjelentetése helyi lapokban, kábelTV-n.
- Szórólapok, kis tanácsadó kiadványok, füzetkék szerkesztése és eljuttatása a háztartásokba.
- A megfelelő visszacsatolás érdekében a kiadványokba regisztrációs lapot és játékot szerkesztünk, melynek kitöltői, beküldői között (meghatározott szabályzat alapján) szponzorok által felajánlott (apróbb értékű, egészséges termékeket, ismeretterjesztő könyveket) osztunk ki.
- A pályázati futamidő alatt minden évszakban legalább 1-szer -összesen minimum 4 alkalommal - tanácsadással, termékbemutatókkal, kóstolókkal egybekötött egészségnapot szervezünk (Faluház + Egészségház)
- A minél nagyobb eredmény elérésének érdekében az egészségnapokat lehetőleg úgy kell kijelölni, hogy az kapcsolódjon a település által szervezett, amúgy is népszerű rendezvényekhez.
- A lakosság részére figyelemfelkeltő plakátokat kell a forgalmasabb helyeken (közterületeken, közintézményekben) elhelyezni
- A helyi kábelTV-n 20-30 perces életmód-tanácsadó műsorokat kell non-profit jelleggel szerkeszteni és sugározni.
- Az egészség-programba be kell vonni és együtt kell működni a helyi vállalkozókkal, kereskedőkkel!
- A programba be kell vonni a helyi élelmiszer-láncokat (a nagy személyi forgalom miatt ott különösen sikeresek lehetnek egyes megszólítások, közvélemény kutatások, esetleges termékbemutatók, kóstolók)
- Hazai termékek fogyasztására serkentő, tudatos fogyasztói magatartás kialakítását erősítő akciók szervezése.

Elsődleges cél a fiatalok, a felnőtt és időskorú lakosság széles körű felvilágosítása annak érdekében, hogy magatartásukat és döntéshozatalukat kedvező irányba befolyásoljuk családjuk és saját részre történő élelmiszerek kiválasztásánál. Ennek egyik eszköze a valós statisztikai adatok minél pontosabb megismertetése. Az ismert és gyakori civilizációs betegségek statisztikáinak bemutatása elemzése. A gyakori betegségek (különböző ráktípusok, scl. multiplex, szív- és érrendszeri problémák, stroke, CHD, vérnyomás és vércukor problémák, elhízás, stb... Kiváló hazai termékek bemutatásával lehetőséget nyújtunk ezek megismerésére, kóstolására, napi szintű felhasználására.

Magyarország az Európai Unió egyik legbetegebb lakossággal rendelkező országa, és a WHO számításai szerint a jelenleg nyilvántartott betegek száma 2020-ra megduplázódik!

3) A rendszeres testmozgás propagálása, támogatása

- Életmód programunk természetesen minden korosztály részére tartalmazza a megfelelő típusú, összetételű, és a kívánt mennyiségű testmozgás ajánlásokat.
- Programunk ezen részében élsportolókat, olimpikonjainkat kérjük fel életpályájuk, életmódjuk bemutatására.
- Vendégeinket az egészség- és/vagy a sportnapokon szólaltatjuk meg, Dr. Bakanek György sportorvos közreműködésével.

4) Az egészséges életre nevelés erősítése az oktatási intézményekben

A program úgy lesz sikeres, hogy minél felkészültebb, elhivatott személyek, önzetlen munkájuk során próbálják átadni a rendelkezésükre álló lehető legtöbb tudást és szakmai tapasztalatot mások számára.

Az egészséges életmódra, ezen belül a helyes táplálkozásra való nevelés lényege a szemléletformálás, illetve az ezt célzó edukáció. A BioGreen Kft és az Omega3 Food Professor Kft alapítói és tulajdonosai mögött egy komoly technológiai- kutató, gyártói, kereskedelmi, edukációs, kommunikációs és média szakértői bázis húzódik meg:

Kiskereskedelmi szaküzlet: OmegaBázis, Bp. VI. Király u. 80.

Élelmiszer gyártói bázis, húsfeldolgozó üzem : Puru Kft

Edukációs szakértői bázis: ÖkoTér Kft.

Kommunikációs szakértői bázis: Kaméleon Reklám Kft.

Média szakértői bázis: Itthon Média Kft.



X. A TERVEZETT KÖLTSÉGVETÉS:

Tervezett költségvetés - Biatorbágy primer prevenciós program 2010-2011

Szakmai konferencia megszervezése (2		
1. alkalom)		200 000 Ft
Konferencia nyomtatott anyag elkészítése		
15-25 oldal:	2-300 db	
Szórólap, meghívók	1000 db	
Kiállítók, partnerek, szponzorok megszervezése	5-10 db /alkalom	
2. Életmód program - táplálkozási, étkezési ajánlások		
a óvoda-iskola látogatások		250 000 Ft
Kiadványok szerkesztése, készítése	1000-2000 db	
Termékminták, bemutató kóstolók	igény szerint	
b felnőtt- ifjúsági egészség napok szervezése		500 000 Ft
Szórólap, meghívók, kiadvány	5-10 000 db	
Plakát	25-30 db	
Előadók, konzultációk, fórum	4 alkalommal	
Termékminták, bemutató kóstolók, vásár szervezése	igény szerint	
3. testmozgás program		
4. egészséges élet		
		50 000 Ft
Öko Tér edukációs program bemutatása		
Szórólap, konzultáció		
ÖSSZES IGÉNYELT TÁMOGATÁS		1 000 000 Ft



I. MELLÉKLET: A BioGreen alapítójának bemutatása.

BioGreen Kft. (Biogreen Intl. Ltd.) alapítója, **Dr. Föglein Ferenc** a budapesti *Kertészeti Egyetemen* szerzett MSc képesítést, 1968-ban. Rögtön ezután a Mezőgazdasági Minisztérium kezelésében működő *Növényvédelmi Állomás* (Velence) alkalmazottja lett, ahol elsősorban növények vírusfertőzéseinek kérdésével, a probléma kutatásával foglalkozott. 1971-ben, a *Magyar Tudományos Akadémia* (MTA) akkor alakuló *Biológiai Kutató Központjába* kapott meghívást a központ *Növénypszichológiai Intézetének* igazgatójától; 1 évig kutatóként dolgozott a *Cornell University*-nél (Ithaca, USA), 6 hónapig a *Max Planck Biokémiai Intézetnél* (München). Az MTA intézeténél végzett munkája során számos jelentős K+F szerződés, program indítását kezdeményezte nagyvállalatokkal és állami gazdaságokkal együttműködve (*Badacsonyi Állami Gazdaság*) 1982-ben kezdeményezte és megszervezte – az MTA közreműködésével – a *Merlikon GT K+F* vállalkozást, amelynek munkájában részt vett több mezőgazdasági szövetkezet is, és amihez később a *Shell Interag Hungary* is csatlakozott. Rövidesen a vállalkozás ügyvezető igazgatója lett. Több szabadalmi bejelentés és találmány kidolgozója. Fő kutatási területe és tevékenysége – a vírusmentes növényzaporító anyagok tömegmértéű előállítására. **Dr. Föglein Ferenc** 1989-től évekig magánvállalkozóként tevékenykedett. Szakmai továbbfejlődését és érdeklődési körének bővítését jelentős mértékben szolgálta, hogy ez alatt az időszak alatt néhány évig a *Magyar Onkológiai Intézetnél* dolgozott kutatóként. Ekkor fordította figyelmét korábban szerzett ismereteinek az emberi egészség szolgálatába való állítását célzó projektek indítására, és döntése meghozatalára, hogy az elkövetkező években munkássága központjába az emberi egészség védelmét szolgáló funkcionális élelmiszereket helyezi.

II. MELLÉKLET: A Biogreen bemutatása

Biogreen Kft. szabadalmaztatott technológiája áttörést hozott, lehetővé tette olyan élelmiszerek előállítását, amelyekben az inhibitorok már lebomlottak, és a csírázó magvakban – a megnövekedett, vagy aktivizálódott enzimek segítségével – módosított biokémiai összetételű élelmiszer alapanyagokat kapjunk. A világhírességnek számító technológiának a segítségével olyan termékek állíthatók elő, amelyekben a vitaminok, enzimek érintetlenek maradnak, a tápanyagok, hatóanyagok biológiai hozzáférhetősége teljes mértékű.

