

Szakdolgozat

Szász Nikolett
Állattenyésztő mérnöki

Kaposvár
2024



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Kaposvári Campus

Állattenyésztő mérnöki Szak

Kecsketermékek fogyasztói megítélésé és piaci lehetőségei

Belső konzulens:

Név: Dr. Bodnár Ákos

Beosztása: Docens

Készítette:

Név: Szász Nikolett

Neptun kód: E7FZBF

tagozat: levelező

Intézet/Tanszék: : Állattenyésztési Tudományok intézete
Állattenyésztési-technológiai és Állatjóléti Tanszék

Kaposvár

2024

Tartalomjegyzék

1 Bevezetés	5
1.1 A téma aktualitása, jelentősége	5
1.2 A kutatás általános célkitűzései	5
2 Szakirodalmi áttekintés	7
2.1 A házikecske háziasítása és eredete	7
2.2 A kecsketenyésztés gazdasági helyzete	7
2.2.1 Kecsketenyésztés a világon	7
2.2.2. Kecsketenyésztés Európában	9
2.2.3 Kecsketenyésztés Magyarországon	9
2.3 Kecske a mitológiában	10
2.4 Kecsefajták	12
2.4.1 Hús fajtacsoport	12
2.4.2 Tej fajtacsoport	12
2.4.3. Őshonos fajtacsoport	13
2.5 A kecsketej tápláló értéke és összetétele	13
2.5.1. Kecsketejből készült termékek	14
2.5.2 Kecsekehús élettani hatásai	17
2.6 Kecsketartás és takarmányozás	17
2.6.1 Tartástechnológia	17
2.6.2 Takarmányozás	18
2.7 Tenyésztés	19
2.8 Tejtermékek készítése	19
3 Anyag és módszer	22
3.1 A kérdőíves kutatás	22
3.1.1 Kérdőíves felmérés módszertana	22
3.1.2 Kérdőíves kutatás tematikája	22
3.1.3 A kérdőívszerkesztés technikája	23
3.1.4 Kérdéstípusok	23
3.1.5 Ismereti tudás- és ellenőrző kérdések	24
3.1.6 Az elektronikus kérdőív kitöltésének előnyei és hátrányai	24
3.2 Adatgyűjtés a kecsketermékekről	24
3.2.1 Kecsekehús és a belőle készített élelmiszerek	26
3.2.2 A kecske, mint hobbiállat takarmány	27
3.2.3 Kecske, mint hobbiállat	27
4 Eredmények és értékelések	29

<i>4.1 A válaszadóra vonatkozó kérdések</i>	29
<i>4.2 Általános élelmiszer vásárlási szokások</i>	32
<i>4.3 A kecske tejéből és húsból készült élelmiszerek fogyasztási szokásainak felmérése</i>	34
<i>4.4 Személyes kutatás eredménye</i>	39
5 Következtetések és javaslatok	41
6 Összefoglalás	44
7 Irodalomjegyzék	45
8 Köszönetnyilvánítás	47
9 Melléklet	48
<i>9.1 Kérdőív</i>	48
<i>9.2Nyilatkozat</i>	52

1 Bevezetés

1.1 A téma aktualitása, jelentősége

A kecskehús és tejtermékek fogyasztása hazánkban nem élvez nagy népszerűséget, bár az utóbbi években nőtt a kereslet ezen termékek iránt. Gyakran lehet hallani, hogy a kecsketejnek „kecskeszaga” van, kellemetlen az íze. Talán a kecskesajt az, amit többen fogyasztanak, vagy már kóstoltak és pozitív volt a tapasztalatuk. A kecske húsának fogyasztása is elhanyagolható mennyiségű Magyarországon, beszerzése is elég nehézkes. Véleményem szerint a magyar emberek többségében alaptól van egy kis fenntartás a kecskehús és tejtermékek fogyasztásával szemben. Ezek az előítéletek gyakran a nem megfelelően előállított termékek kedvezőtlen íz- és szaghatásának köszönhető, hiszen nálunk nincs nagy hagyománya a kecske tejéből készült különböző termékek elkészítésének. Személyesen én még nem hallottam olyat, hogy valaki a görögországi nyaralásából hazatérve azt nyilatkozta volna, hogy de rossz kecskesajtot ettem...

Manapság elég sok ember küzd valamilyen táplálékkal szembeni érzékenységgel, például laktóz intoleranciával, gluténérzékenységgel, allergiával vagy különböző adalékanyagokkal szembeni érzékenységgel. Sokan kezdik felismerni, hogy ezek a tünetek mérsékelhetők, vagy akár meg is szüntethetők a táplálkozás megváltoztatásával. Egyre többen keresik a különböző egészséges élelmiszereket, az olyan tejet, tojást, húst, ahol az ezt előállító állat természetes körülmények között termel, nem nagyüzemi módon. A kecskét még nagyon sok helyen természetes módon (legelőn, háztáji gazdaságokban...stb.) tartják, így egészségesebb termékek nyerhetők tőlük. Az így előállított kecsketermék alternatívája lehet egy egészségesebb táplálkozásban a nagyüzemi tehéntejnek vagy sertés, -baromfihúsnak.

1.2 A kutatás általános célkitűzései

Dolgozatomban egy kérdőív segítségével azt szeretném megvizsgálni, hogy napjainkban hol tart ezen termékek fogyasztása, illetve aki nem kedveli ezeket a termékeket, annak mi lehet az oka. Amennyiben valaki rendszeresen fogyaszt a kecske húsából, tejéből előállított termékeket, melyek a kedvencei, milyen termékeket vásárol, mit gondol a kecsketej egészségre gyakorolt hatásáról. Ajánlaná-e ezen termékek fogyasztását ismerősei körében, mit gondolt a kecsketejéből, húsából készült termékek áráról. Kíváncsi vagyok még arra is, hogy az ezen terméket fogyasztók, honnan szerzik be a különböző termékeket, esetleg gátolja-e a fogyasztás széleskörben való elterjedését a beszerzés esetleges nehézsége, valamint az ár? Befolyásolja a kecske tejéből és húsából készült termékek fogyasztását az esetleges előítéletek

ezen termékek iránt, egyáltalán ismerik-e ezeket az élelmiszereket az emberek?
Milyen módszerekkel lehetne népszerűbbé tenni a kecsketermékeket, hogy szélesebb körben
elterjedjen ezeknek az egészséges élelmiszereknek a fogyasztása.

2 Szakirodalmi áttekintés

2.1 A házi kecske házasítása és eredete

A kecske az egyik legrégebben házasított állataink közé tartozik, több történelmi lelet is alátámasztja ezt. A kutyán és a juhon kívül kecske azon állatfajok közé tartozik, amelyeket az ember a legkorábban házasított. Kr.e. 8800-ból az Irakban található Zawi Chemiben, Jerikó és Jordánia területén belül pedig Kr.e. 7000 környékéről is kerültek elő leletek, melyek bizonyították a kecske korai házasítását. A kisebb testméret, jó alkalmazkodó képesség, illetve a betegségek szembeni jó ellenálló képessége is segítette a kecske korai házasítását. Nagyon jól hasznosítja rostban gazdag növényeket megeszi a szúrós kétszikűeket, tüskés cserjéket, fák zsenge hajtásait leveleit. A kisebb testméret könnyebbé tette az állatok befogását, az alkalmazkodó képessége pedig képessé tette a kecskét, hogy a különböző környezeti, éghajlati hatásokhoz jól alkalmazkodjon, nem okozott gondot, amikor a vándorlások során az ember magával vitte. (Hans et al, 2014)

Négy vadon élő alfaját különböztetünk meg, a hegyi vadkecskét, a kőszáli kecskét, a bezoár kecskét és a pödröttszarvú kecskét. Ezek Európa, Ázsia és Afrika északi részein őshonosak. A házi kecske őseinek a bezoárkecskét tartjuk, előfordulnak a Kaukázusban, Kis-Ázsia és Perzsia hegységeiben, valamint az Égei-tenger több szigetén is. Vadon élő állományuk a vadászat következtében igen lecsökkent, mivel a bezoárkecske emésztőrendszerében található bezoárkőnek gyógyító hatást tulajdonítanak. Ez a bezoárkő egy tömör test, ami összeállt szőrből, növényi rostokból, kicsapódott sókból...stb. áll, és gyógyszernek tartották egyes mérgek ellen. Az állomány fennmaradásának érdekében Görögországban több helyen létesítettek nemzeti parkot. (Hans et al, 2014)

2.2 A kecsketenyésztés gazdasági helyzete

2.2.1 Kecsketenyésztés a világon

A kecsketenyésztés és a kecsketartás egy dinamikusan fejlődő állattenyésztési ágazat a világon. Európa kivételével a kecsketartás elsődleges célja a hús előállítása. A világon elérte a kecskék száma az egy milliárdot. Az elmúlt 40 évben főleg Ázsiában és Afrikában több mint 50%-al nőtt a kecskék száma. Ezeken a kontinenseken alapvető élelmiszernek számít a kecskehús egyes országokban liga vonásra is használják a kecskét. Az amerikai kontinensen stagnál, az utóbbi években kezdik felfedezni, mint egészséges élelmiszer ezen a kontinensen. Európában enyhén

csökken, kivételt képez ez alól a mediterrán térség. A világ minden részén tartanak emberi fogyasztásra kecskét, ez alól csak az Antarktisz kivétel. (Csapó és Csapóné, 2019)

Közel 500 kecskefajta tartanak nyilván a világon, ebből csak körülbelül hatot tartanak a tejéért. A fejlődő országokban (Ázsia, Afrika, Latin-Amerika), illetve a mediterrán térségben találjuk az állomány 95%-át, és folyamatos, gyors növekedést mutat. India és Banglades a két legnagyobb kecsketej termelő ország. A tejhozamok között óriási az eltérés, míg Bangladesben 80kg/év, addig míg Indiában és Pakisztánban eléri a 140 kg/év. A fejlődő országokban, ahol nagyon gyorsan nő a népesség száma, az egyre növekvő kecskeállománnyal próbálják megoldani a népesség táplálását. Ezekben a fejlődő országokban az éghajlati és környezeti adottságok igen kedvezőtlenek, így a kecskéket igen szélsőséges körülmények között tartják, tej és hús termelésük meg sem közelíti az intenzív körülmények között termelő állatokat. (Csapó és Csapóné, 2019)

Európában a legnagyobb kecskelétszámmal rendelkező országok a mediterrán térségben találhatók, mint például (Görögország, Spanyolország, Olaszország, Portugália), valamint Hollandia, Franciaország és Románia. A tejelő kecskeállomány több mint 40%-a Franciaországban, Hollandiában és Spanyolországban található.

Hazánkban a kecsketartást a középkorban több területről kitiltották. A tizennyolcadik század végén csak a szegények és aki egészségügyileg rászorult, az tarthatott kecskét, és ezt törvényben is rögzítették. A '90-es évekig nem volt jelentős kecsketartás Magyarországon. Ekkor kezdett megjelenni az egészséges táplálkozásban az olyan alternatív termékek iránti igény, mint például a kecsketejből készített különböző termékek. Ekkor még a hazai kecskeállomány által előállított tej mennyisége sem volt jelentős, és a minőséggel sem tudtuk felvenni a versenyt, így ezeket a termékeket import útján szereztük be. Napjainkban már a hazánkban előállított termékek is felveszik a versenyt, és megfelelnek a piaci igényeknek. (Csapó és Csapóné, 2019)

A kecske elterjedését nagyban segítette, igen alkalmazkodó faj, tartásához nem igényel nagy befektetést. Nagyon jó az állóképessége, amely nagy terület bejárására teszi alkalmassá, így a gyengébb területeken is megtalálja a számára elegendő táplálékot. Testalkata, felépítése következtében alkalmas árokpartok, meredek rézsűk legelésére is. A nyersrostban gazdag

táplálékot igen jól hasznosítja, illetve a konyhai maradékot, falevelet is elfogyasztja, és jól értékesíti. A fejlődő országokban kisebb terhek húzására is használják, egyre gyakrabban tartják, mint hobbiállat, vagy mint a család tejigényének fedezésére. (Spath et al, 2014)

2.2.2. Kecsketenyésztés Európában

Az Eurostat (Európai Unió Statisztikai Hivatal) szerint 2023-ban 11 millió kecske volt Európában, ez 5%-kal kevesebb, mint az előző évben. Ha a 10 évvel ezelőtti állományt nézzük, ahhoz képest pedig 15%-os a csökkenés. Mindegyik állatfaj (sertés, szarvasmarha, juh) létszáma csökkent ugyan, de a legnagyobb visszaesés a létszámban a kecskénél volt tapasztalható. (Fenyvesi et al, 2014)

Európában a legnagyobb kecskelétszámmal rendelkező országok a mediterrán térségben találhatók, mint például (Görögország, Spanyolország, Olaszország, Portugália), valamint Hollandia, Franciaország és Románia. A tejelő kecskeállomány több mint 40%-a Franciaországban, Hollandiában és Spanyolországban található. Nyugat-Európában nagy megbecsülésnek örvend a kecsketej és a belőle készült tejtermékek, a jobb módon élők tápláléka lett, mivel ára többszöröse a tehéntejnek, tejtermékeknek. Franciaországban nagy kultusza van a sajt fogyasztásának és több száz féle sajtot készítenek, ezeknek 40%-a kecsketejből készül. A kecsketej savójának kúraszerű fogyasztását az egyik legjobb méregtelenítési módszernek tartják a francia természetgyógyászok. (Internet9)

2.2.3 Kecsketenyésztés Magyarországon

Hazánkban a kecsketartást a középkorban több területről kitiltották. A tizennyolcadik század végén csak a szegények és aki egészségügyileg rászorult, az tarthatott kecskét, és ezt törvényben is rögzítették. Innen ered az az elnevezés, hogy a kecske a „szegény ember tehene”. Magyarországon az elmúlt százötven évben tág határok között mozgott a kecske állomány. ennek oka gazdaságpolitikai és tenyésztés politikai tényezőkre vezethető vissza. A II. világháború után a létszám emelkedése figyelhető meg, a hetvenes évek után pedig az állomány nagyon lecsökkent. A hetvenes évekig kizárólag háztáji gazdaságokban vagy kis üzemekben tartottak kecskét, nem volt nagyüzemi kecsketartás.

