

ZÁRÓDOLGOZAT

Szín Réka
Mezőgazdasági
(felsőoktatási szakképzés)

Szarvas
2024



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Szent István Campus

Mezőgazdasági Szak

Felsőoktatási szakképzés

Húsfogyasztási szokások vizsgálata

Belső konzulens: Dr. habil. Bodnár Károly

Főiskolai tanár

Készítette:

Szín Réka

IBOTU6

Levelező

Intézet/Tanszék:

Fenntartható

Fejlesztés és Gazdálkodás Intézet

Szarvas

2024

Tartalom

1. Bevezetés.....	4
2. Irodalmi áttekintés	5
2.1. Húsfogyasztás	5
2.2 Húsfogyasztás a világban.....	6
2.3 Húsfogyasztás a Magyarországon	9
3. Anyag és módszer.....	11
4. Eredmények és értékelésük	12
5. Összefoglalás	20
6. Irodalmi jegyzék:	21
7. Függelék.....	22

1. Bevezetés

Záródolgozatomban a haszonállatokból készült hústermékek felhasználását és fogyasztását mutatom be, ugyanis az utóbbi években rohamosan változott a húsfélék fogyasztása, sok új szereplő jelent és jelenik is meg a piacon, melynek hatására egyre jobb, nagyobb mértékben kezdtek fejlődni a termékek ebben az ágazatban.

A dolgozatom céljai a következők: megismertetni a világot, ezen belül legfőképpen Magyarország gasztronómiai szokásait, étkezési típusokat, háztáji állatokat, a hús fogyasztás eredetét és hatását az emberi szervezetre és a fogyasztásának gyakoriságát. A kutatás eredményei várhatóan választ adnak arra, hogy a mai embereknek milyen étkezési szokásai vannak. Illetve, hogy milyen típusú húst fogyasztanak és mi az, ami döntő erővel bír egy-egy bevásárlásnál. Az irodalmi olvasmányok alapján megismerhettem a gasztronómia történetét és annak alakulását hazánkban, valamint a világon. Emellett az egyes táplálkozási szokásokat is, főleg a manapság egyre elterjedtebb formáit, amely többségben a húsmentes étkezés táborát erősíti. Ezután megismerhetjük közelebbről a legfontosabb haszonállatainkat is, amely szerintem nagyon fontos, mert így ismereteket szerzünk abban, mivel is jár egy ilyen haszonállat gondozása, amíg eljut hozzánk, a vevőhöz. A kérdőívben több főbb témakört is érinteni fogok: mely korosztály milyen részekre figyel, akár egy bevásárlásnál vagy éppen ismeri-e a bizonyos húsfélék feldolgozási eljárásait. Szerencsésnek mondhatom magam, mert a nagyszüleimnek és szüleimnek köszönhetően teljesen bele láthatok a mai napig az állattartás rejtelmeibe is, hogy ezelőtt mennyire „nehéz” volt például a hús előállítása is, hisz akkoriban nem volt még lehetőség bemenni a szupermarketbe és kedvünk szerint dönteni, hogy milyen húst tegyünk ma az asztalra. Emellett a munkahelyemnek is köszönhetően megismerhetek egy más fajta állattartást, amely pedig teljes mértékben a mai világot tükrözi, hogy mindig legyen elegendő hús- húskészítmény termék a bevásárlóközpontok polcain. Számomra ezért is fontos ez a kérdőív, mert így teljes képet kaphatok, hogy a mai világban mennyire ismerik az emberek a régi szokásokat, hagyományokat.