A fentieket összefoglalva: Biogreen Kft. nyugalmi állapotban levő magvakból, biotechnológiai eljárással, új típusú élelmiszereket hoz létre. A tevékenységéhez szükséges magvakat, magpopulációkat szinkronizált módon csírázásnak indítja, amely folyamatot különböző technológiai paraméterekkel célzottan irányítja, majd a csírázást optimális időpontban leállítja, és így bennük az eddigiektől eltérő előnyös tulajdonságok jelenjenek meg, ezáltal új egészséges élelmiszerek előállítására legyen lehetőség. Ennek során a hagyományos fizikai paraméterek (hőmérséklet, fény, nedvességtartalom) változtatásán felül más befolyásoló tényezőket is használ oly módon, hogy mikrohullámú energia segítségével stimulálja a csírázás folyamatában résztvevő különböző enzimek működését, ezáltal befolyásolja a csírázás sebességét és az egyes hatóanyagok szintézisét.

Biogreen Kft. – annak érdekében, hogy a magvak csíráztatása révén új típusú élelmiszereket hozzon létre – biotechnológiai K+F tevékenységet végez, amelynek során feltárja, megismeri a magvak csírázásának korai szakaszában lejátszódó életfolyamatokat, és biotechnológiai módszerek felhasználásával megismerni a csírázás korai szakaszában lejátszódó génaktivitásokat és epigenetikai változásokat. – Érdeklődésének középpontjában azoknak a hatóanyagoknak a vizsgálata áll, amelyek jelentős hatást gyakorolnak az emberi szervezet egészségi állapotának megőrzésére, ill. annak helyreállítására.

III. MELLÉKLET: OmegaBázis – Omega3 szaküzlet - bemutatása

Ez az első olyan üzlet, mely alap koncepciója, hogy a létfontosságú, természetes eredetű, növényi OMEGA3 zsírsav tartalmú, funkcionális élelmiszerek egy helyen megvásárolhatók legyenek.

Az üzletben olyan magyar cégek, gyártók válogatott delikát termékei is megtalálhatók, melyek kiemelt figyelmet fordítanak az egészséges és kiegyensúlyozott táplálkozásra. A PURU KFT kitűnő minőségű, omega3 tartalmú baromfi-, sertés-, és a világon egyedül álló halspecialitásai (virsliek, sonkák, pástétomok) teljes áruválasztéka itt elérhető. Kiemelt figyelmet kap a BIOGREEN világszabadalmaztatott, növényi csíra alapú LINOM termékcsaládja. További Linom-mal készülő termékek: tészták (Soós, Mary-Ker, Rédei Bio) étolajok, hagyományos és gluténmentes lisztek (AboMill, Kenyérvarázs) húskészítmények (Puru), kekszek, sajtos tallérok. További kínálatból: Cserpes tejtermékek; BioBerta italok; Sarkpont Kft. gesztenye termékek; müzlik, lekvárok, stb.

Az árukészlet lehetőleg első kézből, a gyártóktól, forgalmazóktól kerül az üzletbe, ezáltal az árak normál szinten maradnak. Minőség elérhető áron!

Ismeretterjesztő kiadványokkal, szórólapokkal segítik a vásárlókat a helyes választásban.

Olyan termékek is megtalálhatók, melyekkel sok esetben nem is találkozhatunk a klasszikus

multi- és hyper kereskedelmi láncokban, és nem csomagolásra vagy TV reklámokra költik árbvételük nagy részét, hanem a minőségre.

Rendszeres kóstolókkal, szakmai tanácsadással ismerkedhetnek meg a termékekkel.

Kérünk mindenkit, adja tovább ezt az információt ,minél több ismerős, barát részére, hogy Ők is könnyedén hozzájuthassanak valódi értékeket hordozó, egészséges, magyar, minőségi élelmiszer termékekhez, és ezzel is segítve a hazai gyártókat!

IV. MELLÉKLET: **Húsfeldolgozó gyártói bázis - Puru Kft. bemutatása**

Családi vállalkozás, 1991-ben alapították Id. Puruczky István élelmiszeripari-üzemtechnikus vezetésével és a két fiú gyermek P. István és P. András közreműködésével. A kezdetektől halfeldolgozással foglalkoznak. 2004-től export számmal ellátott üzemben állítják elő, így biztosítva a lehetőséget az Unió országokba való kiszállítási feltételeket. Az üzemben HACCP minőségbiztosítási rendszer működik.

Több mint tíz éves halfeldolgozó gyártástapasztalattal 2005-től, egy eddig még ismeretlen, üres szegmens irányában kutató-fejlesztő munkát indítottak.

A **Puru Fisch** termékek MAGYAR édesvízi halból készülnek, Európában egyedüli gyártástechnológiát alkalmazva. A különleges halhúskészítmények ízben, választékban igen gazdagok, magas táplálkozási értékei az egészséges táplálkozást kiemelkedően szolgálják.

A Puru Fisch termékcsalád teljes értékű magas fehérjetartalma, értékes ásványi anyagokat és többféle, a szervezetünk számára nélkülözhetetlen vitaminokat tartalmaz.

A hal jó forrása a zsírban oldódó vitaminoknak, elsősorban az A- és D-vitaminnak. Ezek segítségével szervezetünk képes semlegesíteni a szabadgyököket (vagyis az élettani folyamatok során keletkező, illetve külső forrásból a testbe jutott, érfalat károsító, valamint rákos betegségeket előidéző anyagokat), és növelni a betegségekkel szembeni ellenálló képességet.

V. MELLÉKLET: **Edukációs szakértői bázis: ÖkoTér Kft.**

Az ÖkoTér egy, két éve működő ökoszervezet, amelynek célja a környezettudatos életforma és gondolkodás elterjesztése, megismertetése különböző nagyszabású rendezvényeken, szórakoztató tevékenységek sorozatán és edukáción keresztül, szakértői bázis és szakmai partnerek bevonásával.

A programban az ökológia szót a lehető legszélesebb értelemben használják: értelmezésükben minden olyan megmozdulás, aktivitás, sporttevékenység, tudásátadás öko, ami a társadalom széles rétegeit veszi célba, környezettudatos életformát népszerűsítő üzenetekkel, különös tekintettel a gyerekekre, mint felnövekvő, fogékony generációra (és a családokra).

Az ÖkoTér eddig elért eredményei:

12 nagyon sikeres rendezvény (átlagosan 600–1000 látogató, kiemelt esemény: minden év szeptember végén a WestEnd tetőteraszán);

szakértői bázis és a pedagógiai csapat együttműködésével komoly edukációs tevékenység (12 év alattiaknak a tanrend szerinti feladatok, 12 év felettieknek szakértők által írt feladatlapok); akkreditált általános iskolai anyagok (Parlagfű, Élelmiszerbiztonság stb., folyamatosan bővülő témákban); valamint

a www.okoter.hu honlap.

Amiben segítségünkre lesznek:

Egészségnap és vásár rendezése – kóstolókkal egybekötve

Iskolai-, intézményi (önkormányzat) edukációs anyagok elkészítése
Saját rendezvényeiken is ezek népszerűsítése

VI. MELLÉKLET: **Kommunikációs szakértői bázis: Kaméleon Reklám Kft.**

A programhoz tartozó kommunikáció professzionális megvalósításában partnerünk, a 20 éve sikeresen működő reklámügynökség, a Kaméleon Reklám nyújt segítséget.

A tervezett kommunikációs csomag:

- Szórólap, plakátok, print média anyagok az egészséges táplálkozásról
- Rendezvények kommunikációs anyagai (molinó, táblák, egyéb beharangozó eszközök)

VII. MELLÉKLET: **Média szakértői bázis: Itthon Média Kft.**

A program média megjelenéseit a vidéki médiumokra szakosodott Itthon Média intézi. (www.itthonmedia.hu).

A tervezett médiacsomag:

- Beszélgetés és riportműsor a Biatorbágyi kábelTV-n
- Reformkonyha - főzőbemutató – BiaTV
- egyéb megjelenések

VIII. MELLÉKLET: PÁLYÁZATI ELISMERÉS:

Szakmai törekvéseink elismerése és segítése céljából a KMOP – 1.1.1 – 08/1-2008-0005 pályázat keretében a

„Különböző típusú – olaj, fehérje és szénhidrát tartalmú – magvak csíráztatása és mikrohullámú kezelésének alkalmazása új, kiváló élelmezési tulajdonságokkal rendelkező élelmiszeripari anyagok előállítására” címmel 289,15 millió Ft támogatási összegben részesült, az Európai Unió támogatásával, az Európai Regionális Fejlesztési Alap társfinanszírozásával.