A '90-es évekig nem volt jelentős kecsketartás Magyarországon. Ekkor kezdett megjelenni az egészséges táplálkozásban az olyan alternatív termékek iránti igény, mint például a kecsketejből készített különböző termékek. Ekkor még a hazai kecskeállomány által előállított tej

menyisége sem volt jelentős, és a minőséggel sem tudtuk felvenni a versenyt, így ezeket a termékeket import útján szereztük be. Napjainkban már a hazánkban előállított termékek is felveszik a versenyt, és megfelelnek a piaci igényeknek. (Csapó és Csapóné, 2019)

A 2000-2017 közötti időszakban a kecsketartással megélhetési vagy üzleti szempontból foglalkozó gazdaságok száma csak néhány száz, melléktevékenységként pedig csak néhány ezer gazdaság volt. A hobbitartók száma, akik csak a család tejellátásáért tartanak kecskét, szintén pár ezer. Az állatok nagy része magyar fajta, vagy az importból származó fajták utódai., keresztezései. Fajtatisztán csak nagyobb létszámú gazdaságokban tartanak kecskét. (Csapó és Csapóné, 2019)

A KSH adatai alapján 2018-ban 78000 kecske volt Magyarországon. Az árutermelő gazdaságok állomány létszáma 50-100 darab kecske, de átlagban 10 kecskét tartanak a kisebb gazdaságokban. Az extenzív termelés a jellemző alig van pár üzem, ahol intenzív termelés van. A megtermelt tejet és húst a kistermelők saját maguk fogyasztják el vagy a közelükben lévő piacokon, ismerősök körében értékesítik. Amennyiben külföldre értékesítenek az általában tavasszal történik, húsvétra a 9-10 kilogrammos pecsenye gidákat. Ezeknek a pecsenye gidáknak a húsa sovány, könnyen fogyasztható sokféleképpen elkészíthető mivel még nincs kifejezett „kecske” íze.

Hazánkban már a honfoglaláskor és jelentős szerep jutott a tej feldolgozásának hiszen így tudták tartósítani, szállítani. A tényleges tejfeldolgozás csak a német sajtkészítők betelepülése után a tizenharmadik században alakult ki. Az első tejgazdaságot, ahol feldolgozták az ott megtermelt tejet, Tessedik Sámuel nevéhez fűződik, ő alapította. Mivel Magyarországon nem voltak szakemberek, akik a sajtkészítéshez az értettek volna, Svájcból hívtak sajtmestereket, akik az egyes gazdaságokban irányították tejfeldolgozás, valamint a sajtkészítést. (Molnár és Molnár, 1999)

2.3 Kecske a mitológiában

A kecske az emberrel legrégebben együtt élő állatok közé tartozik, de az önállóságát mindvégig megőrizte. A görög mitológiában és vallásban csakis bakkecskével találkozunk. Istenként és démonként egyaránt megjelennek. Pán, akit lábbal, szakállal és szarvval ábrázoltak, az erdők vad istenének tartották. A görögök szintén Pánhoz kötötték a Bak csillagkép keletkezését is: Pán a Nílusban fürdött éppen, amikor a hatalmas Tüphon megijesztette, és más alakká akart

gyorsan átalakulni, ami csak részben sikerült, az alsó teste hallá változott, de a felső teste kecske maradt.

Egy mítosz szerint a csecsemő Zeust is egy Amaltheia nevű kecske táplálta, és a bőrből készült a rojtos mellkendő, amely a főisten hatalmát szimbolizálta. Hippokratész és Paracelsus kiemelte gyógyító hatását. Kleopátra és Néró felesége Poppea, valamint Sissi oszrák hercegnőről is vannak feljegyzések, hogy a bőrüket kecsketejjel ápolták. (Vígh,2018)

A Bibliában, mint áldozati állat jelenik meg a kecske. Az Énekek énekében a menyasszony szépségét a kecskenyáj és a gidák szépségéhez hasonlítja. A középkorban a kecske szintén a termékenységet és az életerőt szimbolizálja. A kecskebak a keresztény ikonográfiában a bujaságot, a kéjvágyat testesíti meg, valamint az ördög és a démon ábrázolásokban is szerepet kapott. Arisztotelész a kecskét kifejezetten ostoba állatnak tartotta, valójában az éles hangja és szemszíne váltott ki belőle nagy ellenérzést.

Mindenki ismeri Pilnius által mesélt történetet a hídon össze találkozó két kecskéről, ahol szintén nem az eszeség jut előtérbe, hanem a békesség, engedékenység. Számos magyar szólásban szerepel a kecske, mint például: „vén kecske is megnyalja a sót”, „úgy szereti, mint kecske a kést” vagy a „kecske is jól lakik, a káposzta is megmarad”. (Vígh, 2018)

A római mitológiában találkozhatunk a faunna, mely egy kecskére hasonlító tréfás lény, ami a zene, tánc és a mulatság szimbóluma. A kecskéről közel kétszáz alkalommal olvashatunk említést a Bibliában. Felhasználták a tejét és húsát, bőrből tömlőt, szőréből pedig sátorlapot is készítettek, valamint áldozati állatként is szolgált. A skandináv Heidrun szintén egy kecske, amely a világfa leveleit és hajtásait legeli. Az istenek számára tőgyéből mézsör folyik, a Valhallának a tetején él.

„Heidrún, a kecske
a Had Atyjának kapujánál
legeli Lérad lombját,
megtölti a kancsót
világos méztejjel,
ízletes itala végtelen.”
(Grímnir-ének, 25.)
(Internet 10)

A hazai mesékben is többször megjelenik a kecske, mint szereplő. Általában pozitív tulajdonságokkal ruházzák fel, az ártatlanság, gyámoltalanság látszatát keltik, de ravaszságuk sokszor felszínre kerül. Ilyen népmese a farkas és a 7 kecskegida, A három kecskegida, Mese a két kecskegidáról, akik összetalálkoztak a pallón...stb. Valamint az örök kedvenc a Mekk- Elek a kontár ezermester.

2.4 Kecsefajták

A fajtákat hasznosítási típusuk szerint csoportosíthatjuk, úgy, mint hús fajtacsoport, tej fajtacsoport és őshonos fajták csoportja.

2.4.1 Hús fajtacsoport

Búr kecske: nagy testű, izmos felépítésű kecske, amely dél-afrikai eredetű. Fehér színű, a nyaka és a feje vöröses színű, a homlokán gyakran fehér hókával. Az orrhát jellegzetesen hajlott, füle nagy méretű és lelógó. A bakok súlya 100-120 kg között van, marmagasságuk 75-85 cm. Az anyák testsúlya 60-65 kg, 65-70 cm a magasságuk. 10-12 hónaposan már tenyésztésbe lehet venni, nyugodt természetű és kiváló anyai tulajdonságokkal rendelkezik. Ellésenkénti átlagos szaporulata 1,8. Kiváló húsformákkal rendelkezik, ízletes és zsírmentes a húsa. A vágási kihozatala 50 % felett van.

2.4.2 Tej fajtacsoport

Alpesi kecske: finom testfelépítésű, kifejezetten tejelő jellegre utal. Svájcból származik, de alpesi néven Franciaországból kiindulva vált világszerte ismertté és népszerűvé. Szőre rövid, barna színű a háton, lábvégeken fekete színezettséggel. Élénk vérmérsékletű, a teljesen zárt tartást nehezen viseli, így inkább félintenzív technológia számára a megfelelő. Tenyésztésbe vételének ideje 7-12 hónap, amennyiben megfelelően történik a felnevelése. Tejtermelése elérheti az 1000-1200 kg-ot is egy 270-300 napos laktáció alatt. 1,7 az átlagos ellésenkénti szaporulata. A bakok marmagassága 80 cm feletti, súlyuk 80-100 kg. Az anyák 65-70 cm marmagasságúak, 50-55 kg a testsúlyuk.

Szánentáli kecske: A világon a legismertebb tejhasznú kecskefajtája, mely svájci eredetű. Jellemző rá a fehér szín, az erőteljes testfelépítés. Nagyon nyugodt természetű, jól viseli a zárt, intenzív tartást, e mellett tud igazán nagy termelést produkálni. A bakok súlya 90-110 kg, marmagasságuk meghaladja a 80 centimétert. Az anyák 60-65 kg súllyal rendelkeznek, magasságuk 65-70 cm. Tejtermelése megfelelő tartási és takarmányozási körülmények mellett 1000-1300 kg-ot is elérheti.

Núbiai kecske: kettős hasznosítású fajta. Angol tejhasznosítású kecskéket kereszteztek zaraibi (egyiptomi fajta) és jamnapari (indiai fajta) bakokkal, így alakult ki a fajta. Jellemzője a hosszú láb, a nagy, széles, lelógó fül. Nagyon barátságos és kiegyensúlyozott fajta, viszont intenzív tartási és takarmányozási körülményeket igényel. 10-12 hónapos korban lehet tenyésztésbe venni, átlagos ellésenkénti szaporulata 1,7-2,2 között van. A bakok súlya 90-110 kg, marmagasságuk 90 cm. Az anyák 60-65 kilogrammosak és 70-75 cm a magasságuk. Átlagos tejtermelése 400-600 kg, de intenzív tartási körülmények között elérheti az 1000 kg-ot. Tejének zsírtartalma 4-5%, fehérjetartalma pedig 3-4%.

2.4.3. Őshonos fajtacsoport

Magyar parlagi kecske: a népvándorlaskor hazánkba került kecskék küllemi jegyeit magán hordozó egyedeket soroljuk ide. Jellemző rájuk a minimum 10 cm hosszú szőrzet, amely, ha az egész testet borítja, akkor tincsesnek, ha csak a bordaívtól hátra található, akkor pedig gatyásnak nevezzük. Mindenféle színváltozatban elő fordulhat, lehet szarvalt vagy szarvatlan. Tenyésztésbe vétel egy éves kor után történik, átlagos tejtermelése 300-600 kg. A kifejlett bakok 60-90 kilogrammosak, az anyák 40-55 kg súlyúak. (Internet8)

2.5 A kecsketej tápláló értéke és összetétele

A kecsketejet régóta használják világszerte a népi gyógyászatban egyes betegségek egészségügyi bántalmak kezelésére. A kecsketejnek 85,8 %-a víz, a szárazanyagban 4-4,5%-ban zsír, 2,9-3,8 %-ban fehérje, 4-4,5 %-ban tejcukor és 0,7-0,9%-ban só található. A beltartalmi kisebb eltérések a tartási, - takarmányozási, -és különböző környezeti hatásokból adódik. (Terék, 1998)

A tehéntejhez képest a kecsketejben a zsírcseppek kisebb méretben fordulnak elő, így könnyebben emészthető és a benne oldott vitaminok is könnyebben hozzáférhetőek. A kecsketejre még az is jellemző, hogy nagy arányban tartalmaz rövid szénláncú zsírsavakat, így kevesebb energiát igényel a lebontása. (Prandini et al 2007)

1. táblázat A Tehéntej és a kecsketej összetétele

	Tehéntej	Kecsquetej
Szárazanyag-tartalom (%)	12.5	13.15
Energia Kcal/KJ	61 /257	69 /288
Zsirtartalom (%)	3.8	4
Összfehérje tartalom (%)	3.3	3.8
Tejcukor tartalom (%)	4.6	4.5
Ásványianyag (hamutart. %)	0.8	0.85

Forrás: Fenyvesi és Csanádi,

2. táblázat A tehéntej és a kecsketej. Mikró-, és makroelem tartalma (mg/kg)

	Tehéntej	Kecsquetej
Kálium	1310	1543
Nátrium	453	438
Kalcium	1122	1498
Foszfor	985	954
Magnézium	153	153
Cink	3,77	3,57
Vas	0,63	1,75
Réz	0,185	0,529
Mangán	0,059	0,061

Forrás: Fenyvesi és Csanádi

2.5.1. Kecsquetejből készült termékek

Sokan állítják, hogy a kecsquetejnek kellemetlen íze és szaga van. Aki a tehéntejhez szokott, annak minden bizonnyal a kecsquetej egy „más” ízélményt ad, de ennek nem szabad kellemetlennek lennie. Amennyiben ilyen negatív íz-, szaghatást érzékelünk, annak nagy valószínűséggel a nem megfelelő takarmányozási, tartási körülmények az okozói. A népi gyógyászatban is felismerték a kecsquetej jótékony hatásait. Már az ókorban használták az anyatej pótlására, ellenanyag tartalmának köszönhetően a tbc-s betegek gyógyításában is fontos szerepe volt. Allergia esetén is hasznos lehet, illetve a szépségápolásban is előszeretettel

használják.

Mi az oka a kecsketej jótékony hatásának? A tehéntejhez képest a tejzsír sokkal apróbb zsírgolyócskák formában vannak jelen a kecsketejben, így az emésztőenzimek számára jobb hozzáférhetőséget biztosít, tehát könnyebben emészthető. (Internet 2)

A tehéntejből készült sajt, vaj sárgás színű, ami a béta-karotinnak köszönhető. A kecsketejben ellenben a béta-karotin már A-vitaminná alakítva van jelen, így a színe fehér marad. 400%-kal több A-vitamint tartalmaz, mint a tehéntej, igaz ez a D-vitaminra is. B1, B2 vitaminból 60-80%-kal, míg B6 vitaminból 600%-kal többet tartalmaz, mint a tehéntej. Kevesebb laktózt tartalmaz, így kisebb mennyiségben a laktózérzékenyek is fogyaszthatják. A kazein-érzékenységek nagy része is fogyaszthatja a kecsketejet, mert nincs benne a tejfehérje allergiát okozó fehérje alkotórész.

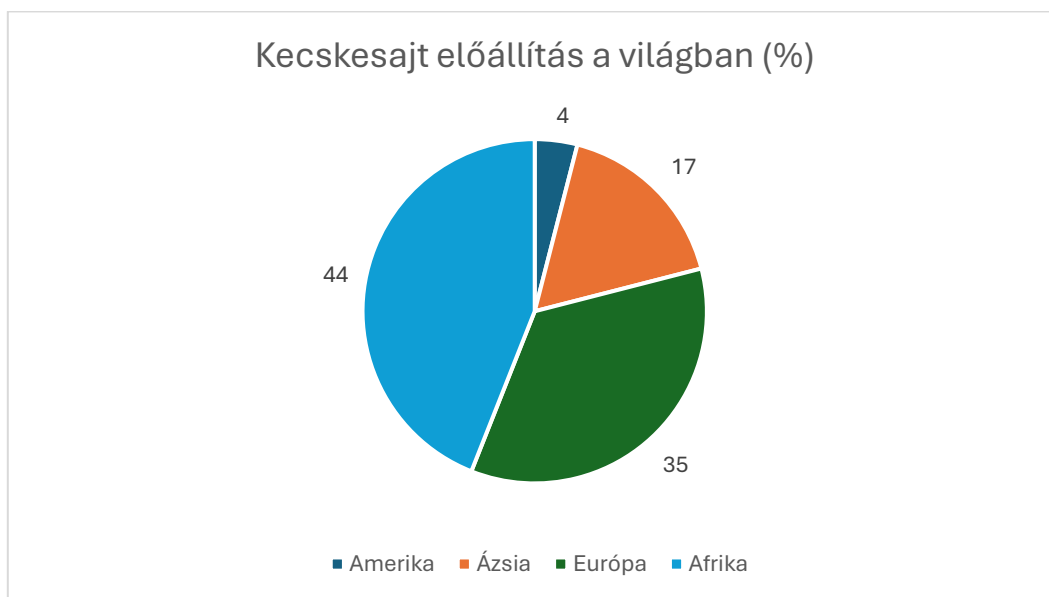
A kecsketej savó fehérjéje gazdag triptofán forrás, másik fontos jellemzője, hogy magas a lizin tartalmuk. Egyes frakciója több mint 10 % lizin tartalmaz, ami nagyon magasnak számít, a fejlődő szervezet lizin szükséglete 7 % körül van a felnőtteké ennél jóval alacsonyabb. A kecsketej esszenciális aminosav tartalma magasabb, mint a juh és a tehéntejé. Az ember számára is fontos a megfelelő zsírsav bevitel hiszen nélkülözhetetlen egyes zsírsav oldódó vitaminok felszívódásában. (A, D, E, K). Az említett zsírsavakat szervezetünk nem képes előállítani külső forrásból kell biztosítanunk a megfelelő mennyiségben és minőségben. A nem megfelelő mennyiségben és minőségben bevitt zsírsav különböző szív és érrendszeri megbetegedések kockázatát növelheti, illetve elhízást okozhat. Akkor a táplálkozásban fontos zsírokat 2 csoportra oszthatjuk úgy, mint telített és telítetlen zsírsavak. Táplálkozási szempontból a telítetlen zsírsavakat tartjuk hasznosabbnak, arányuk 1: 3 a telített zsírsavakhoz képest. Többszörösen telítetlen zsírsavakhoz tartozó Omega 6 zsírsavakat a szervezetünk nem tudja előállítani így külső forrásból kell magunkhoz venni. Az Omega 3 zsírsavak szintén esszenciálisan enyhítik a szív és érrendszeri betegségek kockázatát. Kecskével végzett takarmányozási kísérletben bebizonyították, hogy a tejelő kecske fajta takarmányhoz kiegészítésként algát keverve kedvezőbb lett a kecske zsírsav összetétele. Ennek hatására megemelkedett az Omega 3 zsírsav arány a tejben, ezzel az emberi szervezet számára még kedvezőbb összetételű tejet tudnak előállítani. (Várkonyi, 2018)

A legrégebbi sajtfeleség a kecskesajt, már Homérosz is ír róla az Odüsszeiában. A görög kereskedelem egyik fontos kereskedelmi árucikke volt. A Római Birodalomban a kecskesajt állandó szereplője volt a rómaiak étrendjének, sőt a középkorban fizetőeszközként is szolgált.