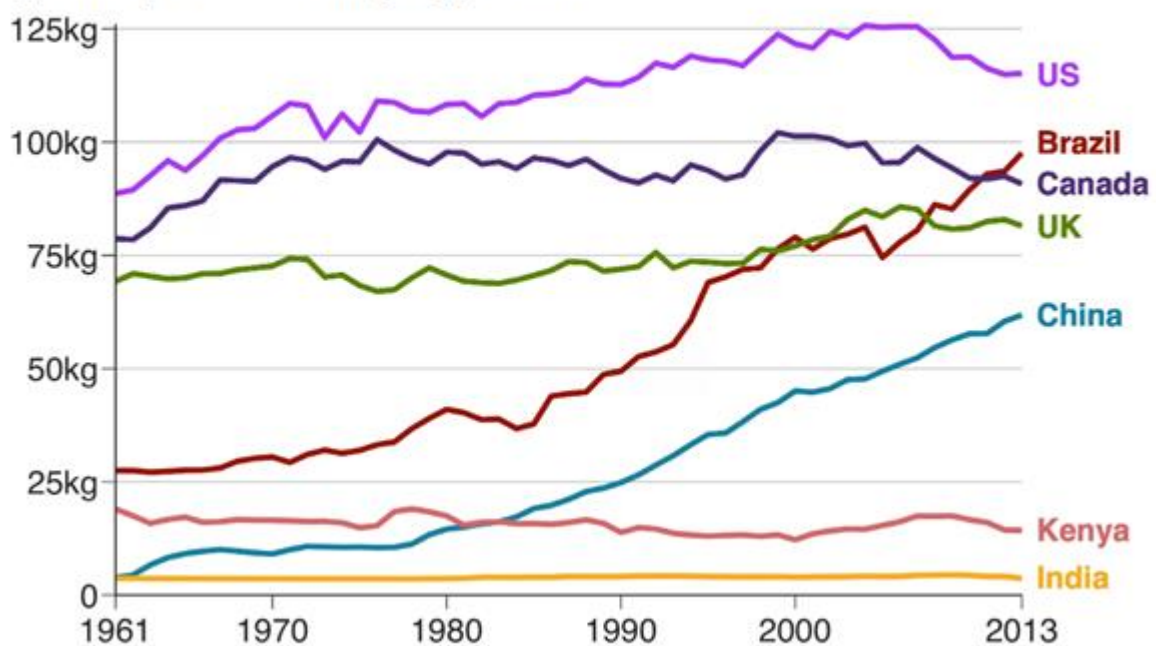
2. Irodalmi áttekintés

2.1. Húsfogyasztás

A húsfogyasztás az emberi táplálkozás egyik legfontosabb összetevője. Összetétele a saját testösszetételünkkel megegyező arányban kell, hogy tartalmazzon fehérjét, zsírt és más fontosabb összetevőket. Manapság már az étkezések inkább az élvezetekről szólnak, mint a szükségéről. Ezek országonként, hagyományokként és családonként is mást-mást jelentenek. Ami jelentősen észre vehető, hogy a gazdasági helyzet nagyban befolyásolja az étkezési szokásokat és az egy főre levetített húsfogyasztást is. A következő ábrán láthatók a bizonyos régiók közti különbségek. Például az Egyesült Államokban akár 10-szeresére is nőhet a fogyasztás az Indiaiakhoz képest.