Birtoktalan a jövőbe

Új Magyarország
FEJLESZTÉSI TERV

KÜLÖNBÖZŐ TÍPUSÚ - OLAJ, FEHÉRJE ÉS SZÉNHIDRÁT TARTALMÚ - MAGVAK CSÍRÁZTATÁSA ÉS MIKROHULLÁMÚ KEZELÉSÉNEK ALKALMAZÁSA ÚJ, KIVÁLÓ ÉLELMEZÉSI TULAJDONSÁGOKKAL RENDELKEZŐ ÉLELMISZERIPARI ANYAGOK ELŐÁLLÍTÁSÁRA

2008. SZEPTEMBER 30. - 2011. AUGUSZTUS 31.

Kedvezményezett: Drospex Kft. 2051 Biatorbágy, Bodai út 16.
Cg: 13-09-120505

Az Európai Unió és a Magyar Állam támogatásával

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Regionális Fejlesztési Alap társfinanszírozásával valósul meg.

Magyar Kormány
Ministeriumok
Helyi önkormányzatok

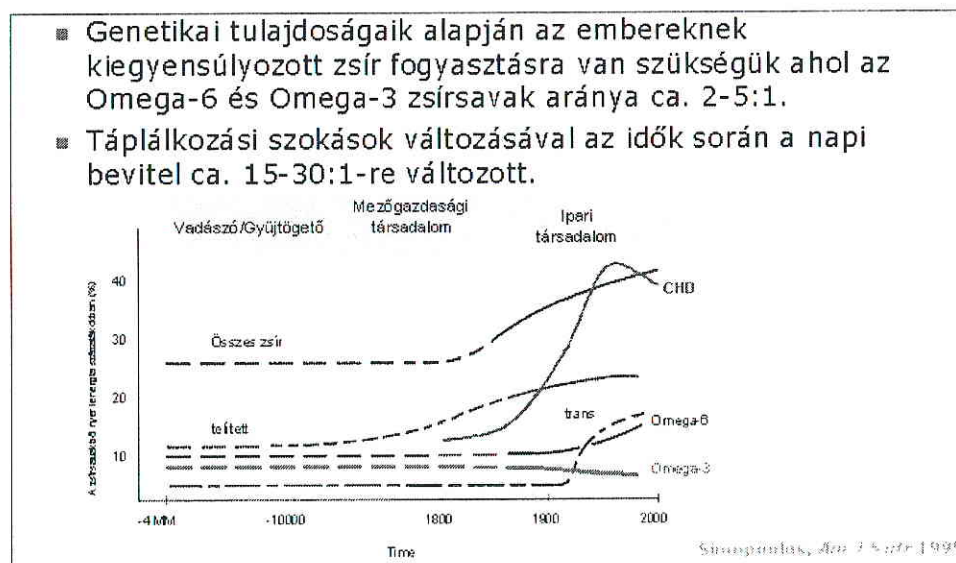
mag
Magyar
Kormány

Miért éppen omega-3...?

Az omega-3 egy gyűjtőfogalom, amely a telítetlen zsírsavak azon csoportját jelenti, amelyeknél az első telítetlen kötés a zsírsavlánc Ω végétől számítva a harmadik szénatomnál jelenik meg. Ebbe a csoportba tartoznak a többszörösen telítetlen zsírsavak, mint az alpha-linolénsav (ALA), amely három telítetlen kötetést, az EPA (eicosapentaenoic acid), amely öt telítetlen kötetést és a DHA (docosahexaenoic acid), amely hat telítetlen kötetést tartalmaz. Ezek közül az **ALA, valódi esszenciális zsírsav**, mivel ezt az emberi szervezet nem képes megszintetizálni. Az EPA és a DHA előállítására - az ALA mint alapanyag felhasználásával - azonban az emberi szervezet már képes, mivel rendelkezik az ezek szintetizálásához szükséges enzimekkel. Az ALA legnagyobb mennyiségben, a lenmagban fordul elő, de más növények is tartalmazzák kisebb nagyobb mennyiségben. A hosszabb szénláncú EPA és DHA készen szintetizálva nagyobb mennyiségben, tengeri halak (tőkehal), friss vizű halak (lazac) olajában és néhány tengeri algában fordul elő.

Elteltekintve az utolsó 200-250 év történetétől az ember évmilliókon keresztül alacsony zsírtartalmú és állandó zsírsav összetételű tápanyagon élt (lásd 1. ábra). (Simopoulos 1999)

1. ábra



Az evolúció során, az ember egész genetikailag meghatározott enzim rendszere ehhez alkalmazkodott. Megtanulta hatékonyan hasznosítani a rendelkezésre álló tápanyagokat. Az utóbbi 200 évben azonban az ember táplálkozási szokása gyökeresen megváltozott, felborult az évmilliók során kialakult egyensúly. Ez különösen igaz az egyes zsírsavak egymáshoz viszony arányára. Drasztikusan csökkent az omega-3 típusú zsírsavak aránya. Nagymértékben megnőtt a telített zsírsavak, az omega-6 zsírsav fogyasztása (Li, Weisinger et al. 2006). Az omega-6, más néven linolsav, a napraforgó olajban található nagy mennyiségben. Különösen ki kell emelni az un. trans zsírsavak nagytömegű fogyasztását., amelyek növényi olajok hidrogénezés útján történő átalakítása során keletkeznek, pl. a margarinok kenhetőségének fokozására. Ezek a zsírsavak a természetben alig fordulnak elő és a szervezet szinte semmit sem tud vele kezdeni, felesleges terhe emésztő rendszerünknek.

A mezőgazdasági és ipari társadalmak megjelenésével a táplálkozásunkban egy hatalmas hiány jelent meg az omega-3 zsírsav felvételét illetően, ami az ún. civilizációs betegségek sokaságának megjelenéséhez vezetett. Néhányat említünk a legfontosabbak közül, amelyek az omega-3 hiányra vezethetők vissza: auto-immun betegségek, időskori diabétesz, szív és érrendszeri betegségek, idegrendszeri problémák, memóriavesztés, agresszivitás, viselkedési problémák, számos rákbetegség kialakulása stb.. Ezért az omega-3 zsírsavak bevitele népegészségügyi szükséglet, és a táplálékunk eredeti zsírsavarányának helyreállítása létfontosságú, mivel az ember genetikailag nem tud olyan gyorsan alkalmazkodni a megváltozott tápanyagrendszerhez, hogy a társadalom egészséges tudjon maradni.

Az agy és az idegrendszer membránszerkezetének integráns része és működéséhez nélkülözhetetlen az ún. 22 szénatomos, hat telítetlen kötéssel rendelkező DHA. Ezért intenzív kutatás folyik az ALA → EPA → DHA szintézis megértésére. Az EPA-DHA átalakulás egy oda vissza lejátszódó folyamat, amelynek során a DHA visszaalakulhat EPA-vá. Ráadásul a DHA egy hosszú szénláncú zsírsav molekula amely nem elég stabil és különösen kitett a zsírsavak ún. β-oxidációjának, a szervezet energia felszabadító folyamatának. Ezek a jelenségek a kísérletek során azt a látszatot keltik, mintha a DHA szintézis ALA alapanyagból nagyon kismértékű volna. Ezzel ellentmond azonban az a tény, hogy megfelelő ALA ellátottság mellett az idegsejtek membrán szerkezetében a szükséges mennyiségű DHA jelen van. Továbbá a kutatási eredmények azt is bizonyítják, hogy az ALA átalakulás hatékonysága hosszabb szénláncú telítetlen zsírsavakká jelentős mértékben függ a szervezet hormonszintjétől (ösztrogén) és oxidációs viszonyaitól (Musket, van Goor et al. 2006; Williams and Burdge 2006). Magasabb hormonszint és magasabb antioxidáns aktivitás mellett az átalakulás hatékonyabb (több DHA molekula marad lebontatlan).

A fentiek rövid taglalása akkor válik fontossá, amikor tanácsot akarunk adni az étrendünk kialakításához az ismeretek fényében. A halolaj forgalmazók azt ajánlják, hogy halolaj kapszulák fogyasztásával biztosítsuk a megfelelő esszenciális zsírsav szükségletünket, hiszen ebben az ALA mellett az EPA és DHA is készen rendelkezésünkre áll. Fennáll azonban annak a veszélye, hogy ebben az esetben saját átalakító enzimrendszerünk működése leáll (Igarashi, Demar et al. 2007). Abban az esetben, ha a szervezet egyéb körülményei nem változnak (hormonszint, antioxidánsok), nagyobb mennyiségű DHA bevitele értelmetlen, mert elveszik a β-oxidáció következtében. Annak eldöntése, hogy növényi eredetű ALA, vagy halolaj kapszulák fogyasztásával biztosítjuk esszenciális zsírsav ellátásunkat, hasonlít ahhoz a döntéshez, mint amikor egy betegséget antibiotikum használatával, vagy az ellenálló képesség fokozásával kívánunk leküzdeni. Mindegyiknek megvan a maga szerepe.