A kecsketejéből készítenek friss, -lág, -félkemény és kemény sajtokat is. Vannak natúr, illetve ízesített változatok is, valamint penészes sajtok, így mindenki megtalálhatja a számára megfelelőt. Sokan szeretik a kecsketejből készült túrót vagy a savóból készült ordát is. Felhasználják még a kecsketejet tehéntejjel vagy juhtejjel keverve is. (Internet6)

A kecsketej termelése a világ különböző tájain igen nagy változatosságot mutat. Ázsia nagy részén és Afrika területein alapvető élelmiszernek számít a kecsketej és a belőle előállított sajt. Ezeken a területeken főleg háztáji termelésben állítják elő a létfontosságú tejet, de akadnak kisebb egyedesszámmal üzemelő gazdaságok is. Az USA-ban inkább a nagyméretű, modern telepek a jellemzőek, ahol több ezres állományt tartanak. Európában főképp a Földközi-tenger mentén fekvő országokban van évszázados hagyománya a kecsketartásnak. (Molnár és Molnár, 1999)

3. ábrán megfigyelhetjük, hogy a világ összes kecskesajt termelésének döntő többsége Afrikában és Európában kerül előállításra.



1. ábra A világ kecskesajt előállítása 2014 (Forrás FAO 2014-es adatok)

Már hazánkban is lehet kapni dobozos UHT homogenizált kecsketejet, akár bio változatban is. (1500-2000Ft/l) Viszont tehéntejet már 280 Ft/l áron is lehet kapni. Készítenek kecsketej alapú, anyatej kiegészítő tápszert, amelyet a gyerekek 6 hónapos kor felett fogyaszthatnak. (400 g ára 5040 Ft)

Magyarországon a kecskehús fogyasztása elenyésző, az emberek többsége még életében nem evett kecskehúst. Míg juhhúsból az Eu-ban évi 2.3 kg körül történik a fogyasztás, a tagországok között igen nagy a szórás, 10 dkg-tól 13 kg-ig változik, addig a kecskehús fogyasztásról még adataink sincsenek. (Internet 6)

2.5.2 Kecsehús élettani hatásai

A világon sok helyen a kecskehús hétköznapi tápláléknak számít. Napjainkban több országban is nő a kecskehús fogyasztása, ahol addig nem volt hagyománya. Az USA-ban az elmúlt években 20%-kal nőtt a fogyasztása, de Angliában is emelkedett a kecskehús iránt a kereslet. Hazánkban is ritkán szerepel az asztalon a juh, - és kecskehús. Inkább csak falunapokon, vagy közösségi eseményeken készítenek birkapörköltet, de kecskéből szinte soha nem készül ilyen eseményeken ételt, így az emberek ott sem találkozhatnak vele.

Pedig a kecskehús élettani szempontból is kedvező, mivel tápértéke magas, de kalóriából harmadát tartalmazza, mint a marhahús és negyedét, mint a csirke. Zsírtartalma fele a csirkének és kétharmaddal kisebb, mint a sertéshús. (Internet4)

2.6 Kecsketartás és takarmányozás

2.6.1 Tartástechnológia

A kecsketartásban 2 féle tartástechnológiát különböztethetünk meg. A tartás módja lehet kötött vagy kötetlen. A kötött tartás előnye, hogy az állatok egyedileg takarmányozhatók, a többet termelő állatok több abrak takarmányt kapnak, az esetleges emberi beavatkozások például állatorvosi kezelés, oltások beadása könnyebben kivitelezhető, kevesebb alomanyagra van szükség. Hátránya, hogy sokkal nagyobb a költségigénye, valamint a kecskék nem viselik jól a kötött tartást. A kötetlen tartás sokkal jobban megfelel az állatok igényének, de előfordulhatnak sérülések, amit egymásnak okoznak, a kevésbé domináns egyedek nem mindig jutnak megfelelő mennyiségű takarmányhoz.

Egy korszerű telepen kisebb-nagyobb csoportokban tartják a különböző korú, ivarú, hasznosítású egyedeket. A tenyészbakokat leggyakrabban boxokban tartják, és csak a fedeztetési szezonban vannak az anyák között. Ez nagyon fontos tartástechnológiai elem, mivel, ha a bakok állandóan az anyák között vannak, lehetséges, hogy a vemhesülési arány valamivel jobb lesz, de a tejelő anyák tejének nagy valószínűséggel mellék szaga (bakszaga)

lesz.

A legolcsóbb tartási mód a legeltetéses, de ez gyakran nem fedezi az intenzíven termelő állatok igényeit. Az ilyen extenzív tartási módnak az olcsóság mellett az az előnye is megvan, hogy az állatok természetszerű körülmények között vannak tartva egészségesebbek lesznek, jóval alacsonyabb szinten tudjuk tartani az állatorvosi költségeket. Legeltetéses tartás mellett is szükséges az állatoknak egy száraz, jól szellőző, világos épület, ahová behúzódhatnak az időjárás viszontagságai elől, illetve az ellési időszakban az anyákat el lehet különíteni a többi állattól, ha szükséges. (Polgár és Toldi, 2011)



1. kép Háztáji kecsketartás

Forrás: saját kép

2.6.2 Takarmányozás

A kecske emésztőrendszerére jellemző, hogy a bélcsatorna igen hosszú, eléri a 25-42 métert. Magas a cellulózbontó mikroorganizmusok száma, így jobb hasznosítással bontja a sejtfalalkotókat, mint a szarvasmarha. Legelési szokásaira jellemző, hogy nem csak a földön lévő táplálékot (füvet) legeli le, hanem mindent képes elfogyasztani, amit elér, hozzájut. Nem zavarja a keserű íz, a magas csersavtartalom, megeszi a rosszabb ízű gyomokat is, amit más

állat már nem fogyaszt el. Előszeretettel rágja le a fák hajtásait, leveleit, kérgét.

Intenzív tartástechnológiánál a magas tejtermelés biztosításához abrak etetése elkerülhetetlen, illetve a legelő mellett igény szerint plusz szálas takarmány etetése. Ez az abrak mennyiség kb.: 1 liter tejhez 0.3-0.4 kg, de maximum 1.2-1.5 kg naponta. Nagyon fontos a megfelelő mennyiségű és minőségű ivóvíz biztosítása a tejelő állománynak. (Polgár és Toldi, 2011)

2.7 Tenyésztés

A kecske általában 1-2 gidát ellik, de nem ritka a 3 és a 4 gida sem. Rejtetten ivarzik, és szezonálisan mutat párzási készséget, általában szeptember és november között kezdenek üzekedni. Vemhességi ideje 143-157 nap, könnyen ellik, ritkán igényli az emberi beavatkozást. 2-nél több gida esetén a gidák hozzátáplálása szükséges, vagy dajkásítani kell, hogy megfelelően fejlődjenek. A gidák életrevalóak, az ellés után szinte azonnal felállnak és követik anyjukat. 6-8 hetesen történik a választás, 6-7 hónaposan lesznek ivarérettek. Tenyésztésbe 8-10 hónapos korban lehet venni a fiatal állatokat. A laktáció ideje 200-305 nap, a napi tejtermelés 2-7 liter között változik, fajtától, takarmányozástól, tartástechnológiától függően.

Nagyobb tenyészetekben a tenyésztés fajtatisztán történik, az egyedek törzskönyvezettek, termelési adataik rögzítésre kerülnek, így lesznek szelektálva a legjobban termelő állatok és azok utódaik. Háztáji gazdaságokban, ahol csak 1-2 anyaállat található, nem beszélhetünk céltudatos tenyésztésről, a vemhesítés inkább csak a tejtermelés fenntartását szolgálja, vagy a születendő gidák által a család húsfogyasztásához járul hozzá. (Internet 5)

2.8 Tejtermékek készítése

Sajtgyártás

A sajt olyan élelmiszer, mely tejből fermentálással, alvasztással, majd a savó elválasztása után rövidebb-hosszabb érleléssel készítenek. Ezek lehetnek különböző alakúak és ízesítésűek. Az alvasztás típusa alapján megkülönböztetünk oltós, savas, illetve vegyes alvasztású sajtokat. Az oltós alvasztású sajtok előállítása során a sajt jellegének megfelelő kultúrát adnak a tejhez, és enzimes alvasztás történik. Savas alvasztás során szerves savakkal a pH 4,6 közeli értékre való csökkentésével történik az alvadék kialakulása.

Vegyes alvasztás során a pH csökkenés és az oltóenzim együttesen fejt ki a hatását.

A sajttípus alapján az IDF (Nemzetközi Tejgazdasági Szövetség) az alábbiak szerint csoportosítja a sajtokat:

-Keménysajtok, például ilyen az Ementáli, Parmezán...stb.

-Félkemény sajtok, például Trappista, Gouda...stb.

-Lágysajtok, például a Camembert, Göcseji...stb.

-Friss sajtok: Krémsajt

-Savanyútej sajtok: étkezési túrófélék

-Savósajtok, mint például a Ricotta.

Csoportosíthatjuk még a zsírtartalom szerint is: zsírdús (60%-feletti zsírtartalom), zsíros (45-60% zsírtartalom), félszíros (25-45% zsírtartalom), alacsony zsírtartalmú, illetve zsírszegény (10% zsírtartalom alatt) sajtok.

A sajttészta szerkezete szerint lehet a sajt lyukas, lyukazottság nélküli, röghézagos, kék-zöldpenészes erezzel rendelkező.

Csoportosíthatjuk még a bevonat szerint, úgy, mint bevonat nélküli, ilyen például a Trappista sajt, valamint a bevonattal érő sajtok, például a Camembert. A penészkultúrával érő sajtokat is két csoportra oszthatjuk, az egyik csoportban csak a külső részen van penész, ilyen az fent említett Camembert, de lehet a sajt belsejében is penész, például a Márványsajt esetében.

A sajtgyártás során keletkező savóban igen értékes tápanyagok találhatóak, humán táplálkozás szempontjából kedvező hatással bír. (Internetes forrás 1)

Túró

A tejtermékek közül a túró kizárólag hazai termék. Kicsit savanykás, morzsalékos, nedves állapotú. Hasonló hozzá a mozzarella, ami egy sőtlan sajt, illetve vannak a túróhoz hasonló édes, tejszínesebb tejtermékek, amiket süteményekbe használnak fel, de ebben a formában, mint túró, csak Magyarországon találkozhatunk. A tejhez tejsavbaktérium-kultúrát vagy oltót tesznek, így keletkezik a rögzös állományú friss sajt. Felhasználása sokrétű, lehet édesen, sósan

fogyasztani, túrós csuszaként, sütemények töltelékeként. (Internetes forrás 2)

Tejföl gyártása

A tejföl készítéséhez teljes tejet és frissen fölözött tejszínt használnak fel. Tejsavbaktériumok állítják elő a tejsavat és az aromát, ami a tejföl jellegzetes ízét adja. Az alapanyagot homogenizálják, majd néhány perces hőkezelés után beoltják. Majd utóhőkezelés után az érlelés folyamán alakul ki a selymes állag és a jellegzetes savanykás ízhatás és illat.

Kefir gyártása

A kefir egy sűrűn folyó termék, amelyek kellemes, savanykás ízét a kefir gomba adja. Ezzel a kefir gombával alvasztják a tejet, a folyamat során alkoholos és tejsavas erjedés megy végbe, nagy mennyiségű szén-dioxid termelődik, ami frissítő hatást ad a terméknek.

Joghurt gyártása

Az alapanyag homogenizálása után hőkezelés következik, a beoltás következik, majd a megfelelő zsírtartalom beállítása. A beoltás egy speciális joghurtkultúrával történik, amelyik kétféle baktériumtörzsből áll, ezeknek 1:1 arányú keveréke szükséges a jó minőségű joghurt előállításához. A gyümölcsjoghurtokba általában 5% gyümölcsalapanyagot tesznek, de használhatnak egyéb anyagokat, természetes színezőanyagokat, aromákat, stabilizátorokat. (Internetes forrás 3)

3 Anyag és módszer

3.1 A kérdőíves kutatás

3.1.1 Kérdőíves felmérés módszertana

Az elsődleges kutatási és információgyűjtési technikák közé tartozik a kérdőíves felmérés. Dolgozatomban a lehetséges legtöbb információ begyűjtése volt a cél a kecsketejből előállított tejtermékek és a kecskehúst fogyasztó az emberek csoportjától a kérdőíves felmérés alkalmazásával. A kecskehús és tejtermékek fogyasztásával és a vásárlási szokásokkal kapcsolatos kérdésekkel a hazai fogyasztás jelenlegi helyzetének kimutatását tűztem ki. Mielőtt a kérdéssort a nyilvánosság elé tártam volna, próba kitöltést végeztem. Ekkor azt vizsgáltam meg, hogy az összeállított kérdések, azok sorrendje, a kérdésekre adott választási lehetőségek megfelelnek-e a vizsgált téma reprezentálására. A kérdőíves felméréseknél is nagyon fontos, hogy a válaszadók őszintén válaszoljanak, ne az általuk jónak gondolt választ adják meg. Ezt a hibát úgy próbáltam kiküszöbölni, hogy a kérdőívbe olyan ellenőrző kérdéseket tettem, amelyek csak azonos válasz esetén kerültek be az értékelésbe.