Húsfogyasztás egyes országokra vonatkozóan

Egy főre jutó éves átlagfogyasztás



Forrás: UN Food and Agriculture Organization / Our World in Data

BBC

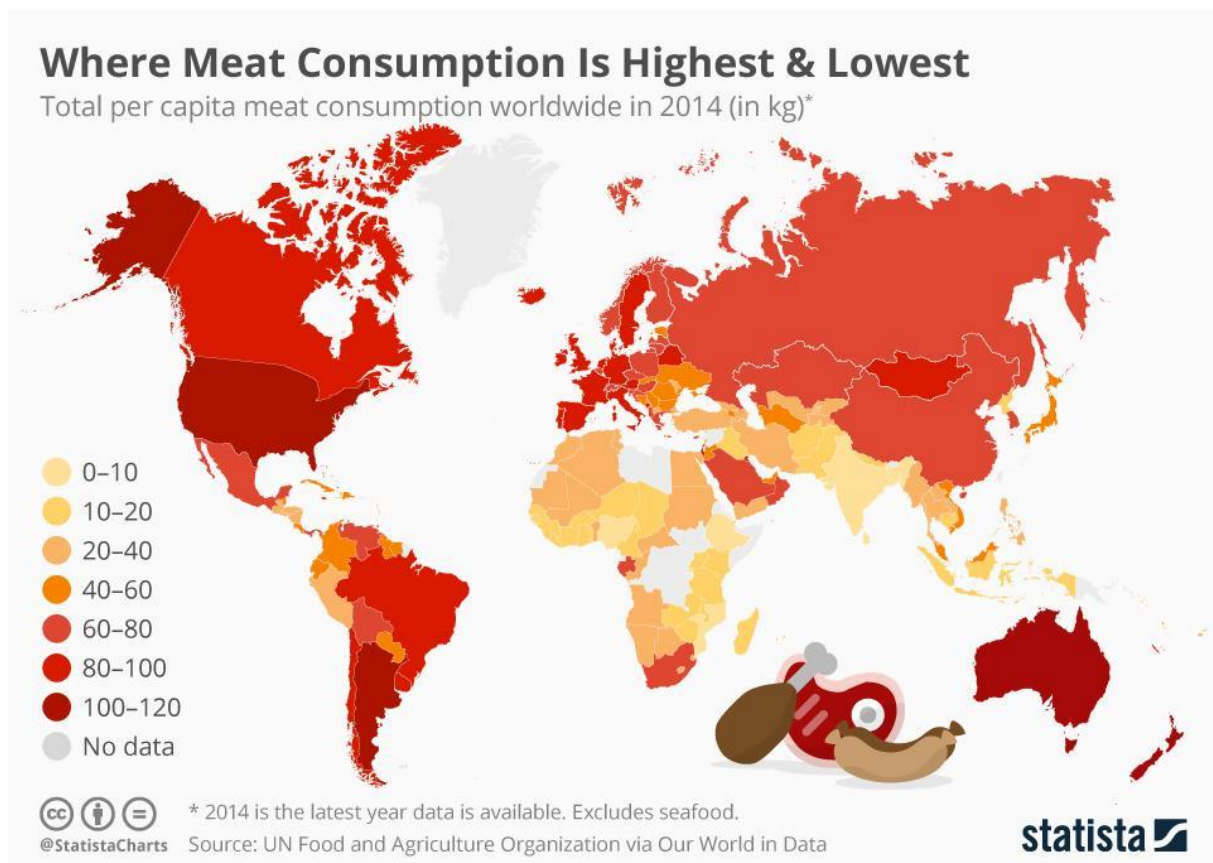
Forrás: <http://www.kaleidoscopehistory.hu/index.php?subpage=cikk&cikkid=764>

1. Ábra: Húsfogyasztás egyes országokban 1961-2013

Itt nagymértékben látható a gazdasági helyzet is. Látszik, hogy Brazília és Kína is egyenletesen és folyamatosan fejlődik. Akár ezen ábrához kapcsolódhat, hogy Indiában és Kenyában a túlnépesedés is okozhat nem megfelelő vagy éppen kevés húsfogyasztást éves szinten. De ide

kapcsolódhat az folyamatosan fejlődő állattenyésztés is. Míg az őskorban halászattal és vadászattal kereste meg az ember a táplálékát, ma már egyre fejlettebb a technológia, magas szinten állítunk elő az emberek számára élelmiszert. A húsfogyasztást nagyban befolyásolja a vallás is. Legismertebb esemény a böjti időszak, amely a húsfogyasztás tilalmával jár. Amellett a katolikus vallásban nagyon hosszú ideig kerülendő volt az állati eredetű termékek, ők általában gyümölcsöt, zöldséget fogyasztottak. Az alábbi vallások pedig korlátozzák a mai napig bizonyos állatok húsának fogyasztását, ilyen például a zsidó, buddhizmus és a dzsainizmus is. Emellett beszélhetünk még a vegetáriánusokról is, amely a világ népességének 22 %, de ennek elsődleges okai lehetnek, hogy nehéz hozzá jutni a hús termékekhez, illetve egészségügyi probléma miatt is lehet. A vegetáriánusoknak több típusa is jelen van ma a világban, van egy olyan része, amelyik semmilyen állati terméket nem fogyaszt és valaki csak részben nem fogyasztja ezeket.