A vita - miszerint a növényi eredetű ALA vagy a halolaj eredetű DHA élvez-e elsőbbséget – lassan az ALA javára eldőlni látszik, ugyanis egyre több bizonyíték van arra, hogy csupán alpha-linolénsav fogyasztásával az ember szervezete által előállított hosszú szénláncú telítetlen zsírsavak elegendő mennyiségben állnak rendelkezésre a normális agy és idegrendszer kifejlődéséhez szárazföldi körülmények között is (Carlson and Kingston 2007).

A nyálkamentes lencsira örlemény (LinomTM) fogyasztásával nagymennyiségű omega-3 (ALA) juttatható a szervezetbe olyan segédanyagokkal együtt, mint a lencsira örleményben jelenlevő nagymennyiségű antioxidánsok (β-karotin, E-vitamin) és fito-ösztrogének (lignanok). Ezek hatóanyagok Linom fogyasztásával kialakíthatják a szervezetben a megfelelő redukciós és hormonális feltételeket a lencsira ALA tartalmának hatékony beépüléséhez. A nyálkaanyagtól és egyéb emésztést gátló anyagoktól megfosztott lencsira örlemény lehetővé teszi, hogy a lencsirában levő számos fontos hatóanyag biológiai hozzáférhetősége 100%-os legyen, és valóban hasznosuljon.

Miért éppen Linom?

A lenmagról évszázadok óta tudjuk, hogy fogyasztása az emberi szervezet számára igen jótékony hatású. A legelső felismerések között figyelték meg, hogy a len javítja a bélműködést. Az elmúlt 25-30 év során kiderült hogy a lenmag jótékony hatása igen széleskörű. Ezek közül a legfontosabbak a következők:

- Csökkenti az auto-immun eredetű betegségeket
- Gátolja a II. típusú diabétesz kialakulását
- Gátolja a szív és érrendszeri betegségek kialakulását (koleszterin szint csökkentése)
- Lignan (antioxidáns) tartalma csökkenti a változáskori problémák kialakulását
- Tudományos és klinikai vizsgálatok támasztják alá rákellenes hatását számos tumor betegséggel szemben
- Gátolja a csontritkulás kialakulását



- Csökkenti az idegrendszeri problémák kialakulását (memória, agresszivitás, Alzheimer kór, figyelem-csökkenés, stb.)
- Igen magas tápértékű, esszenciális zsírsavakat (alpha- linolénsav, omega-3, omega-6) és esszenciális aminosavakat tartalmaz
- Rostanyagai javítják a bélrendszer perisztaltikáját és méregtelenítését.

Ezek az előnyös tulajdonságok alapvetően két komponensnek tulajdoníthatók. Kimagasló alpha-linolénsav tartalma (22-28%) miatt az omega-3 zsírsav legfontosabb forrása. Ki kell emelni az antioxidánsként és ösztrogén prekursorként működő lignan tartalmat, amely elérheti az 1,2-1,5%-ot.

Annak ellenére, hogy a len számos jó tulajdonsággal rendelkezik, mégsem vált általánossá a humán ételmezésben sem pedig az állati takarmányozásban, mivel a felsorolt jó tulajdonságok csak töredékében érvényesülnek. Ez azzal magyarázható, hogy a lenmag felületén található – az összsúlyát tekintve mintegy 8-10% mennyiségben – egy pektin-szerű nyálkaanyag. Ez a nyálkaanyag nagymennyiségű vizet vesz fel és a mag felületét sikamlóssá teszi. E nyálka emésztéséhez, sem a humán sem pedig az állati szervezet nem rendelkezik megfelelő enzimekkel. E nyálka a bélbolyhok beborításával fizikailag gátolja a lenmagban levő táp és egyéb értékes anyagok felszívódását. Továbbá ez a nyálka olyan anyagokat is tartalmaz, amely kémiai úton is akadályozza az emésztést, mint pl. proteáz gátlókat és cianogén anyagokat, amelyek serkentik a bél perisztaltikáját és a tápanyag emésztés előtti gyors kiürülését okozzák. Állatkísérletekkel kimutatták, hogy a tápokba adagolt lenmag etetésével az állatok súlyvesztést szenvednek annak ellenére, hogy a lenmag tápértéke igen magas (kb. 2000 kJ/100g). A természet ezúton biztosította, hogy az állatok a lenmagvak elfogyasztása ill. annak kiürülése után is emésztetlenek és csíráképesek maradjanak.

A Linom kifejlesztésével mi kiszabadítottuk a lenmagot ebből a csapdából és olyan terméket ill. termékcsaládot fejlesztettünk ki, amely lehetővé teszi, hogy a lenmagban levő valamennyi jó tulajdonság hasznosuljon szervezetünkben. Kémiai és fizikai eljárások együttes alkalmazásával eltávolítjuk az emésztést gátló nyálka és egyéb anyagokat. Az ily módon nyálkamentessé tett lenmagok csíráképesek maradnak. Csíráztatásukkal emészthetőségét javítottuk és a lenmagot széleskörű használatra, emberi fogyasztásra alkalmas tápanyaggá változtattuk.

Felhasznált irodalom:

- Carlson, B. A. and J. D. Kingston (2007). "Docosahexaenoic acid, the aquatic diet, and hominin encephalization: Difficulties in establishing evolutionary links." *Am J Hum Biol* 19(1): 132-41.
- Igarashi, M., J. C. Demar, Jr., et al. (2007). "Upregulated liver conversion of {alpha}-linolenic acid to docosahexaenoic acid in rats on a 15 week n-3 PUFA-deficient diet." *J Lipid Res* 48(1): 152-64.
- Li, D., H. S. Weisinger, et al. (2006). "Omega 6 to omega 3 fatty acid imbalance early in life leads to persistent reductions in DHA levels in glycerophospholipids in rat hypothalamus even after long-term omega 3 fatty acid repletion." *Prostaglandins Leukot Essent Fatty Acids* 74(6): 391-9.
- Muskiet, F. A., S. A. van Goor, et al. (2006). "Long-chain polyunsaturated fatty acids in maternal and infant nutrition." *Prostaglandins Leukot Essent Fatty Acids* 75(3): 135-44.
- Simopoulos, A. P. (1999). "Essential fatty acids in health and chronic disease." *Am J Clin Nutr* 70(3 Suppl): 560S-569S.
- Williams, C. M. and G. Burdge (2006). "Long-chain n-3 PUFA: plant v. marine sources." *Proc Nutr Soc* 65(1): 42-50.

Dr. Föglein Ferenc
Biogreen Kft
Biatorbágy



HUNGARY – 2051 Biatorbágy Budai út 16.

Tisztelt Képviselő Testület, tisztelt Hölgyem/Uram!

A Linom projekt egy hosszú, évtizedekre visszanyúló kutatási munka eredménye.

A Linom az omega3 zsírsavak növényi forrása.

Egy magyar fejlesztésű, szabadalmaztatott, egyedülálló biotechnológiai eljárás.

Alapja a már több ezer éve hasznónövényként ismert és elterjedt ipari növény a len. A len egyedülálló tulajdonságokkal rendelkezik, 27 féle, többek között rák elleni hatóanyagot tartalmaz, továbbá megtalálható benne több mint 20 esszenciális aminosav, ennek köszönhetően fehérje összetétele a szárnyas hússal azonos. Mindemellett kiváló emulgeáló képességgel rendelkezik. Olajában mintegy 60% ALA, esszenciális omega3 zsírsav található 4:1 arányban az O6-tal szemben.

A BioGreen kft által kifejlesztett eljárással a len egy korlátlanul felhasználható teljes értékű élelmiszer- alapanyagává vált. Ezzel az "új" anyaggal forradalmasíthatjuk az elkövetkezendő pár évben az élelmiszeripart, mert ezt eddig nem tudták ezen a területen nagy mennyiségben felhasználni.

Az omega3 tudományos és klinikailag is igazolt jótékony élettani hatása egyszerűen, olcsón juthat el a lakossághoz, közvetlen és közvetett úton.