A Google kérdőívkészítő alkalmazással készítettem el a saját kérdőívemet (9.1 melléklet), ennek segítségével sokkal több emberhez jutott el, mintha személyesen kerestem volna fel az embereket.

E-mailben és a közösségi oldalakon keresztül tudtam a kérdőívet terjeszteni és a kitöltésére buzdítani az embereket. Ezen módszerrel 297 beérkező válasz gyűlt össze.

3.1.2 Kérdőíves kutatás tematikája

A kutatás témájának meghatározása, valamint a módszerének kiválasztása a megelőző lépései a megkérdezésen alapuló kutatásnak. Néhány pontban szeretném ismertetni a kérdőíves vizsgálatok során felmerülő feladatokat, melyben nagy segítségemre volt Dr. Majoros Pál: Kutatásmódszertan című könyve.

A kutatási program felépítése

- Kutatási cél meghatározása
- Kutatási módszer meghatározása, jelen esetben kérdőíves felmérés
- kérdőív elkészítése, ellenőrzése, próba kitöltés, véglegesítés

- representatív minta kiválasztása
- kérdőívek eljuttatása az adott minta egyedeihez;
- a kapott válaszok összesítése, ellenőrzése,
- adatok mérhetővé alakítása
- elemzési módszer meghatározása
- adatelemzés, eredmények, következtetések levonása

3.1.3 A kérdőívszerkesztés technikája

Nagyon fontos, hogy már a kérdőív bevezetője felkeltse az érdeklődést, és bizalomkeltő legyen. Az indító üdvözlés és bemutatkozás után megosztottam meg a potenciális válaszadóval a kérdőív kitöltésének okát és célját, valamint a kérdőív anonimitását. Ez utóbbi azért is nagyon fontos, mert ez őszinte válaszadásra sarkallja a kérdőívet kitöltőket.

A kérdőív készítése folyamán törekedtem a változatos kérdések szerkesztésére. A kérdőívet általános, egyszerűbb kérdésekkel indítottam, majd az összetettebb kérdések következtek, ezzel is próbáltam a kitöltők figyelmét fenntartani.

A kérdőívkitöltés végeztével, megköszöntem a válaszadónak a szakdolgozatomhoz való hozzájárulást.

3.1.4 Kérdéstípusok

A kérdés típusokat csoportosíthatjuk úgy, mint kiegészítendő nyitott és eldöntendő zárt kérdés. A nyitott kérdésre a válaszadó önálló gondolatokkal válaszol, ezt használjuk a mindennapi életben a leggyakrabban. A megkérdezett, aki saját szavaival válaszol a feltett kérdésre, sok információt tartalmaz. Hátránya, hogy a kérdőív feldolgozása során annak értelmezése, értékelése nehéz.

Kérdőívemben zárt kérdéseket tettem fel, melyre röviden, egy szóval, általában igennel vagy nemmel tud a válaszadó felelni. Ezek az úgynevezett célirányos kérdések. A zárt kérdéseknek még megkülönböztetünk egyszerű és összetett válaszadást igénylő fajtáját. Az egyszerű zárt kérdésekre az igen/nem/nem tudom válaszok adható meg. Az összetett zárt kérdésre a válaszoknál több közül lehet választani, illetve akár több választ is meg lehet jelölni.

Előnye, hogy konkrét információra kérdez rá, és tényszerű válaszadásra alkalmas, egyszerűbb, egyértelműbb a válaszok értékelése.

3.1.5 Ismereti tudás- és ellenőrző kérdések

Az ismereti tudás kérdések a kérdőívet kitöltőknek a témában való jártasságát, tudását mérik fel. Az ellenőrző kérdések a válaszadók szavahihetőségét, őszinteségét mutatják meg. Ahhoz viszont, hogy a kérdőív eredményei a valóságban is megállják helyüket, reális információt hordozzanak, nélkülözhetetlenek az ilyen és ehhez hasonló kérdések.

3.1.6 Az elektronikus kérdőív kitöltésének előnyei és hátrányai

Az elektronikus csatornák egyik nagy pozitív előnye, hogy olcsó és nagyon széles körben lehet vele elérni a célközönséget. Gyorsan és könnyen lehet terjeszteni ezeken a csatornákon a kérdőíveket, hiszen a feltöltés utáni pillanatokban már azonnal elérhető bárki számára. A válaszok egyértelműek, kitöltő barát, nem vesz el sok időt a válaszadótól. Nincs a kitöltés időhöz kötve, így aki akar, hosszabb időt is el tud tölteni a válaszadással, akár többször is neki kezdhet.

Hátrányai közé tartozik, mivel a gyors kitölthetőség a cél, nem tartalmaz sok kérdést, nehogy a válaszadó elunja és félbe hagyja a kitöltést. A kérdések általában egyszerűek, szintén megkönnyítve a válaszadó helyzetét, így nagyobb mélységekbe való összefüggések felmérésére nem alkalmas, arra inkább az interjú a megfelelőbb. A program, amellyel készítettem a kérdőívet, nem engedi a kérdésenkénti szűrést, így a válaszokat Microsoft Excel alkalmazásba kell áttenni, hogy például a korosztályok válaszát össze tudjam hasonlítani.

3.2 Adatgyűjtés a kecsketermékekről

A kérdőíves kutatás mellett adatgyűjtést is végeztem a kecske húsból és a tejéből készült termékek áráról. Az adatgyűjtést alapját az interneten és a lakóhelyemhez közel eső élelmiszer forgalmazó üzletek kínálata szolgáltatta.

Összehasonlítottam a tehéntejből készült termékek árával, illetve a baromfi- és sertéshús árával.

SPAR	Spar natúr kecske krémsajt	1 kg 9.900 ft
	Garabonciás kecskesajtos sajtkrém	1 kg 6.990 ft

TESCO	Goat Farm szeletelt holland kecskesajt	1 kg 8.990 ft
	Président zsíros, lágy, natúr kecskesajt	1kg 11.990 ft
	Garabonciás érlelt kecskesajt válogatás	1 kg 13.095 ft

METRO	Garabonciás kecskesajt Mix	1 kg 8.130 ft
	Chef natúr kecskesajt	1 kg 7.150 ft
	Frico kerek Chevrette sajt	1 kg 10.990 ft

Kistermelői

Baglyas-hegyi tenyészet	Natúr kecskesajt	1 kg 9.800 ft
	Kecs-Ke-Fir	1 l 1.600 ft

Felgyői kecskesajt	Kecske mozzarella	1 kg 7.300 ft
	Füstölt saj	1 kg 8.000 ft
	Ízesített félkemény sajtok	1 kg 7.300 ft
	Joghurt	1 l 2.000 ft

Termelőikosár	Félkemény, ízesített sajt	1 kg 4.000 ft
Kecskesajt.eu	Natúr, ízesített kecskesajt	1 kg 8.000 ft
	Füstölt sajt	1 kg 8.500 ft
	Túró	1 kg 8.000 ft
	Tej	1 l 800 ft

Tehéntej átlag ára: 300 Ft/l

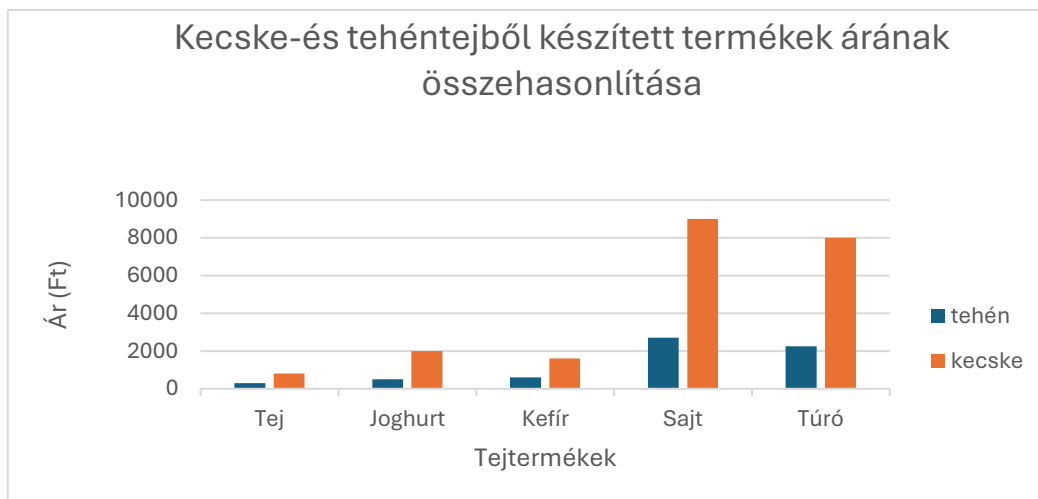
Túró: 2.248 Ft/kg

Natúr joghurt: 500 Ft/l

Kefir: 600 Ft/l

Félkemény sajt: 2.700 Ft/kg

Forrás: arfigyelo.gvh.hu



2. ábra Kecske-és tehéntejből készített termékek árának összehasonlítása

3.2.1 Kecskehús és a belőle készített élelmiszerek

A kecskehús és az abból készült termékek (kolbász, szalámi) kuriózumnak számítanak, a beszerzésük nehézkes. Néhány vállalkozás árul csak ilyen termékeket, főleg a kecskehúshoz nehéz hozzájutni, inkább csak őstermelőktől, háztáji gazdaságoktól néhány gazdálkodó hirdeti magát az interneten.

Kecskehús ára (Bianka Kecskehús Termékek)

Színhús, filé: 4.400 Ft/kg

Kecske comb: 3.600 Ft/kg Sertés comb: 1.500-1.800 Ft/kg Csirkecomb: 950 Ft/kg

Kolbász 100% kecskehúsból: 9.000 Ft/kg Sertés szárazkolbász: 3.000-6.000 Ft/kg

Szalámi: 8.000 Ft/kg

Amint látjuk a kecskéből készült élelmiszerek ára jóval magasabb, mint a sertés- és baromfihús, illetve a tehéntejből készült tejtermékek. A kecsketejet is inkább csak azok fogyasztják, akiknek valamilyen egészségügyi problémáik vannak és nem tudnak tehéntejet fogyasztani, de nem akarnak helyette növényi „tejet” (zab-, rizs-, szójatejet) fogyasztani. A sajtok a legnépszerűbbek, ezeket még azok is megkóstolják, fogyasztják, akiknek van némi ellenérzésük a kecsketej iránt. Az áruházláncok szinte kivétel nélkül többféle kecskesajtot kínálnak már a vevőiknek, akár egész kis kiszerelésben is. A kecskehús fogyasztásának talán az is gátja, hogy nehéz beszerezni. Pár kecsketenyésztéssel foglalkozó vállalkozás hirdet csak interneten kecskehúst, inkább csak ismeretség segítségével lehet hozzájutni a gazdától. Elkészítése,

fűszerezése is speciálisabb, mint egy hagyományos sültcsirke elkészítése, így kevesebben is mernek kísérletezni az elkészítésével.

Nem élelmiszer, de meg kell említeni a kecske tejéből készült kozmetikai szereket, főleg a kecskeszappant. A kézműves kecsketejes szappanok iránt egyre nagyobb a kereslet, akár házilag is elkészíthető. Sok workshop elérhető, hogyan lehet házilag elkészíteni, részletes receptekkel, ötletekkel.

Ezek a szappanok nem tartalmaznak tartósítószert, adalékanyagokat, a színezésre is természetes anyagokat használnak. Már Kleopátra is ismerte a kecsketej bőrszépítő hatását. Mivel gazdag vitaminokban, proteinekben és ásványi anyagokban, kiemelkedő a bőrtápláló, gyulladáscsökkentő hatása. AHA-sav tartalma miatt enyhe hámlasztó hatással bír, ami az elhalt hámréteg eltávolításával simává teszi a bőrt.

3.2.2 A kecske, mint hobbiállat takarmány

A kedvtelésből tartott házi állatok (kutya, macska) takarmányozásában is egyre gyakrabban találkozhatunk kecskehúsból, tejből, bőrből készült eledelével. A kutyák között is egyre gyakoribb a táplálékallergia, főleg a csirkehús a leggyakoribb allergén forrás. A kecskehúst felhasználják különböző tápok, konzervek, jutalomfalatok előállításához, a szárított kecskebőrből pedig fogtisztító rágcsákat készítenek. Azonban ezek ára is elég magas, az egyik legismertebb Barf -eledeleket (Barf etetés: a kutyát a legtermészetes módon etetjük, nyers csontos hús, zöldség, gyümölcs, gyógynövény...stb.), forgalmazó cég (barfshop.hu) honlapján az alábbi árakat találtam:

600 g kecske hús (kutyaszálami) 2.840 Ft (4.730 Ft/kg)

400 g kecske +sütőtök eledel 2.150 Ft (5.375 Ft/kg)

Amint látjuk, a házikedvencek takarmányozásában is „luxuscikknek” számít a kecske hús.

3.2.3 Kecske, mint hobbiállat

Hazánkban is egyre többen tartanak kecskét hobbiállatként. Igen okos állat, rendkívül jó memóriával rendelkezik, akár két év elteltével képes megismerni a gazdáját. Vidám természetűek, ragaszkodóak, sokszor csálnak mosolyt a gazdájuk arcára. Fenntartásuk nem

költséges, viszonylag igénytelen állatok. Állatsimogatókban a gyerekek kedvence, mivel könnyen szelídül és szereti, ha simogatják, mérete miatt pedig nem kelt félelmet a kisebb gyermekekben sem.

Vannak országok, ahol igahúzásra is használják, mezőgazdasági kiállításokon hazánkban is lehet látni „kecskefogatot”.

Tanyákon, ahol nagyobb gazdasági állatokat voltak, gyakran vettek melléjük 1-2 kecskét, mivel egy elárvult borjú, bárány nagyszerűen felnőtt a kecsketejen. Ráadásul nem is kellett őket külön takarmányozni, megették, amit a többi állat „kiszórt” a földre.