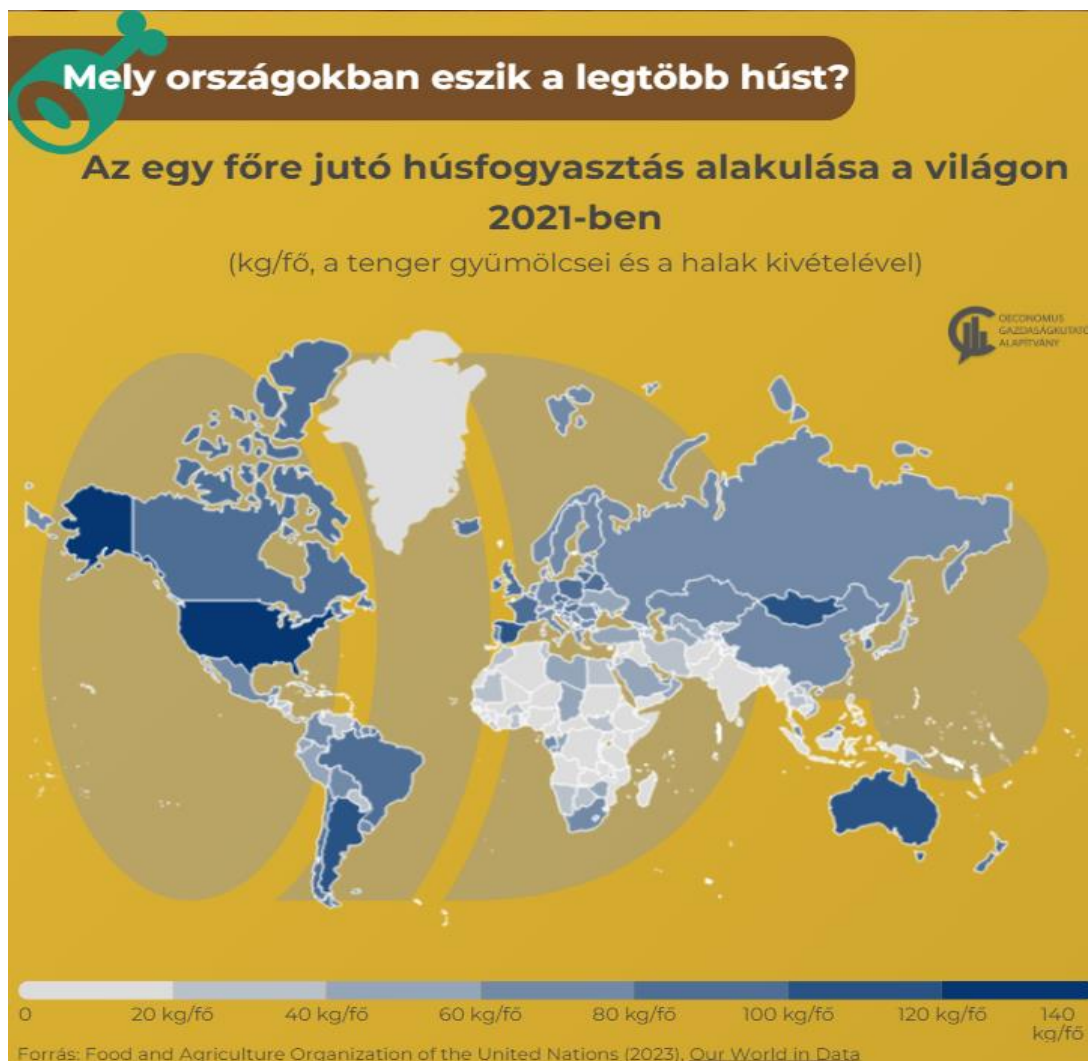
2.2 Húsfogyasztás a világban



Forrás: <https://tudatosvasarlo.hu/szamit-egyaltalan-ha-te-itt-kevesebb-hust-eszel-terkep-husfogyasztas/>