Egy nagy egészségvédő termékcsalád kifejlesztésén dolgozunk, amely prevenciószerepe létfontosságú lenne a lakosság számára, ezáltal elsődleges feladatnak tekintjük az omega3 hatásainak széles körben való elterjedését. **Ez a magyar fejlesztés segíthet az egészségtelen és eltolódott arányú táplálkozásra visszavezethető valamennyi újkori betegség leküzdésében egy végtelenül egyszerű, természetes úton . Ez nemzeti népegészségügyi kérdés.**

Magyarország kisebb-nagyobb élelmiszeripari cégeivel közösen egy nagy nemzeti egészségvédő élelmiszer-család létrehozásán dolgozunk, melynek egyes tagjai már megtalálhatók a polcokon.

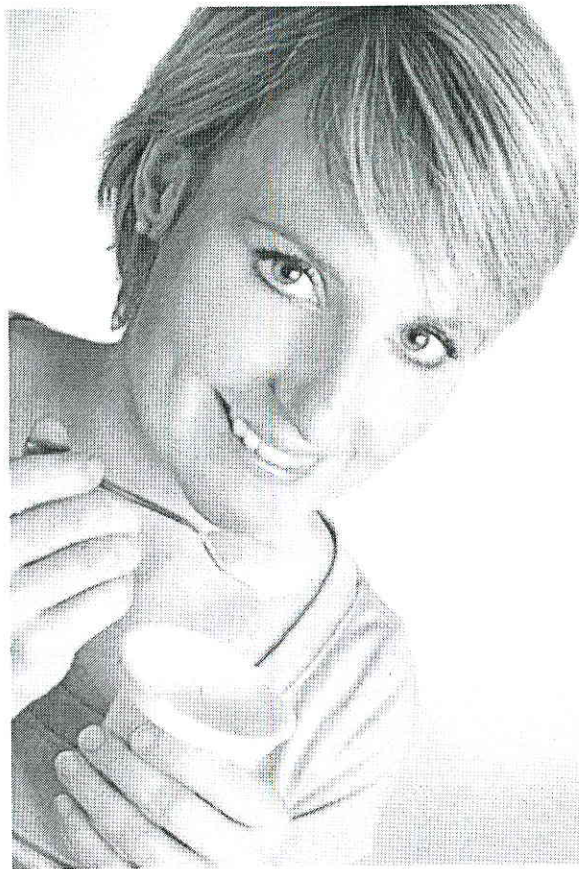
A Linom projekt akkor lesz sikeres, ha az omega3-as termékek köre kibővíül, mind több termékbe kerül be, így a termékek egymást erősítik, valamint ha ezzel együtt az információ széles körben elterjed és rögzül a köztudatban.

Kérem, segítse munkánkat e nemes cél érdekében, és adja tovább az általunk nyújtott ismereteket, hogy Ön által ezt még többen megismerhessék!

Köszönettel::

Föglein András

Árpacsírába zárt kincsek



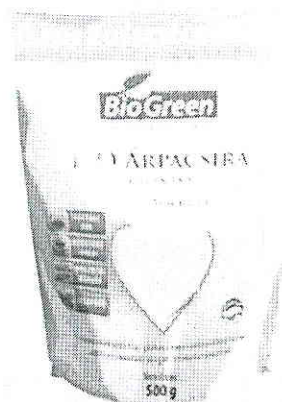
Az árpáról évszázadok óta tudjuk, hogy fogyasztása az emberi szervezet számára igen jótékony hatású. Az elmúlt 25-30 év során kiderült, hogy a csíráztatott árpa jótékony hatása igen széleskörű. Ezek közül a legfontosabbak a következők:

mi rostot tartalmaz, mely szerepet játszik az immunrendszer megfelelő működésében, ezáltal hozzájárul a felső léguti rendszer egészségének megőrzéséhez.

Tartalmaz aktív az emésztést elősegítő enzimeket. Az **élelmi rostok** elősegítik a normál bélműködést, annak megfelelő ritmusát, segítik a teltségérzet kialakulását.

Az árpacsíra rendszeres fogyasztásával már néhány hét elteltével a koleszterin szint jelentős csökkenését érhetjük el. Ezzel a szív- és érrendszeri betegségek kockázata nagymértékben csökken.

mérsékleten, kizárólag erre a célra kifejlesztett szárítási technológiával, szabályozott körülmények között megszáritja, megőrzi a csírázó mag minden értékes hatóanyagát, így biztosítva a termék összetevőinek optimális felszívódását és maximális hasznosítását.



A táplálkozás terén folytatott kutatások azt bizonyítják, hogy a test számára a legjobb energiaforrás a lassú égésű komplex szénhidrát, amely kiegyensúlyozott vércukor- és inzulinszintet biztosít. Az árpacsíra lassú égésű szénhidrátokat tartalmaz. Biztosítja az energiatermelést az egészséget elősegítő, tápanyagokban gazdag szénhidrátok által. A **kis GI** (glikémiás indexű) árpacsíra rendszeres fogyasztása hozzájárulhat a normál vércukor, vérlipid szint (triglycerid) és testtömeg megtartásához. Hosszantartó energiával tölt fel.

Sajnos, napjainkban jellemző a rostszegény táplálkozás. Az árpacsíra természetes rostban gazdag tápanyag. Megszünteti a székrekedést, a hasmenést. A bél faláról eltávolítja az erjedt szénhidrátokat és a rothadásnak indult fehérjetartalmú anyagokat. Rendszeres fogyasztásával méregtelenítjük szervezetünket.

Az árpa béta-glükán vízben oldható élel-

Az árpa igen gazdag keményítőben, fehérjékben, cukrokban, vitaminokban (A, B1, B2, B5, B6, E) és ásványi anyagokban, azonban nátriumban szegény.

A **magnézium** szükséges a csontok és fogak normál szerkezetének fenntartásához, szerepet játszik az idegrendszer kiegyensúlyozott működésében, hozzájárulhat a várandós anyák megnövekedett Mg igényének kielégítéséhez. A **vas** részt vesz a normál vérképzésben. A **szelén** tartalma elősegíti a sejt védelmét a szabad gyökök okozta károsító hatásokkal szemben, szükséges a jódtartalmú pajzsmirigy hormonok normál termeléséhez.

Vitaminok (B1, B2, B3, B6) részt vesz az anyagcserében, szükséges a normál szív, izom és idegrendszer működéséhez. Hozzájárulnak a haj, bőr és a köröm egészségének megőrzéséhez.

A Biogreen Kft. az előállítás során a tisztított árpát csíráztatja majd alacsony hő-

BIO Árpacsíra őrlemény Aktív formula

Ajánljuk aktív, stresszes életvitel mellett, szív- és érrendszeri problémák megelőzésére, immunrendszer erősítésére, diétázóknak, tanuló diákoknak.

Felhasználási javaslat: Natúr vagy gyümölcs joghurtba, müzlihez, reggeliző pelyhekhez, gyümölcs turmixhoz, gyümölcslébe, főzelékbe keverve, habaráshoz, sűrítéshez. Naponta kb.4 evőkanál (20 g) őrlemény fogyasztása javasolt.

Gyártja: Biogreen Kft.
2051 Biatorbágy-Vendel park,
Budai u. 16.

Tel.: 23-814-520,
e-mail: flax@biogreen.hu
www.biogreen.hu

Ehető szuperenergia gabonafélékből

Maghasadás.

Különleges eljárással állít elő természetes élelmiszereket a Biogreen. Találmányuk a gabonafélék eddig rejtett tápanyagainak teszi elérhetővé az emberi fogyasztás számára, mondja Föglein Ferenc alapító-ügyvezető. A vállalkozás Németország felé terjeszkedik.

IVÁNYI BALÁZS | uzlet@hetivalasz.hu

Mitől különlegesegek az önök által előállított élelmiszerek?

A csírázó magvakban a korábban nyugalmi állapotban lévő tápanyagok, hatóanyagok egy biokémiai folyamat során felszabadulnak, s a mag ebből szerzi az energiát a fejlődéséhez. Az érett magvakban viszont vannak olyan anyagok is, amelyek megakadályozzák, hogy ez a folyamat nem megfelelő körülmények esetén elinduljon. Ezek az anyagok azt is meggátolják, hogy a magban lévő tápanyagokat a szervezetünk teljes mértékben hasznosítani tudja, amikor megesszük. Arra jöttünk rá, miként lehet ezeket a gátló tényezőket kiküszöbölni, és az emberi szervezet számára is teljesen hasznosíthatóvá tenni a magvak tápanyagait.

És hogyan? Vagy ez titok?