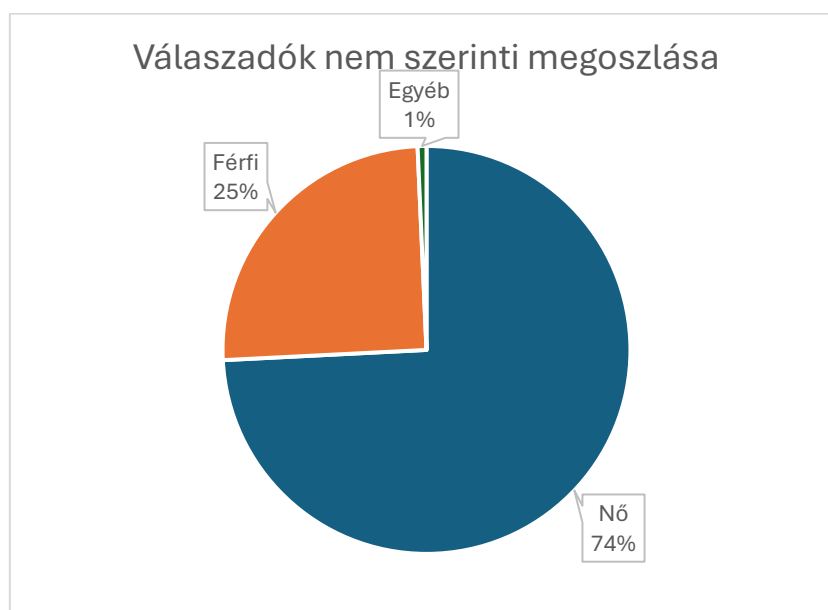
4 Eredmények és értékelések

A kérdőív, amit a kecsketermékek fogyasztási szokásainak felmérésére állítottam össze, 25 kérdésből állt. Az első részben hat kérdés található, melyek a válaszadóra vonatkoznak. Ezek a kérdések az alábbi adatokra kérdeztek rá, mint a válaszadók neme, életkora, a lakóhely típusa, foglalkozása, iskolai végzettsége és az egy főre jutó havi nettó jövedelem. A második részben 19 kérdést tettem fel, az első öt az általános élelmiszer vásárlási szokásokat méri fel, majd a következő 15 kérdés konkrétan a kecsketermékekre vonatkozó vásárlási/fogyasztási hajlandóságot, szokásokat.

A kérdőívet Google kérdőív készítő program segítségével készítettem, melyet 297 ember töltött ki. A reprezentálhatóság érdekében az interneten minél szélesebb réteghez igyekeztem eljuttatni, ebben is nagy segítségemre volt a fent említett program. Hiszen könnyen kitölthető és továbbítható a kérdőív, még azok számára is, akik nem annyira járatosak, tapasztaltak az internet világában.

4.1 A válaszadóra vonatkozó kérdések

A kitöltők 74,2 %-a nő volt, 25,1 % férfi és 0,7 % tartozott az egyéb kategóriában. (4. ábra). A női válaszadók túlsúlya alátámasztja azt a tényt, hogy még mindig a nők a „felelősek” a család élelmezéséért, általában ők járnak boltba, illetve őket jobban foglalkoztatja, hogy a család egészségesen táplálkozzon az adott anyagi lehetőségeken belül.

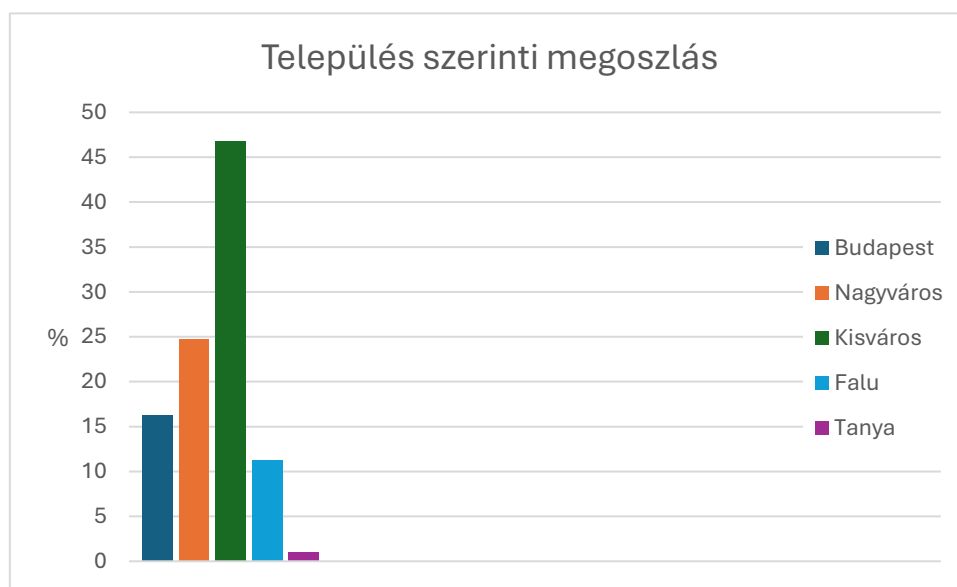


3. ábra A válaszadók nem szerinti megoszlása

Az életkor szerinti megoszlás szerint a legmagasabb százalékban (38 %) a 46-59 év közötti korosztály töltötte ki a kérdőívet, utánuk szorosan a 26-46 év közöttiek (36,6%) következtek. Az idősebb korosztály (60 év felett) 11,2 %-ban vett részt a felmérésben. A fiatal felnőttek (19-25 év) pedig 9,5 %-át alkották a válaszadóknak.

Ebből a megoszlásból az látszik, hogy a fiatalokat még nem érdekli annyira a táplálkozás, illetve az azzal kapcsolatos téma, hiszen ők igen aktívak az online térben, nagyobb eséllyel találkozhattak a kérdőívvel. Ellentétben az idősebbekkel, akik alacsonyabb részvételi aránya, akár azt is tükrözheti, hogy nem járatosak annyira az online térben és nem találkoztak a kérdőívvel, nem csak az, hogy kevésbé érdekli őket a táplálkozással kapcsolatos téma.

A harmadik kérdés a kitöltők lakóhelyére kérdezett rá, hogy Budapesten, kisvárosban, nagyvárosban, illetve falun élnek-e. Számomra érdekes eredmény született, hiszen a válaszadóknak csak 11,2 %-a él falun, 1%-a tanyán, a többiek mind városban élnek. (5.ábra) Az utóbbi években megfigyelhető, hogy a városban lakók is igyekeznek egészségesebben táplálkozni, ők is keresik a kistermelői piacokat, vásárcsarnok okokat igyekeznek maguknak beszerezni az egészséges táplálkozáshoz szükséges élelmiszereket. Egyre nagyobb divat kézműves élelmiszereket vásárolni akár saját részre akár ajándékként egy-egy jeles alkalomra.

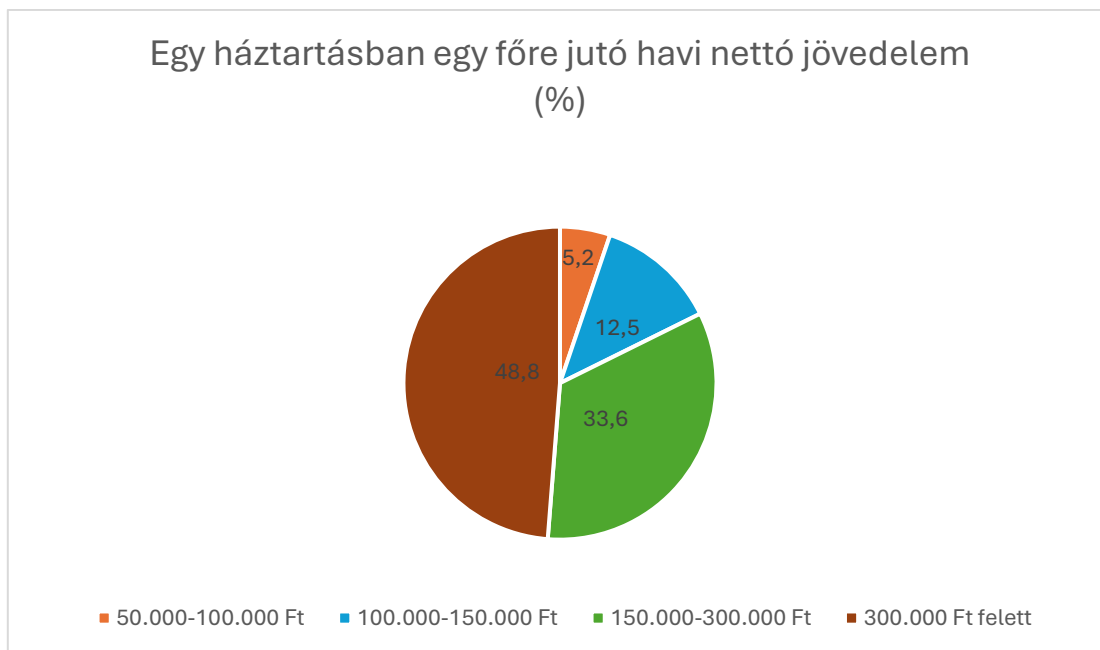


4. ábra A válaszadók lakóhely szerinti megoszlása

A negyedik kérdés a válaszadók foglalkozására tért ki. 51,2 % alkalmazottként dolgozik, 22 % pedig vállalkozóként. 10,2 % tanuló, 9,2 % pedig nyugdíjas.

A következő kérdés a kérdőívet kitöltők iskolai végzettségére kérdez rá. A felsőfokú és középfokú végzettséggel rendelkező válaszadók elérik a 90,2 %-ot. A fennmaradó 9,8 % pedig egyenlően oszlik meg a 8 általánossal rendelkezők és szakmunkásképzőben végzettek között. Ez az eredmény jól tükrözi, hogy a magasabb iskolai végzettséggel rendelkezők általában jobban érdeklődnek az egészséggel életmóddal, táplálkozással...stb. kapcsolatos témák iránt. Utána olvasnak egy-egy őket érdeklő témának, jobban elmerülnek benne, kísérletezőbbek, határozott elképzelésük van az őket érdeklő témákról.

A válaszadóra vonatkozó utolsó kérdés az egy főre jutó havi nettó jövedelmet méri fel. (6. ábra) Erre a kérdésre a 297 válaszadóból csak 289 fő válaszolt. 48,8% azt válaszolta, hogy 300.000 ft felett van az egy főre jutó havi nettó jövedelme. 33,6 %-a a kitöltőknek pedig 150.000-300.000 ft-ból gazdálkodhat havonta. 100.000-150.000 ft-al 12,5 %-uk rendelkezik, és 5,2 %-nak 50.000-100.000 ft-ból kell megélnie. Ez azért is fontos adat, mert hiába lenne valaki kísérletező típus, hiába szeretne kipróbálni egy-egy számára vonzónak tűnő termékek, ha nem engedheti meg magának. Főképp nagyon fontos a jövedelem nagysága egy ilyen drágább, szinte már luxuscikknek számító termék(ek) esetében.



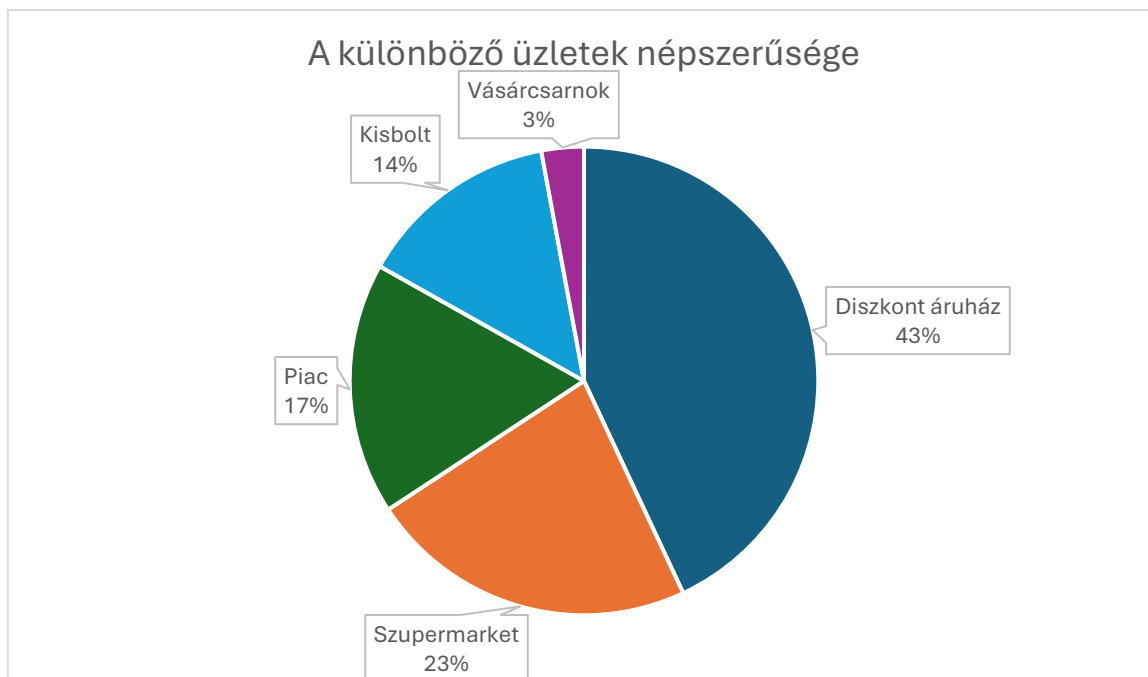
5. ábra Az egy háztartásban az egy főre jutó havi nettó jövedelem

4.2 Általános élelmiszer vásárlási szokások

A második kérdéscsoportban a fogyasztói szokásokra vonatkozó kérdések találhatók, mint például milyen gyakran vásárol élelmiszert, milyen típusú üzletet részesít előnyben, mekkora értékben vásárol élelmiszert, illetve a tejtermékek aránya az élelmiszerek között.

A válaszadók nagy része 47,8 %-a hetente 2-4 alkalommal vásárol élelmiszert, napi rendszerességgel pedig a 29,2 %. Valószínű, hogy aki a „napi rendszerességgel vásárolok”, választ adta meg, az nem csak a „nagybevásárlásra” gondolt, hanem a napi reggelire/tízóraira vett élelmiszer beszerzését is ide vette.

A következő kérdés arra a keresett választ, hogy melyek a legnépszerűbb üzlet típusok, hol vásárolnak a leggyakrabban az emberek (6. ábra). Legtöbben diszkont áruházakban (Aldi, Lidl...stb.) vásárolnak (79,4%), de a szupermarketek (pl.: Auchan) is népszerűek (41,9%). Piacra is többen járnak (32,1%), illetve a kisboltok is kedveltek. (25,7%) Ebből a válaszból arra következtethetünk, hogy az élelmiszerek beszerzésének általában az ár a döntő, hiszen a diszkont áruházakban a legolcsóbb az ár, illetve egy adott termék többféle minőségben/árkategóriában megtalálható, ezért választják a legtöbben. Másik lehetséges oka diszkont áruházak ilyen népszerűségének, hogy egy nagyobb üzlet/üzletlánc gyakran hirdet meg akciókat, amelyekkel be tudják csábítani a vevőket, és ha már betértek, akkor az egyéb fogyasztási cikkeket is ott vásárolják meg. Ezzel a lehetőséggel a kisboltok nem nagyon tudnak élni, így nagyon gyakori, hogy ahová ezek a nagyobb üzletek települtek, ott sok kisebb bolt tönkremegy, nem tudja felvenni a versenyt. Meg kell jegyeznünk, hogy ezekbe a diszkont áruházakban szupermarketekben nem mindig a legjobb minőségű árukat tudjuk beszerezni. Gyakran előfordul, ha nem figyelünk, lejárt szavatosságú vagy akár romlott terméket vásárolunk. Egy termelői piacon, vásárcsarnokban erre kisebb az esély hiszen a hatóságok is rendszeresen ellenőrzik ezeket az árusító helyeket, illetve, ha híre megy egy-egy árusnak hogy nem jó minőségű terméket ad, el nem fognak tőle vásárolni és becsukhatja a boltját, ezzel a megélhetését kockáztatja.