2. Ábra: Húsfogyasztás a világban (2014)

A fenti ábrán látható, hogy 2014-ben a húsfogyasztást magasan képviseli Ausztrália és az USA. Mellettük pedig Spanyolország és Ausztria a legnagyobb fogyasztók. 1960 óta a világátlag körülbelül 20 kg-ra emelkedett egy személyre nézve évente. Az emelkedés a fejlett országokban is megfigyelhető, de a legjobban észre vehető a közepes jövedelemmel rendelkező népességben emelkedett meg a húsfogyasztás. Legjobban bemutatható Kínában ez a jelenség, ott 1960-as években 5 kg-ot, 1980-ban 20 kg-ot, majd napjainkban már 60 kg hús terméket fogyasztanak el, itt jól látszik, hogy megháromszorozódott a fogyasztás. Ahogy a térképen is látszik, India nagyon kevés húst fogyaszt a mai napig átlagosan éves szinten 4 kg/fő így ez a legalacsonyabb fogyasztás a világon, míg a jövedelem itt is nőtt az elmúlt években. A világ húsforgalmának 38%-át teszi ki a csirke hús ezután következik a marha-; és a sertés hús. Itt meg említhető a környezet védelem is mivel a csirke előállítása okozza a legkevesebb széndioxid- kibocsájtást, de még ez is jóval több, mint a zöldségtermesztése.



Forrás: <https://index.hu/gazdasag/geocompass/2024/08/22/hus-husfogyasztas-elelmiszer-taplalkozas-etel-mezogazdasag-allattartas-fenntarthatosag-husipar->

2021-ben is elmondható volt, hogy nagyban befolyásolja az emberek jövedelme a húsfogyasztást. A világ népessége viszonylag egy gyors növekedésen esett át a 20. század második felében, amely kihat a húsfogyasztásra is. A legnagyobb fogyasztók az alábbi országok Hong Kong, USA, Argentína, Ausztrália ahol az éves fogyasztás 150-100 kg/fő közt mozog. Míg a legkevesebbet fogyaszt országok India, Nigéria; Banglades; Madagaszkár és Kongó ahol 3-7 kg / fő az éves felhasználás.

Legelterjedtebb húsfélések a marha-; sertés-; baromfi-; halhúsok. Világnézetben átlagosan a legtöbbet sertés húst fogyasztanak. Eztán következik a baromfi; marha; birka és egyéb húsfajták, amelyek kisebb részt tesznek ki. A fogyasztási tendenciák világkülönböző pontjain jelentősen eltér. Például Kínában a sertés; Argentínában a marha, míg Új-Zélandon a birka- és a kecskehús dominál.



2.3 Húsfogyasztás a Magyarországon

Magyarországon a húsfogyasztás a világátlag fölött van körülbelül 60-70 kg húst vagy hústerméket fogyasztunk évente egy főre vetítve. Amely a 2014-es Országos Táplálkozás és Tápláltsági Állapot Vizsgálat eredményeként kiderült, hogy túl sok zsírt viszünk be a szervezetünkbe ezért magas az energia bevitelünk és emellett még keveset is mozgó ország vagyunk ezért háromból két ember legalább túlsúllyal küzd. Európában a legrosszabb egészségügyi állapotban vagyunk a világon pedig a 4-ek.

2004-2016 közt az alábbi módon változott a húsfogyasztásunk elmondható hogy 55-65 kg / fő/év közt mozog. A hús típusaiban látszik enyhe változás.