Nem titok: Európában, a Távol-Kelet jó részén már le is védettük. Amerikában pedig folyamatban van a szabadalmazási eljárás. A technológia lényege, hogy ellenőrzött körülmények között elkezdjük csíráztatni a magvakat. A folyamat elején a gátló anyagok lebomlanak, s új vitaminok, tápanyagok keletkeznek, melyek a növény fejlődését biztosítják. Ezen a ponton szárítással leállítjuk a folyamatot, így egy új biokémiai struktúrával rendelkező tápanyagot hozunk létre, melyben elérhető az emberek számára is ezeket a fontos elemek.

Lisztől az olajig » Több évtizedre visszanyúló kutató-fejlesztő munka eredményeként jött létre 2006-ban a Biogreen Kft. A társaság fő profilja a len teljes körű feldolgozása a Linom márkanévű szárított, nyálkamentes, csíráztatott lenmag őrleményétől a lenmagolajon át a lenfehérjeliszttel gyártásáig. A termékeket önállóan, fogyasztói kísérletben, illetve egészségvédő tartalmú élelmiszerek adalékaként ipari felhasználók részére forgalmazzák. A Biogreenben a 11 munkatárs között jelen van a család szinte minden tagja. A cégnél idén 200 millió forintos árbevétellel számolnak.



FÖGLEIN FERENC 1946-ban született Szekszárdon.

- Kertészmemők-biokémikus.
- Szegeden és Budapesten a Merlikon biotechnológiai központban, majd az Onkológiai Intézetben dolgozott.
- 2006-ban hozta létre a Biogreen Kft.-t.
- Nős, három felnőtt gyermeke van.

Fotó | Fűrjes Viktória

Az eljárás nem tesz kárt tápanyagokban vagy az emberben?

Ez az eljárásunk kulcsa: ha magas hőmérsékleten szárítanánk, akkor elvesznének a tápanyagok. Mi egy vákuumtechnikán alapuló, 25 fokos hőmérsékleten csökkentjük a magok nedvességtartalmát három százalék alá: ekkor leállnak a biokémiai folyamatok. Az eljárásnak az emberre semmilyen hatása nincs.

Termékeik jelentős része lenmagból készül. Más gabonánál is működik az eljárás?

Mindegyiknél alkalmazható, viszont lennel indult a vállalkozás. A lenmagon ugyanis van egy nyálkas anyag, amely megakadályozza, hogy az emberi szervezet

bármit is hasznosítani tudjon belőle. Németországban 60 ezer tonna lenmagot esznek meg évente: e nyálka miatt jó tisztító hatása van, de végül mind a 60 ezer tonna felhasználatlanul megy a szennyvízcsatornába. Mi emberi fogyasztásra alkalmassá tettük a lent.

Miért kapott ilyen kiemelt figyelmet a len?

Mert rengeteg hasznos tápanyagot, vitamint, nyomelemet és úgynevezett fitohormont tartalmaz, ráadásul az omega 3 zsírsav egyik legnagyobb természetes forrása. Ez utóbbi különösen hiányzik a modern táplálkozásból.

Mekkora a kereslet a termékeikre?

Ahogy mindjobban előtérbe kerül az egészségtudatos táplálkozás, az élelmiszerek egészségmegőrző és betegségmegelőző funkciója, úgy nő a kereslet is. Itthon bioboltokban, egy drogérialánc és egy magyar tulajdonú élelmiszerlánc üzleteiben vagyunk jelenek. A hónap végén várhatóan egy kisebb és a legnagyobb németországi bioboltláncban is megjelenünk a Linom termékcsaláddal.

» A rovat ezen a héten az MKB Bank támogatásával jelenik meg.



Megelőzhető az újkori, úgynevezett civilizációs betegségek !?

A magyar nők születéskor várható átlagos életkora 76,8 év. A listavezető japán (85,3 év) mögött közel 9 év a különbség, de az EU-n belül átlagosan 5 év a lemaradásunk. Ezzel a 17. helyet foglaljuk el 20 fejlett ország rangsorában.

A magyar férfiak várható átlagos életkora 68,4 év, amely a fejlett országoktól átlagosan 6-10 évvel marad el. A várható átlagéletkor az EU 15 tagállama esetében több, mint 75 év és az újonnan csatlakozó országok átlaga is több, mint 70 év. Magyarország az EU átlagtól 7,3 évvel marad el, ami nagyon jelentős különbség. Magyarország az EU 25 tagországnak rangsorában a 22. helyen áll.

Az adatok rávilágítanak arra, hogy függetlenül a nemektől a napjainkban megszűlő magyar állampolgár 3-10 évvel rövidebb élettartamra számíthat, mint egy fejlett országban élő lakos.

Magyarországon a szív- és érrendszeri betegségek, valamint a rosszindulatú daganatok - például mellrák, vastagbélrák, tüdőrák, prosztatarák, stb... - felelősek az összes halálozás mintegy 3/4 részéért, más szóval az összes halálozás 70%-a táplálkozással és életmóddal összefüggő betegségekből származik.

Mik azok a funkcionális (egészségvédő) élelmiszerek?

A funkcionális élelmiszerek a szokásos tápanyag összetevőkön túlmenően olyan hatóanyagokkal, komponensekkel (pl. vitaminok, ásványi anyagok, Omega-3 telítetlen zsírsavak stb.) rendelkeznek, amelyek a normális egészségi állapot megtartása mellett, a betegség megelőzésére vagy gyógyítására is alkalmasak.

Elősegítik a betegségek megelőzését, a fizikai-szellemi erőnlét javulását, azaz kedvező élettani hatásai tudományosan bizonyítottak. A funkcionális összetevő számszerű értékekkel megadható legyen, ne csökkentse az élelmiszer tápértékét, szokásos módon lehessen elfogyasztani, az összetevő természetes eredetű legyen.

Magyarországon a daganatos betegségekből eredő halálozás tendenciája növekvő és Európában a legmagasabb. A szív-és érrendszeri betegségek okozta halálozás 1993 óta csökken, de még mindig a 12 legnagyobb mortalitás közé tartozik Európában. Az agyi ér-betegség okozta halálozásban és a vastagbél rosszindulatú daganatos betegségei által okozott halálozásban a második legrosszabb helyen magyar adatok szerepeltek.

Az a tény, hogy a betegségek táplálkozással és életmóddal összefüggők azt is jelenti, hogy megfelelő táplálkozással és életmóddal jelentős részben megelőzhető.

A halálozást befolyásoló két említett betegségcsoporton kívül számos más, táplálkozással összefüggő betegség van jelen Magyarországon: elhízás, cukorbetegség, csonttritkulás, májbetegség, epekövesség, tápanyag hiánybetegségek, amelyek megelőzhetőek,

illetve bekövetkezésük kockázata jelentősen csökkenthető egészséges táplálkozással és életmóddal.

Napjainkban a civilizációs betegségek a világ összes halálozásának 59%-ért felelősek. Optimális táplálékfelvétellel ugyanakkor a civilizációs betegségek 25-70%-a megelőzhető! A jövőben olyan élelmiszereket ajánlott fogyasztanunk, amelyek energiasűrűsége alacsony, tápanyagsűrűsége viszont magas. Ma már mind több ember ébred rá, hogy jobb a funkcionális élelmiszerek fogyasztásával megelőzni betegségeket, mint gyógyszerek szedésére kényszerülni. Mindezek hatására várhatóan egyre jobban elmosódik a különbség a funkcionális élelmiszer és a gyógyszer között.

Az utóbbi 200 évben az ember táplálkozási szokása gyökeresen megváltozott, felborult az évmilliók során kialakult egyensúly. Ez különösen igaz az egyes zsírsavak egymáshoz viszonyított arányára. Drasztikusan csökkent az omega-3 típusú zsírsavak aránya. Nagymértékben megnőtt a telített zsírsavak, az omega-6 zsírsav fogyasztása. Az omega-6, más néven linolsav, a napraforgóolajban található nagy mennyiségben. Különösen ki kell emelni az ún. transz-zsírsavak nagytömegű fogyasztását, amelyek növényi olajok hidrogénezés útján történő átalakítása során keletkeznek, pl. a margarinkok kenhetőségének fokozására. Ezek a zsírsavak a természetben alig fordulnak elő és a szervezet szinte semmit sem tud vele kezdeni, felesleges terhe emésztőrendszerünknek.

Egy magyar fejlesztés segíthet az egészségtelen és eltolódott arányú táplálkozásra visszavezethető valamennyi újkori betegség leküzdésében egy végtelenül egyszerű, természetes úton. A minőségi, egészségvédő élelmiszerkinálat révén a lakosság megfelelően étkezhet.