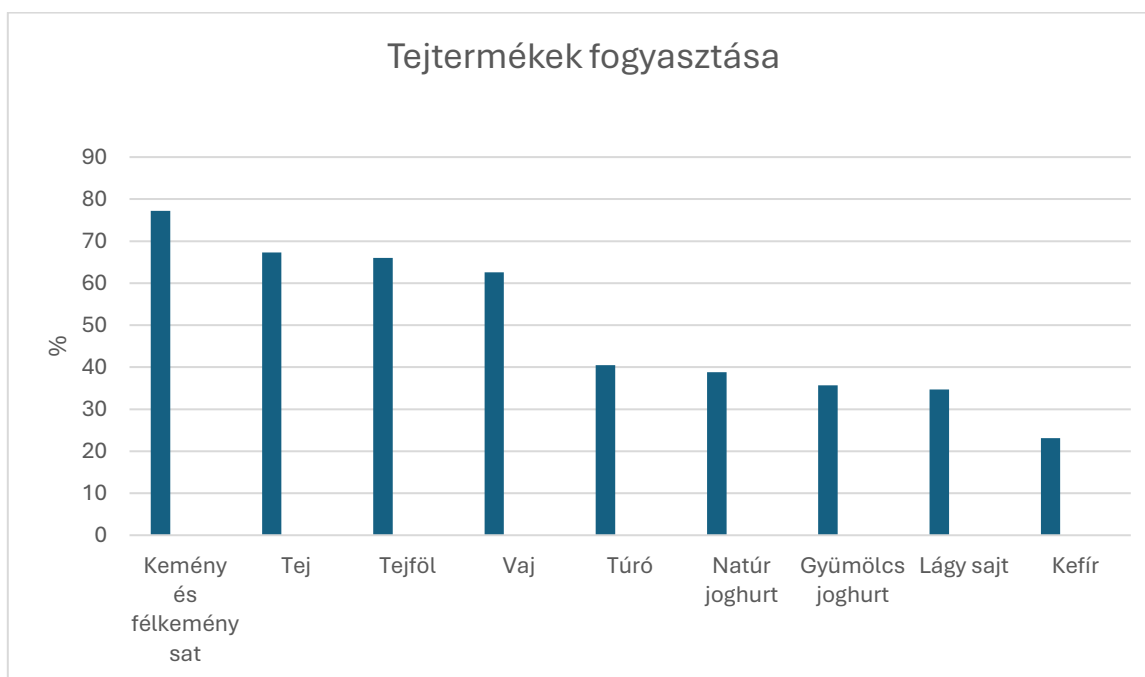


6.ábra Üzlettypusok népszerűsége

Arra a kérdésre, hogy a válaszadók egy-egy bevásárláskor mennyi pénzt költenek élelmiszerre, az alábbi eredményt kaptuk: a kitöltők 7,8 %-a 5.000 Ft alatt, 38,9 %-a 5.000-15.000 Ft között, 34,5 %-a 15.000-30.000 Ft között, 13,3 %-a 30.000-50.000 Ft között és 5,5%-a pedig 50.000 Ft felett költ élelmiszerre.

Arra a kérdésre, hogy milyen arányban vásárolnak tejterméket egy-egy vásárlás folyamán, az alábbi eredményt kaptam: a megvásárolt élelmiszerek között nagyon alacsony a tejtermékek aránya. A kitöltők negyedének az összes élelmiszer 10%-a alatt vannak a tejtermékek aránya. A válaszadók felének kosarában pedig a megvásárolt élelmiszer 10-20%-nak megfelelő tejterméket található. Az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet (OÉTI) ajánlása szerint minden nap kellene fogyasztani tejterméket, hogy megfelelő mennyiségű kalciumot juttassunk a szervezetünkbe, illetve létfontosságú aminosavakhoz juthassunk általuk.

A következő kérdés a vásárolt tejtermékek összetételét vizsgálja (7.ábra). Legnagyobb mennyiségben a félkemény-kemény sajtok fogynak (77,2%). Tejet a válaszadók 67,3 %-a vásárol, népszerű még a tejföl (66%), ami a magyar konyha elengedhetetlen tartozéka, illetve sokan fogyasztanak vaját (62,6%). A túró is csak Magyarországon ismert termék, a hazai konyha sokféleképpen felhasználja, túrós csuszaként, cukrozva sütemények töltelékeként, kenyérre kenve körözöttként, illetve a gyerekek nagy kedvence a túró rúdi...stb. A túró (40,5%), megelőzi a natúr joghurtot (38,8%) és a gyümölcsös joghurtot (35,7%).



7.ábra A különböző tejtermékek népszerűsége a válaszadók körében

4.3 A kecske tejéből és húsból készült élelmiszerek fogyasztási szokásainak felmérése

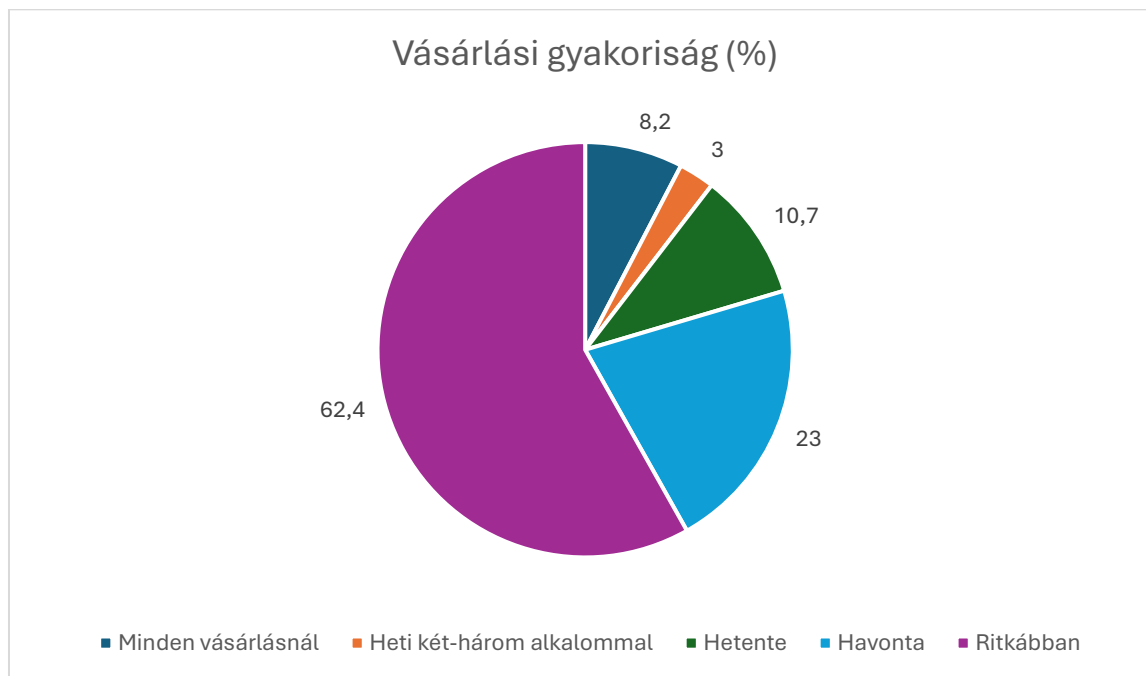
Ebben az kérdéscsoportban az első kérdés arra kereste a választ, hogy a válaszadók közül ki fogyaszt egyáltalán valamilyen kecsketejből vagy húsból készített élelmiszert? A megkérdezettek több mint fele, 58,5%-a egyáltalán nem fogyaszt ilyen terméket.

A következő kérdés, amely szorosan kapcsolódik az előzőhöz, arra volt kíváncsi, hogy aki nem fogyaszt ilyen terméket, annak mi lehet az oka? A legtöbben azt a választ adták, hogy nem ismerik (38,8%), többen azért nem, mert ritkán jutnak hozzá (33,8%), illetve a válaszadók 20,9%-a találta drágának. Néhány ember az ízét nem kedveli, mások a betegségektől való félelmet jelölték meg, illetve voltak, akik azt válaszolták, hogy csak azért nem fogyasztják, mert cuki állat.

Arra a kérdésre, hogy akik vásárolnak ilyen termékeket, milyen gyakorisággal teszik, az alábbi válaszokat kaptam. (8.ábra)

Akik vásárolnak kecsketejből és húsból készült élelmiszert, azoknak is nagy része (62,4%) ritkábban, mint havonta teszi ezt. 23% a kitöltőknek havonta, 10,7 %-a pedig hetente fogyaszt ilyen termékeket. Akik ritkábban vásárolnak ilyen termékeket azok nagy valószínűséggel

valami alkalomra, például születésnap, házassági évforduló, hogy más eseményre veszik esetleg másoknak ajándék gyanánt.

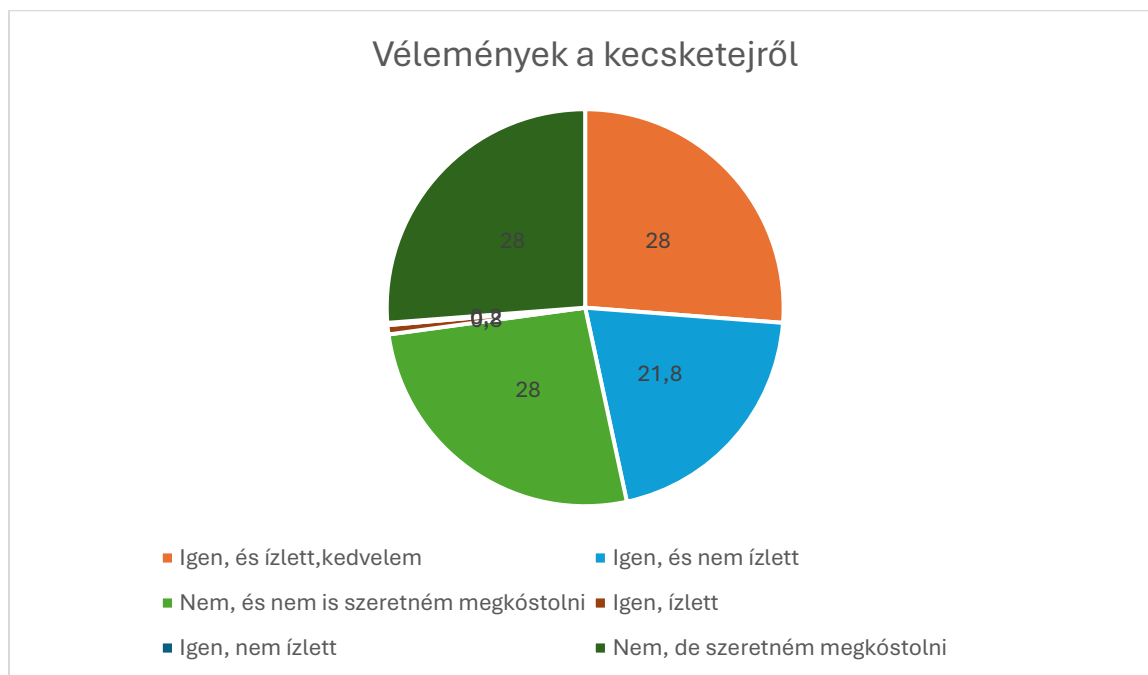


8.ábra A kecsketejből és húsból készült termékek vásárlási gyakorisága

A következő kérdés az volt, hogy akik kóstoltak már kecskesajtot, azoknak mi volt a véleménye, tapasztalata erről a termékről. A kérdőív kitöltőinek közel 70%-a válaszolta azt, hogy ízlett neki, és máskor is szívesen fogyasztana. 16,8 % már evett kecskesajtot, de valami miatt nem ízlett neki. A válaszadók 7,2 %-a még nem fogyasztott kecskesajtot, de szívesen megkóstolná. A megkérdezettek 6%-a nem fogyasztott még, de nem is szeretné megkóstolni.

Akik fogyasztanak kecskesajtot, azokhoz szólt a következő kérdés, mely arra várt választ, hogy milyen típusú sajtokat kedvelnek a kérdőívet kitöltők. A válaszokból kiderült, hogy a friss ízesített (56,2%) és a friss natúr (44,6%) sajtok a legkedveltebbek. A füstölt sajtokat is többen fogyasztják (37,8%), valamint a kérges lágy sajtok is népszerűségnek örvendnek (21,1%) Meg kell jegyeznünk, hogy hazánkban nincs olyan nagy hagyománya a sajtfogyasztásnak mint például Franciaországban, nálunk a választék sincs akkora, de sokan egyébként is ragaszkodnak a megszokott félkemény vagy kemény sajtokhoz, mint például a trappista, edami.

Arra a kérdésre, hogy „Kóstolt-e már kecsketejet?” az alábbi válaszokat kaptam. (9-ábra) Kiderült, hogy a kecsketej már kevésbé népszerű, mint a belőle készült sajt. A megkérdezettek közel a fele ivott már kecsketejet, 28%-nak ízlett, a többieknek nem nyerte el a tetszését. A 21,2 % elutasítja a kecsketej fogyasztását, meg se szeretné kóstolni. 28%-a pedig nem ivott a megkérdezettek még, de szívesen megkóstolná. A tej megítélése az utóbbi időkben többször változott, tartották már létfontosságú élelmiszernek, később egyes kutatások kimutatták, hogy a felnőtt embereknek nincs szüksége olyan mennyiségű tejre, amit az előző évtizedekben ajánlottak. Egy többen szenvednek laktóz érzékenységekben ők általában mindenféle tejet fenntartással fogadnak, pedig egyre több helyen lehet laktózmentes tejet sajtot kapni. A kecsketejből készült sajtoknak már eleve alacsonyabb a laktóz tartalma, a hosszú érlelési sajtokban szinte elhanyagolható.

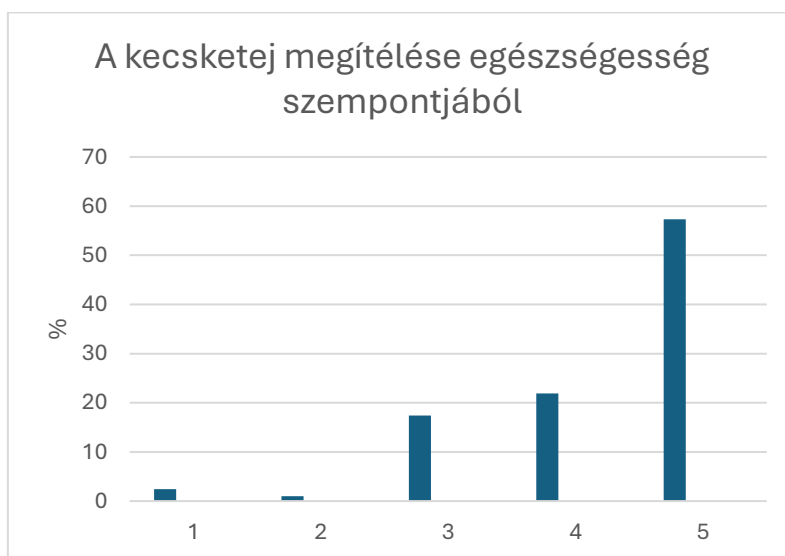


9.ábra A megkérdezettek viszonyulása a kecsketejhez

Itt meg kell jegyeznünk, hogy a kecsketej ízét, szagát nagyban befolyásolja, hogy milyen takarmányt fogyaszt, milyen tiszta a tartási hely, a kecskéket az anyakecskékkal folyamatosan együtt van-e...stb. Előfordulhat, hogy akiknek nem ízlett a tej, talán csak nem megfelelő minőségű (esetleg kellemetlen szagú, ízű) tejet kóstoltak.

A „kóstolt-e már kecskehúst?” kérdésre adott válaszokból kiderült, hogy a kecskehús fogyasztását még nagyobb arányban utasítják el a válaszadók (37,2 %), mint a tej fogyasztását. 21,8%-a a megkérdezetteknek evett már kecskehúst és szereti, 29% pedig szívesen megkóstolná, de még nem fogyasztott. Közel 11%-nak nem ízlett a kecskehús. Hazánkban nincs nagy hagyománya a kecskehús elkészítésének, a legtöbbször pörköltként, sültként tálalják fel. Pácolással, egy pikánsabb fűszerezéssel, megfelelő elkészítéssel gyakran meg se tudja mondani a kóstoló, hogy milyen húst evett.

A következő kérdés arra kereste a választ, hogy az emberek mennyire tartják egészségesnek a kecsketejet. Az értékelés egy 1-től 5-ig terjedő skálán történt, ahol az 1 volt az „egyáltalán nem, az 5 pedig a „teljes mértékben”. (10. ábra)



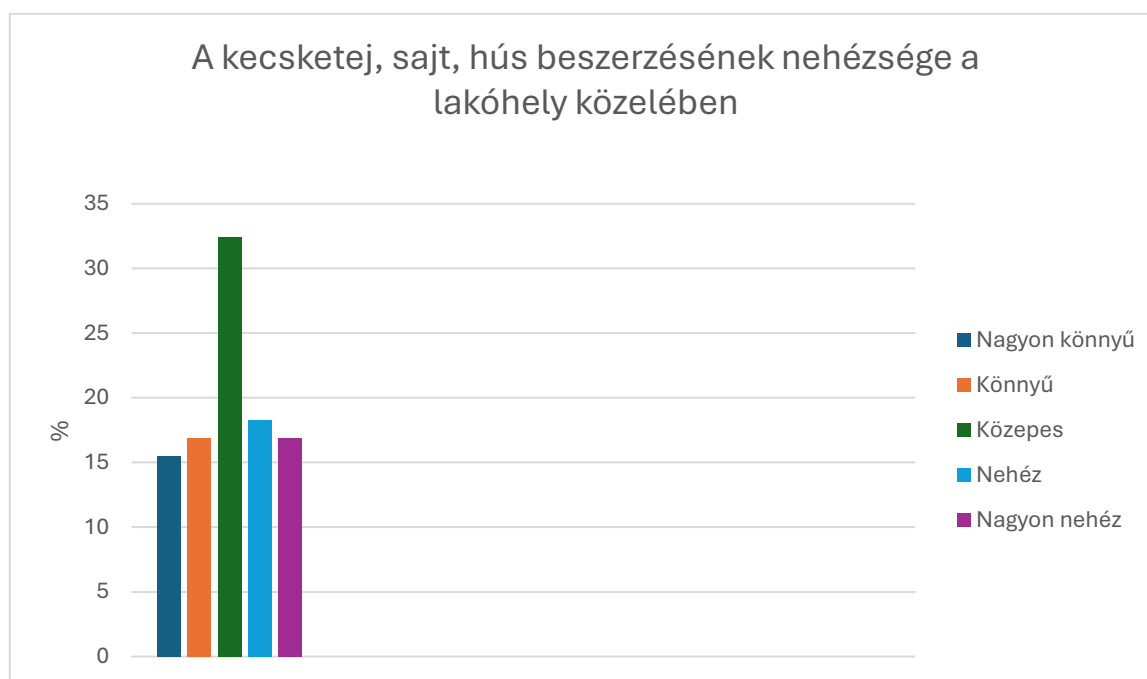
10.ábra A kecsketej megítélése egészségesség szempontjából

A kecsketermékek beszerzési lehetőségeire kérdez rá a következő kérdés, az erre adott válaszokat a 11. ábra szemlélteti. Erre a kérdésre is egytől ötig lehetett válaszokat megjelölni, ahol az egyes válasz a „nagyon nehéz”, az ötös pedig a „nagyon könnyű” volt.

A tehéntejből készült tejtermékek árát hasonlítja össze a kecsketejből készült termékek árával a kérdőív a következő kérdésben. A válaszok ebben a kérdésben is egytől ötig értékelnek, ahol az egy jelenti a „nem találom drágábbnak”, az ötös pedig a „sokkal drágábbnak” találom. A válaszadók 10%-a jelölte meg az egyes és kettes választ, tehát nem, vagy csak kis mértékben találták drágábbnak a kecsketejből készült termékeket a tehéntejből készütekénél. 18%-a a

kitöltőknek sokkal drágábbnak tartja, 32,3%-a pedig drágábbnak tartja a kecske tejtermékeket. A kitöltők a kecsketejet és az abból készült termékeket, jóval drágábbnak tartja, mint a tehéntejet, ez megegyezik az én kutatásommal. Sajnos hazánkban még mindig inkább a mennyiségi, és nem a minőségi étkezés a szokás. Az élelmiszerek árát is így veszik figyelembe a vásárlók, pedig, ha megnéznénk az összetevőket, tartalmát, 20 dkg házi kolbász tápláléértéke jóval nagyobb, mint 1 kg „ipari” párizsié, amelynek nagy része víz és gyakran tele van mesterséges színezővel, tartósítószerrel, ízfokozókkal.

A következő kérdés azt kutatja, hogy attól függetlenül, hogy ízlik-e a kecsketermék a válaszadónak, buzdítaná-e az ismerőseit annak fogyasztására? A kitöltők 86,4 %-a határozottan ajánlaná a kecsketermékek fogyasztását az ismerőseinek, pedig ebből a 86,4%-ból ráadásul 19,5%-nak nem is ízlik a termék, de egészségesnek tartja.



11.ábra A kecsketermékek beszerzésének nehézsége

Számomra nagyon pozitív, hogy arra a kérdésre, hogy buzdítaná-e ismerőseit, hogy fogyasszanak kecsketej termékeket, 86,4 %-a a válaszadóknak igennel válaszolt. Még olyanok is igennel válaszoltak, akiknek egyébként nem ízlenek ezek a termékek, de ettől függetlenül egészségesnek tartja.

A következő kérdés arra kereste a választ, hogy az emberek találkoztak-e kecsketermékeket népszerűsítő reklámokat, promóciót. A válaszok 79,6%-a 'nem' volt. Ez igen magas arány, talán ez is lehet az oka, hogy sokak számára ismeretlenek ezek a termékek. 11,9 % találkozott már a közösségi médiában ilyen promóciókkal, illetve 6,1 % a reklámújságokban látott már ilyen termékeket.

Az előző kérdéshez szorosan kapcsolódik, hogy mennyire befolyásolja a reklám a kecsketermékek megvételét/fogyasztását. A válaszadók 56,3 %-a azt nyilatkozta, hogy egyáltalán nem befolyásolja, 19,9 % már átgondolja a promóció hatására, illetve 5,1 % az, akit teljes mértékben meg tud győzni egy-egy reklám.

Az utolsó kérdésre, hogy látott-e már élőben kecskét, 99% 'igennel' válaszolt.

4.4 Személyes kutatás eredménye

Az élelmiszert árusító üzletekben végzett kutatásom eredménye alapján megállapítottam, hogy az általam vizsgált termékek közül a kecskesajt az, amit szinte minden szupermarket, áruházlánc kínál. Ebből egy-egy áruházlánc több fajtát, különböző kiszerelésekben is kínál. (Natúr ízesített, szeletelt...stb).

Amennyiben valaki különlegesebb kecskesajtot szeretne venni, akkor azt a különböző kézműves sajtokat előállító manufaktúrákból szerezheti be, ahol ízléses csomagolásban árulják. Ezek az igényesen termékek akár ajándékként is megállják a helyüket. Találkoztam már az autóutak mentén kecskesajtot, gomolyát áruló termelőkkel is, ezeknek a termékeknek az eredete, minősége kétséges, akár valamilyen ételmérgezést is kaphatunk tőle, főleg nyáron, amikor több órán keresztül hűtés nélkül tárolják ezeket az élelmiszereket. A termelői piacokon, vásárcsarnokokban általában őstermelők, helyi gazdák kínálják a termékeiket, őket gyakrabban ellenőrzik a hatóságok, minőségük megbízhatóbbak, mint a fent említett „útszéli” árusok.

Egyre több internetes workshopot lehet találni a sajtkészítésről, többek között a kecskesajt készítésről is. Vannak ingyenes és fizetős tanfolyamok, a legegyszerűbb natúr kecskesajt elkészítésétől kezdve a gorgonzola (kéksajt) készítéséig.

Amennyiben valaki kedvet érez a sajtkészítéshez, a legnehezebb dolog talán a kecsketej beszerzése. Kecsketejet dobozos kiszerelésben inkább csak bioboltokban, interneten lehet

beszerezni, illetve őstermelői piacon tudunk friss (nyers) tejet vásárolni. A kecskesajt mellett terjed a kefir, valamint a natúr és ízesített joghurtok is. Egy-két üzletláncban már lehet kapni ezeket a termékeket is, de inkább az erre specializálódott boltokban, webáruházakban találkozhatunk velük.

A kecskehús beszerzése már jóval nehezebb feladat. Általában az élelmiszer forgalmazó üzletláncokban nem kaphatóak, vagy csak nagyon ritkán, alkalmanként, pl.: METRO. Néhány erre szakosodott termelő webáruházának kínálatában van kecskehús, esetleg hirdetési oldalakon (Jófogás) találkozhatunk konyhakész kecskehússal.

Éttermek között is csak néhány étlapján szerepel kecskéből készült étel, főleg gidahús szolgálnak fel, mert annak még nincs kifejezett „kecskeíze”.

5 Következtetések és javaslatok

Az élelmiszerek vásárlása önmagában egy nagyon összetett dolog, főleg, ha egy speciális élelmiszerről, mint jelen esetben a kecske tejéből és húsból készült termékről van szó. Nagyon sok tényező van, ami a fogyasztókat folyamatosan befolyásolja. Többek között az eddigi tapasztalatuk, mások véleménye, a különböző reklámok, társadalmi elvárás esetleg egészségügyi probléma, a szülői hagyományok.

A kérdőív eredményeinek feldolgozása során az eredmények alátámasztották azt a feltevésem, hogy a magyar emberek körében nem túl népszerű a kecsketermékek fogyasztása. Sokan még életükben nem fogyasztottak ilyen terméket, ezeknek nagy részük csak azért nem kóstolta még meg, mivel az él a köztudatban, hogy a tejnek és a húsnak „kecske” szaga, íze van, tehát nem egy pozitív csengésű étel. Az ilyen előítéletek sok embernek veszik el a kedvét, hogy egyáltalán megkóstolják a terméket.

Kis hányaduk, csak simán „állatvédelem” címén nem fogyaszt kecskét, hiszen olyan „aranyos”. Sajnos hazánkban nincs is nagy hagyománya ezeknek a termékeknek, mint például a görögöknél, csak az utóbbi időben kezd „divatba” jönni, főleg az egészséges táplálkozás kapcsán. Az emberek egy része, csak egy adott diéta kapcsán kezdi el keresni a kecsketejet, húst.

Akik már kóstoltak kecsketejet, tejkészítményt, kecskehúst, nem mindenkinek nyerte el az ízlését. Sokszor a nem megfelelően elkészített termék vált ki ellenérzést a fogyasztókból. Egy rossz fűszerezés, a termelő állat nem megfelelő tartása okozhat ilyen negatív ízhatást, ami véglegesen elveszi a kedvét az embereknek a fogyasztástól.

Pozitívum, hogy hazánkban is egyre több sajt manufaktúra található, ahol kiváló minőségű sajtot, tejtermékeket állítanak elő. Kecsesajtot szinte minden nagyobb élelmiszer áruházban, szupermarketben lehet vásárolni, több helyen egész széles a kínálat. Webshopokon keresztül pedig tudunk vásárolni prémium kategóriás termékeket is, amit már hazánkban állítottak elő.

Tehát a kecskesajt beszerzése, nem nehézkes, aki szeretné megkóstolni, az könnyen vásárolhat ilyen terméket.

Más a helyzet a kecskehússal, aminek beszerzése nehézkes, hiszen egy átlagos élelmiszer diszkont vagy szupermarket nem forgalmaz rendszeresen kecskehúst. Hamarabb tudunk venni valamilyen vadhúst, (szarvas, vaddisznó) mint kecskét. Vannak olyan élelmiszer áruházak, ahol alkalomadtán előfordul. Aki meg szeretné kóstolni a kecskehúst, annak keresni kell egy

éttermet, ahol az étlapon szerepel a kecskehús és borsos áron kipróbálhatja vagy ismeretség révén, Jófogás vagy egy-két webshopon keresztül hozzá juthat, vagy időnként termelői piacon.

Sok embert ezen termékek magas ára is visszatart a rendszeres fogyasztástól, hiszen a tejtermékek ára többszöröse a tehéntejből készült élelmiszereknek. Természetesen ez alól kivétel, ha valaki egészségügyi problémával küzd, hiszen akkor nem számolgatja, hogy egy liter kecsketej árából, hány liter tehéntejet vehet.

A kecskehús ára is magasabb, mint a marha, sertés vagy a baromfi ára, de itt már nincs olyan nagy a különbség, inkább csak a beszerzési lehetőségek a korlátozottak. Régen a „szegény ember tehene” volt a kecske, napjainkban inkább a népesség gazdagabb rétege engedheti meg magának a kecskehús, tejtermékek fogyasztását. A kérdőív kitöltői is drágának tartották a kecskehúst, tejterméket, mint az egyéb állati húst és tejterméket.

A kérdőív feldolgozása során kiderült, hogy a fogyasztás ilyen alacsony szintjéhez az is hozzájárul, hogy sokan nem ismerik ezeket a termékeket, és kis hányaduk találkozott az ezeket népszerűsítő reklámokkal, promóciókkal. Akik láttak ilyen népszerűsítő célú reklámokat, azok inkább online formában, vagy esetleg egy-egy mezőgazdasági kiállítás standján.