Egyedülálló magyar szabadalom = LINOM egészségvédő élelmiszer program

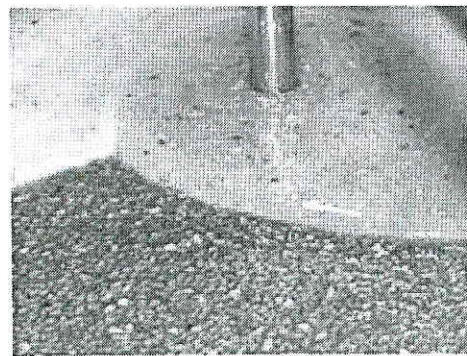
A BioGreen Kft. által kifejlesztett eljárással a len egy teljes értékű élelmiszer-alapanyaggá vált. A biotechnológiai találmány áttörő változást hoz a közeljövőben, mely forradalmasítani fogja a teljes élelmiszeripart. A len egyedülálló tulajdonságokkal rendelkezik. Olajában mintegy 60% ALA, esszenciális omega-3 zsírsav található, mely eddig nem volt hozzáférhető a szervezet számára. A speciálisan megtisztított (nyálkamentesített), csíráztatott majd szárított lenmag örlemény és olaj természetes növényi forrása az Omega-3 zsírsavaknak. Így az eddig ipari növényként elismert lent (Linum usitatissimum) nagy volumenben bevonhatják az élelmiszeriparba, ahol majdnem az összes ágazatba integrálható, mint alap- illetve adalékanyag.

Az így készülő egészségvédő-, akár bio élelmiszerek (pl. Omega-3 zsírsavat tartalmazó Izsáki házitészta, - pászka (Bácska sütő),

különbéle kenyerek (Delta sütő), - liszt (AboMill), Öcsi ostya-tallér, tejtermékek, pudingporok, bébiételek, italok, müzlik) számos betegség megelőzésében segíthetnek a lakosságnak.

A LinomTM és az azzal készülő élelmiszerek fogyasztásával nagy mennyiségű omega-3 (ALA) juttatható a szervezetbe olyan segédanyagokkal együtt, mint a lencsira örleményben jelenlevő nagy mennyiségű antioxidánsok (β-karotin, E-vitamin) és fito-ösztrogének (lignanok). Ezek a hatóanyagok Linom fogyasztásával kialakítják a szervezetben a megfelelő redukciós és hormonális feltételeket a lenmagcsíra ALA tartalmának hatékony beépüléséhez. A nyálkaanyagától és egyéb emésztést gátló anyagoktól megfosztott lenmagcsíra örlemény lehetővé teszi, hogy a magban levő számos fontos hatóanyag biológiai hozzáférhetősége 100%-os legyen, és valóban hasznosuljon. Fogyasztása csecsemők, gyermekek, terhes- és szoptatós anyák részére is ajánlott!

Az omega-3 egy gyűjtőfogalom, ide tartoznak a többszörösen telítetlen zsírsavak, az alpha-linolénsav (ALA), az EPA (eicosapentaenoic acid) és a DHA (docosahexaenoic acid). Ezek közül az ALA valódi esszenciális zsírsav és létfontosságú a szervezet számára, mivel az nem képes megszintetizálni. Alapvető építőkövei az agy és idegsejtek sejthártyáinak, továbbá egyéb sejtmembránok fontos alkotórészei, ahol biztosítják azok flexibilitását és ingerálvívó képességét. Az ALA legnagyobb mennyiségben a lenmagban fordul elő a földön.



A Linom projekt egy egészségvédő élelmiszer program, mely preventív szerepe létfontosságú a lakosság számára. Olyan ez, mint a jód! Elsődleges feladatnak tekintjük az omega-3 tartalmú termékek elterjedését. Ez nemzeti népegészségügyi kérdés.

FÖGLEIN ANDRÁS – BioGreen Kft

Keresse Ön is a Linommal készülő élelmiszereket!

További információk:
www.biogreen.hu

2697/09
Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. HU-ÖKO-01
1027 Budapest, Margit krt. 1. III/16-17.

MINŐSÍTŐ TANÚSÍTVÁNY MELLÉKLET

Név: Biogreen Kft.
Cím: 2051 Biatorbágy
Budai út 16. (Vendel park)
Melléklet száma: 1345/09/Bf/1

Ellenőrzés(ek) dátuma: 2009.06.23

A Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. Minősítő Tanúsítványon felsorolt előírás(ok)ban foglaltaknak való megfelelést vizsgálta, és a fenti üzem tevékenységével kapcsolatosan az alábbi termékekre vonatkozóan a következőket állapította meg:

Feldolgozás

Termékek	Jelölési kategória*
Árpacsíra őrlemény	Ökológiai
Linan-tenféhéjje liszt	Ökológiai
Linom csíráztatott tenmag őrlemény	Ökológiai
Linom-olaj	Ökológiai
Linom-olaj kapszula	Ökológiai

*Jelölési kategória:
ökológiai: a Tanács 834/2007/EK rendeletének 23. cikk (1) bekezdése (mezőgazdasági alapanyag) vagy 23. cikk (4) a) pontja (élelmiszer)
általási: a Bizottság 889/2008/EK rendeletének 62. cikke szerint
ökológiai összetevővel tartalmaz: a Tanács 834/2007/EK rendeletének 23. cikk (4) b) pontja szerint
hatal/vadai és ökológiai összetevővel tartalmaz: a Tanács 834/2007/EK rendeletének 23. cikk (4) c) pontja szerint

A tanúsítvány melléklet a Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. tulajdona, visszavonható a szerződéses viszony megszűnése esetén a szerződésben foglaltak szerint, illetve a fenti adatokban bekövetkezett változás során. Kizárólag az eredeti és aláírt tanúsítvány érvényes. A melléklet a Minősítő Tanúsítvány fődatalával együtt, a kiállítás napjától 2010.12.31-ig vagy a felülbélyegzéssel jelzett időpontig érvényes.

Kiállítás helye és időpontja
Budapest, 2009.12.02

Aláírásra jogosult személy

Musona Boglárka

Bánfi Brigitta/Bokros Péter/Császár Alexandra/Mecseki Boglárka/Nagy Zoltán

A kiállító szervezet bélyegzője

Biokontroll Hungária Nonprofit Kft.
1027 Budapest, Margit krt. 1. III. em. 16-17.
Pécsacím: 1035 Budapest, Pf. 203.
Cégjegyzékszám: 01-09-367295
CIP: 11737007-20594581
Adószám: 18991101-2-41

26978/09
Tanúsító szervezet: Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. HU-ÖKO-01
1027 Budapest, Margit krt. 1. III/16-17.



MINŐSÍTŐ TANÚSÍTVÁNY

Tanúsított eljárás

Ökológiai gazdálkodásból származó mezőgazdasági termékek előállítása és/vagy forgalmazása

Tanúsított eljárásból származó termékek
élelmiszer

Üzem típusa
feldolgozó

Tanúsítvány száma: 1345/09

Partneradatok
Név: Biogreen Kft.
Cím: 2051 Biatorbágy, Budai út 16. (Vendel park)
Nyilvántartási szám: 3972/07

A fenti üzem érvényes szerződéssel rendelkezik a Biokontroll Hungária Nonprofit Kft.-vel.

A tanúsítvány kiállítójának jogosultsága

Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium határozata: 4834/2000 (HU-ÖKO-01)
Nemzeti Akkreditáló Testület által NAT-6-0012/2008 számon akkreditált terméktanúsító szervezet
Svájci biorendelet 910.181

Ez a tanúsítvány a Tanács 834/2007/EK rendelet 29. cikkének (1) bekezdésében és a Bizottság 889/2008/EK rendeletében előírt ellenőrzések alapján került kiállításra. A bejelentett gazdasági szereplő a tevékenységét ellenőrzésnek vetette alá, és megfelel az említett rendeletekben meghatározott követelményeknek.

A tanúsítvány a mellékleten feltüntetett érvényességi dátumig vagy visszavonásig, de legfeljebb 2010.12.31-ig érvényes.

A tanúsítvány a Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. tulajdona. Érvényességének feltétele a Biokontroll Hungária Nonprofit Kft.-vel kötött szerződésben foglaltaknak és a fenti előírásoknak való folyamatos megfelelés. A tanúsítvány kizárólag melléklettel együtt érvényes.

A tanúsítvány másolatai érvénytelenek.

Kiállítás helye és ideje
Budapest, 2009.12.02

Aláírásra jogosult személy

Musona Boglárka

Bánfi Brigitta/Bokros Péter/Császár Alexandra/Mecseki Boglárka/Nagy Zoltán

A kiállító szervezet bélyegzője

Biokontroll Hungária Nonprofit Kft.
Margit krt. 1. III. em. 16-17.
1035 Budapest, Pf. 203.
Cégjegyzékszám: 01-09-367295
CIP: 11737007-20594581
Adószám: 18991101-2-41

KITÜNTETŐ OKLEVÉL

Soós Tésztaipari Kft.

RÉSZÉRE A

Soós® PREMIO omega 3 négy - nyolc tojasos termékek

LÉTREHOZÁSÁÉRT


AMÉLY AZ INDUSTORG BT. PÁLYÁZATI IRODA,
A TÜV- SÜD KERMI KFT.,


A NEMZETI FOGYASZTÓVÉDELMI HATÓSÁG,
A MEHIB MAGYAR EXPORTHITEL BIZTOSÍTÓ ZRT.,
AZ EXIMBANK MAGYAR EXPORT-IMPORT BANK ZRT.,
A TERC KERESKEDELMI ÉS SZOLGÁLTATÓ KFT.
ÉS AZ ITD HUNGARY NON-PROFIT ZRT.
ÁLTAL MEGHIRDETETT ORSZÁGOS PÁLYÁZATON
2008. ÉVBEN ELNYERTE A

MAGYAR TERMÉK NAGYDÍJ®


KITÜNTETŐ CÍMET


BUDAPEST, 2008. SZEPTEMBER 3.



SZEMAN GYULA
ÜGYVEZŐ IGAZGATÓ
INDUSTORG BT.



HIDAS GERGELY
ÜGYVEZŐ IGAZGATÓ
TÜV- SÜD KERMI KFT.





DR. GERI ISTVÁN
FŐIGAZGATÓ HELYETTES
NEMZETI FOGYASZTÓVÉDELMI
HATÓSÁG


SZAKÁCS TIBOR
VEZÉRIGAZGATÓ
MEHIB ZRT.


DR. BODNÁR ZOLIÁN
VEZÉRIGAZGATÓ
EXIMBANK ZRT.


RÉTFALVI GYÖRGY
VEZÉRIGAZGATÓ
ITD HUNGARY NON-PROFIT ZRT.


MOLNÁR MIKLÓS
ÜGYVEZŐ IGAZGATÓ
TERC KFT.

Egy kiállítás alkalmával fedeztem fel a magyar fejlesztésű, Európában is egyedülálló termékcsaládot, a Puru Fisch halkészítményeket. Hazánkban nincs még egy olyan haltermék, amelynek – amellet, hogy kedvező táplálkozás-egészségügyi jellemzőkkel bír – felhasználása roppant egyszerű és gazdaságos. Különösen az omega-3 zsírsavtartalma miatt is ajánlom a közétkeztetés számára.

Újdonság a halfogyasztás növeléséért

A halhús tápanyag-összetétele és jellemzői

100 g halhús átlagosan 15–20 g teljes értékű fehérjét tartalmaz, a szervezet egészséges működéséhez szükséges összes esszenciális aminosav megtalálható benne. Szénhidrát tartalma elhanyagolható. Zsírtartalma fajtánként jelentősen eltérő: 100 g-ban 0,5–25 g zsír van. Zsírsav-összetételét tekintve – elsősorban a tengeri halak – az értékes omega-3 zsírsavak gazdag forrásai. Átlagos víztartalmuk olyan nagy (70–80%-os), hogy megfelelő hőmérsékleten is csak nagyon rövid ideig tárolhatóak, megromlanak. Jelentős az A-, D-, B₁- és B₂-vitamin-, foszfor-, kálium-, vas- és jódtartalmuk.

Zsírok és zsírsavak, az omega-3 (n-3) zsírsavak jelentősége

Az egészség megőrzésében nemcsak a zsírbevitel korlátozására, hanem a megfelelő zsírsavösszetételre, az esszenciális zsírsavak biztosítására is törekedni kell. Számos kutatás (például a grönlandi eszkimók körében végzett vizsgálat és a Physicians Health Study) támasztja alá az omega-3 zsírsavak egészségre gyakorolt kedvező hatását. Már magzati korban kiemelt szerepet ját-

szik az idegrendszer és a szem fejlődése, a jobb látás, valamint később a magasabb intelligenciaszint kialakulásában, hozzájárul az allergiás megbetegedések megelőzéséhez. Gyermekkorban rendszeres bevitelével jobb tanulmányi eredmény érhető el, valamint csökken a viselkedési és tanulási zavarok esélye. Fontos szerepet játszik az allergiás megbetegedések megelőzésében és a már meglévő asztma enyhítésében is. Felöltéknél kedvező hatású a zsírsavcserére, kiemelt a szív- és érrendszeri megbetegedések megelőzésében betöltött szerepe, a trombózis, stroke vagy szívinfarktus kockázatának csökkenése. Elősegíti a reumás ízületi gyulladás okozta fájdalmak enyhítését, csökkenti egyes tumoros megbetegedések kialakulásának kockázatát. Előnyös ekcéma, pikkelysömör, allergiás bőrtünetek, gyulladásos bélbetegségek és menstruációs fájdalmak, időskori depresszió ellen, valamint látásproblémák esetén.

A Puru Fisch-termékek előnyös tulajdonságai, felhasználási lehetőségei a közétkeztetésben

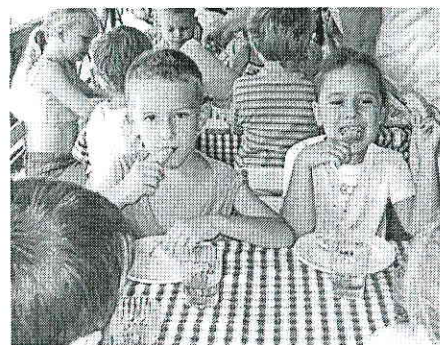
- Tenyésztett, édesvízi halból, harcsából készítik. A harcsa kisméretű, körülbelül 1,5 kg-os példányai száraz húsuak, kis energiatartalmúak.

- A harcsa szinte szálkamentes. Előkészületek nélkül, a bölcsődés korcsoport is biztonságosan fogyaszthatja, de kedvező hatásai miatt bármely korcsoport számára ajánlott.

- Kiemelendő a Puru Fisch-termékek omega-3 zsírsavtartalma, amely egyrészt a halhús természetes n-3-zsírsav-tartalmából, másrészt a hozzáadott repce- és lencsiraolajból származik. Az n-3:n-6 aránya: 1:1–2. A termék rendszeres fogyasztása hozzájárul az ajánlott omega-3 zsírsavtartalom (napi 1–2 energia%, egy 2000 kcal energiatartalmú étrendben 2–4 g/nap), valamint a zsírsavak kedvező arányú fedezéséhez.

- Gyermekélelmezésben a halvirslit (Puru Fisch-li), a halpárizsi (Puru Fisch-de-luxe), valamint a halsonka (Puru Fisch-ka) ajánlott. Említésre méltó a har-

csából készült halnyárs is. A Puru Fisch termékei éttermek és szállodák kínálatát is bővíti.



- A konyháuzem számára előnyös az alkalmazása, mert:

- Egyszerűen, gyorsan felhasználható és gazdaságos. Késztermékről lévén szó, nem igényel előkészítést, nincs tisztítási, olvasztási (ez utóbbi 10–20%) és sütési-főzési veszteség (10–30%).

- A termékek akár nyersen, szendvics részeként, akár főve vagy sütvé lálalhatóak, így nemcsak a kísértézeket, hanem a főétkezéseket is változatosabbá tehetik.

- A Puru Fisch-termékek különlegesen jó ízét a kisgyermek és a halat nem kedvelők is könnyedén elfogadják.

- Kedvező az egyre növekvő számú táplálékallergiás gyermek ellátása szempontjából. A Magyar Táplálékallergia és Intolerancia Adatbank regisztrált termékei nem tartalmaznak hozzáadott tartósítószeret, glutént, tejet, tojást, szóját és nitrítet.

A közétkeztetési ajánlásokat tartalmazó 67/2007. (VII. 10.) GKM-EüM-FVM-SZMM együttes rendelet Melléklete előírja az élelmiszerek, így a hal, halkészítmények fogyasztandó mennyiségét. Az OÉTI két kiadványa az alkalmanként felhasználandó mennyiséget, illetve fogyasztási gyakoriságot is megadja az óvodások és általános iskolások számára. A közétkeztetésben a felhasználható halételek palettája tovább bővíthető a jó minőségű és kedvező zsírsavösszetételű új haltermékekkel. Alkalmazásukkal könnyedén javítható az étrend zsírsavösszetétele.

Danielné Rozsa Ágnes
diétetikus
(X)