Javaslatok:

- Véleményem szerint a fogyasztók ismeretei a kecsketejből és húsból készült élelmiszerekről igencsak hiányosak. Jó ötletnek tartom ennek a tudásnak a bővítésére, hogy egy-egy mezőgazdasági vagy élelmiszeripari kiállításon történjen ilyen termékek bemutatása, megismertetése a közönséggel, illetve egybekötve kóstolási lehetőséggel.
- Be kellene vonni a médiát ezen termékek bemutatására, reklámozására. Esetleg fel lehetne kérni pár híres magyar sportolót, színészt, séfet, influencert, hogy népszerűsítse a kecsketejből készült termékeket, a kecskehúst. Megismertetni az emberekkel a kedvező étrendi hatásait, az emberi szervezetre gyakorolt hatását. Receptek, elkészítési módok, fűszerezés részletes bemutatása.
- Iskolákban kellene népszerűsíteni ezeket a termékeket, hiszen a gyerekek jövő generációja, már gyerekkorban meg kellene ismertetni őket a kecskéből készült termékekkel. Egy kóstolóval egybekötött részletes interaktív bemutatás, talán felülírná a kecsketermékek iránti fenntartást a gyerekekben, és ők már rendszeres fogyasztókká válhatnának a közeljövőben. A gyerekek között nagyon sokan küzdenek különböző

ételallergiával, intoleranciával, alternatív lehetőség lehetne a tehéntej mellett. Jó példa erre a mangalica sertés, amelynek sokáig nem tartották egészségesnek a zsíros húsát. Manapság igen keresett és drága a mangalica szalonna, zsír, hiszen bebizonyították, hogy egészségesebb a zsírja, mint sok, régebben egészségesnek hitt növényi olaj, lásd margarin.

6 Összefoglalás

Hazánkban a kecsketejnek és a belőle készült tejtermékeknek, valamint a kecskehús fogyasztásának nincs nagy kultúrája. Az emberek nagy része előítélettel viseltetik ezen termékek iránt, pedig sokan még nem is kóstolták, de „tudják”, hogy a kecsketejnek és húsnak „kecske” íze és szaga van. Sajnos, akikben ez az előítélet nagyon erős, például a szülői házban ezt hallotta, az valószínű, hogy meg sem próbálja megkóstolni, vagy akár másokat is lebeszélhet róla. Az sem segíti a fogyasztás növekedését, hogy ezeknek a termékeknek az ára jóval magasabb, mint más állati eredetű termékeknek, mint például a tehéntejnek, csirkehúsnak...stb. Vannak, akik szívesen megkóstolnák, de anyagilag nem engedhetik meg maguknak.

Ezen termékek beszerzése, főleg a kecskehúsnak, nem egyszerű. Néhány helyen kapható, gyakran csak időszakonként, bár annyi pozitívuma van, hogy az árban nincs olyan nagy különbség más állatfajok húsnak árához képest. Az elkészítése is másabb fűszerezést, pácolást kíván, inkább a vadhúshoz hasonló, mint például a csirkéhez. Illetve fontos még kiemelni, hogy a termékek minőségét nagyban befolyásolja a tartás és takarmányozási technológia, hiszen egy nem megfelelő tartási körülmények között tényleg „kecske” íze lesz a tejnek, húsnak.

Dolgozatomban a szakirodalmi áttekintést követően, amely részletesen bemutatja a kecsketenyésztés helyzetét, a kecskét, mint mitológia szereplőt, kecskefajtákat, a kecsketejből készült termékeket, egy kérdőív segítségével a fent említett problémák helyzetét mértem fel. Mi lehet ezen termékek alacsony fogyasztásának a lehetséges oka? Megerősítést kaptam, hogy az okok többek között az előítéletek, az ár, a beszerzés nehézsége mellett még az volt, hogy sokan ugyan megkóstolnák, de nem volt rá lehetőségük. Hiányzik ezen termékeknek a reklámozása, a részletes bemutatása az emberek szélesebb körében.

A kérdőíves felmérésen kívül, még egy kutatást végeztem a kecskéből előállított termékek fellelhetőségéről, beszerzési lehetőségeiről, valamint ezeknek a termékeknek az áráról, ami szintén abban erősített meg, hogy az ár, illetve a beszerzési lehetőségek szintén nem segítik elő ezen termékek szélesebb körben való elterjedését, a fogyasztás növekedését.

Számomra pozitívum volt a kérdőívek eredményének feldolgozása során, hogy még azok is egészségesnek tartották ezeket a termékeket, aki nem fogyasztották. Illetve attól függetlenül, hogy fogyasztották vagy sem, a többség ajánlaná másoknak is, hogy kóstolja meg, illetve fogyassza, mert egészséges élelmiszereknek tartja.

7 Irodalomjegyzék

- 1.Csapó és Csapóné:Kecsketartás, kecsketejtermelés,kecsketej-termékek jelentősége regionális kitekintéssel)Régió kutatás Szemle, 2019. 1. sz. 97
- 2.Fenyvesi és Csanádi:A tehén-,juh-, és kecsketej alkotórészeinek összehasonlító táplálkozás élettani megítélése, JATE , Szegedi Élelmiszeripari Főiskolai Kar
- 3.Fenyvesi J., Csanádi J.,Csapó J., Csapó-Kiss Zs.: Tejipari technológia,2014 Scientia Kiadó, 131-144
- 4.Hans Spat-Otto, Thume-Johann-Georg Wenzel: Kecsketartás, 2014
- 5.Molnár A. és Molnár J. (1999) A sajt készítés ABC-je, Galgahévíz, 425-428 GAIA alapítvány
- 6.Polgár J. Péter, Toldi Gyula: Juh-és kecsketenyésztés, Szent István Egyetem,2011. 75-83
- 7.Prandini, A., Sigolo,S., Piva, G., Brogna, N.,(2007) Different level of conjugated linoleic acid,(CLA) in dairy products from Italy, Journal of Food Composition and Analysis 20/6 470-480
- 8.Spath, H., Thume O., Wenzel J.G.: Kecsketartás, Cser kiadó, Bp.,2014, 140-165
- 9.Terék I. (1998) a kecske-, a juh-, és a tehéntej feldolgozása Gazda kiadó, Budapest 150-152
- 10.Várkonyi D.: Tengeri alga etetésnek hatása a kecsketej és sajt zsírsavösszetételére egy hazai gazdaságban, Szent István Egyetem, 2018
- 11.Vígh Éva: Állatszimbólumtár, 2018 Balassi Kiadó, Budapest 172-176
- 12.Internet1<http://em.sapientia.siculorum.ro/pdf/oktatasi%20segedanyagok/04%20Tejipari%20technologia%20jegyzet/08%20sajt%20turo%20omlesztett%20Sajt.pdf>
- 13.Internet 2: Mitől különleges a túró? <http://tejtermek.hu/cikkek/archivum/online/mitol-kulonleges-a-turo>
- 14.Internet3: Borovka Zsuzsa, <https://www.nak.hu/tajekoztatasi.szolgaltatas/mezogazdasagi-termeles/107332-az-eu-allatallomany-letszamanak-alakulasa-2023-ban-eurostat-elozetes-adatok>

- 15.Internet4: Kerepes Katalin, Egyre inkább divatba jön a kecskehús: <https://magyarmezogazdasag.hu/2018/03/31/egyre-inkabb-divatba-jon-kecskehus/>
- 16.Internet5: <https://adobeacrobat.app.link/Mhhs4GmnNsxb>
- 17.Internet6<https://magyarmezogazdasag.hu/2019/01/11/szep-elet-juhe-juh-es-kecskehus-fogyasztasi-kampany/>
- 18.Internet7: Kecsehús és tejtermékek: <https://mjkszh.hu/gasztronomia/kecskehus-es-tejtermek>
- 19.Internet8: Fajták: <https://mjkszh.hu/tenyesztes/fajtak>
- 20.Internet 9: <https://xantax.web.elte.hu/kecske.html>
- 21.Internet 10: Mitikus állatok: <https://skandinav-mitologia.hu/mitikus-allatok/>

8 Köszönetnyilvánítás

Köszönetemet szeretném kifejezni konzulenseimnek, Dr. Bodnár Ákos egyetemi docensnek, aki hasznos tanácsával, iránymutatásával és támogatásával hozzájárult a dolgozatom elkészüléséhez.

Végül, de nem utolsó sorban, köszönettel tartozom Családomnak és Barátaimnak a tanulmányaim és a dolgozatom készítése során nyújtott segítségükért, támogatásukért és végtelen türelmükért.

9 Melléklet

9.1 Kérdőív

Kecske tejtermékek fogyasztási szokása

I. Válasz adóra vonatkozó kérdések

1. Neme:

Nő

Férfi

Egyéb

2. Életkora:

18 év alatti

19-25 év közötti

26-45 év közötti

46-59 év közötti

60 év feletti

3. Település típusa:

Budapest

Nagyváros

Kisváros

Község

Falu

Egyéb (pl. tanya)

4. Foglalkozása:

Tanuló (diák, hallgató)

Alkalmazott

Vállalkozó

Háztartásbeli

Munkanélküli

Nyugdíjas

5. Legmagasabb iskolai végzettsége:

Általános iskola

Szakmunkásképző

Szakközépiskola/Gimnázium

Egyetem/Főiskola

6. A háztartásban egy főre jutó havi nettó jövedelem?

50.000Ft-100.000Ft
100.000Ft-150.000Ft
150.000-Ft-300.000Ft
300.000Ft felett

II. Fagyasztói szokásokra vonatkozó kérdések:

7. Milyen gyakran vásárol Ön élelmiszert?

Napi rendszerességgel
Heti két-négy alkalommal
Hetente
Ritkábban, mint hetente

8. Az alábbi kereskedelmi egységek közül, hol vásárol szívesen? (több válasz is lehetséges)

Szupermarket (pl. Auchan)
Diszkont (pl. Aldi, Lidl)
Kisbolt
Vásárcsarnok
Piac (őstermelők)

9. Egy vásárlás alkalmával, körülbelül mennyi pénzt költ élelmiszerre?

5.000Ft alatt
5.000Ft-15.000Ft
15.000Ft-30.000Ft
30.000Ft-50.000Ft
50.000Ft felett

10. A megvásárolt termékek árának hozzávetőleg hány %-át teszik ki a tejtermékek?

10% alatt
10-20%
20-30%
30-40%
40% felett

11. Az alábbiak közül mely tejtermékeket részesíti előnyben vásárláskor? (több válasz is lehetséges)

Tej
Lágy sajtok (pl. friss sajtok, gomoly, kérges sajtok stb.)
Kemény és félkemény sajtok (pl: trappista, emmentáli, parenyica, karaván stb.)
Natúr joghurt
Gyümölcs joghurt
Túró
Kefir
Tejföl
Laktózmentes tej és tejtermékek
Vaj

12.Fogyaszt-e Ön vagy bármely családtagja kecsketejből vagy -húsból készült termékeket?

Igen

Nem

13.Ha nem akkor milyen okból nem fogyasztanak kecsketejből vagy -húsból készült termékeket?

Drága

Nehezen kapható

Nem ismerem eléggé

Félek a fogyasztásuktól

Mert cuki és sajnálom

Egyéb

14.Ha igen, akkor milyen gyakran vásárol kecsketejből készült termékeket?

Minden vásárlásnál veszek

Heti két-három alkalommal

Hetente

Havonta

Ritkábban

15.Kóstolt-e már bármilyen jellegű kecskesajtot?

Igen, ízlett kedvelem

Igen, nem ízlett

Nem, és nem is szeretném megkóstolni

Nem, de szeretném megkóstolni

16. Milyen típusú kecskesajtot részesít előnyben?

Friss, natúr

Friss, ízesített,

Füstölt

Kérges lágy (pl: holland, vagy francia)

17.Kóstolta-e már a kecsketejet?

Igen, ízlett, kedvelem

Igen, nem ízlett

Nem, és nem is szeretném megkóstolni

Nem, de szeretném megkóstolni

18.Kóstolta-e már a kecskehúst?

Igen, ízlett, kedvelem

Igen, nem ízlett

Nem, és nem is szeretném megkóstolni

Nem, de szeretném megkóstolni

17.Mennyire tartja egészségesnek a kecsketejet? (1-egyáltalán nem,5-teljes mértékben)

18. Mennyire könnyű az Ön lakóhelyéhez közel beszerezni a kecsketermékeket? (tej, sajt, hús) (1-nagyon nehéz,5- nagyon könnyű)

19.Mennyire tartja drágának a kecsketejtermékeket a tehéntejtermékekhez képest? (1-Nem találom drágábbnak, 5-sokkal drágább)

21. Ha fogyaszt kecsketejtermékeket és ízlik Önnek, buzdítaná-e ismeretségi körét a fogyasztásukra?

Igen

Igen, de nem ajánlom

Nem

Nem ízlik, de egészséges így ajánlom

22. Látott-e már kecske termékeket népszerűsítő reklámokat vagy promóciókat?

Igen, a televízióban

Igen, a rádióban

Igen, a közösségi médiában

Igen, a napilapban

Igen, a reklámújságban

Nem

23.Mennyire befolyásolta a kecske termék megvételét a reklám/promóció? (1- egyáltalán nem, 5- teljes mértékben)

24.Látott-e már élőben kecskét?

Igen

Nem

Lehet, hogy az volt, de nem vagyok benne biztos

9.2 Nyilatkozat



Kaposvári Campus, Kaposvár
Cím: 7400 Kaposvár, Guba Sándor utca 40.
Tel.: +36-82/505-800
Honlap: <https://kaposvar.uni-mate.hu>

5. sz. függelék – Hallgatói és konzulensi nyilatkozat minta

NYILATKOZAT

Alulírott SZÁSZ NIKOLETT, a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Kaposvári Campus, ÁLLATTENYESZTŐ MÉRŐK szak nappali/levelező* tagozat végzős hallgatója nyilatkozom, hogy a dolgozat saját munkám, melynek elkészítése során a felhasznált irodalmat korrekt módon, a jogi és etikai szabályok betartásával kezeltem. Hozzájárulok ahhoz, hogy Záródolgozatot/Szakdolgozatot/Diplomadolgozatot egyoldalas összefoglalója felkerüljön az Egyetem honlapjára és hogy a digitális verzióban (pdf formátumban) leadott dolgozatom elérhető legyen a témát vezető Tanszéken/Intézetben, illetve az Egyetem központi nyilvántartásában, a jogi és etikai szabályok teljes körű betartása mellett.

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem*

Kelt: 2024. év 11. hó 08. nap


Hallgató

NYILATKOZAT

A dolgozat készítőjének konzulense nyilatkozom arról, hogy a Záródolgozatot/Szakdolgozatot/Diplomadolgozatot áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A Záródolgozatot/Szakdolgozatot/Diplomadolgozatot záróvizsgán történő védelemre javaslom / nem javaslom*.

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem*

Kelt: 2024. év 11. hó 10. nap


Belső konzulens

*Kérjük a megfelelő aláírni!