Az egy főre jutó húsfogyasztás alakulása Magyarországon 2004 és 2016 között.							
Év	Sertés	Marha	Juh	Összes	Belsőség	Baromfihús	Húsfélék összesen
	csontos hús						
2004	25,9	3,2	0,1	29,2	3,0	27,7	60,9
2005	26,7	3,1	0,1	30,0	2,7	29,8	63,5
2006	27,9	3,4	0,1	31,4	2,8	30,8	65,9
2007	27,6	3,3	0,1	31,0	2,5	28,7	63,2
2008	25,8	2,8	0,1	28,7	2,8	28,7	61,5
2009	27,0	2,6	0,1	29,8	2,7	27,8	61,7
2010	25,3	2,5	0,1	28,0	2,7	24,6	56,7
2011	24,8	2,7	0,2	27,6	2,2	24,4	55,8
2012	24,5	2,4	0,2	27,1	2,1	25,4	56,4
2013	24,0	2,2	0,1	26,3	2,2	24,9	55,5
2014	25,3	2,5	0,2	28,0	2,1	26,3	56,4
2015	27,5	2,8	0,2	30,5	2,3	28,8	61,6
2016	29,3	3,0	0,1	32,4	2,0	30,0	64,4

Forrás: KSH

Forrás:

<https://sertesinfo.aki.gov.hu/publikaciok/kuldes/a:638/Az+egy+f%C5%91re+jut%C3%B3+h%C3%B3Asfogyaszt%C3%A1s+alakul%C3%A1sa+Magyarorsz%C3%A1gon>

5. Ábra: Húsfogyasztás Magyarországon 2004-2016 közt

Hazánkban 980-90-es években volt, hogy 120 kg / fő/év volt az átlagfogyasztás ez napjainkra körülbelül felére csökkent. Magyarországon a sertéshús a legjellemzőbb ez az egy főre jutó

fogyasztás 60% teszi ki. ezt követi a baromfi és viszonylag kevés marha és halhúst fogyasztunk. 2022-től folyamatosan csökken a hústermékek fogyasztása az emberek elkezdtek tudatosan táplálkozni. Nagy átlagban elmondható a sertéshús 9,5% a marhahús 8% a baromfié 3 %-kal csökkent az országban. A hazai vásárlások inkább az alacsonyabb árfekvésű, hústermékek felé veszik az irányt. De emeltet megfigyelhető a fogyasztást élénkítő kampányok, amelyek arra motiválják az embereket, még ha magasabb az ár, akkor is a jó minőségi húsrut vegyék meg. Az elmúlt évek magas inflációja miatt Magyarországon jelentős vissza és tapasztalható.

3. Anyag és módszer

Ezen kutatásomhoz egy online kérdőívet hoztam létre és a saját közösségi oldalamon osztottam meg és kértem az ismerőseimet, hogy töltsék ki számomra. A kérdőív önkéntes és anonim volt. Mivel a mintavételezés módja önkényes volt, ebből adódóan a válaszokból általánosításokat nem vonhatunk le. Megállapításaim csupán a válaszadókra vonatkoznak.

A felmérés 2024. április közepén történt szerencsére sokan segítettek nekem és így megfelelő adatmennyiséget kaptam az elemzéshez. 250 értékelhető kérdőívet kaptam vissza, amelyek feldolgozásra is kerültek általam. A kérdőív bevezető részében demográfiai kérdések találhatók (nem; kor; iskolai végzettség); ezt követően a kitöltő személyek hús fogyasztási szokásaira kérdeztem rá. A kérdések itt főleg arra irányultak fogyaszt-e a kitöltő húst, illetve ha nem akkor hány éves kora óta illetve miért nem. Ha pedig fogyaszt, akkor milyen, ezeket az állatokat ő neveli-e fel illetve, hogy elő tudja –e készíteni a felhasználáshoz. A kérdőív befejező részében pedig kitérünk a vásárlási szokásukra is. A kitöltő milyen gyakran és hol vásárol hús. A vásárláshoz használ-e bármilyen social média platformot. Az elemzést excel táblázat segítségével végeztem majd ugyan ezen alkalmazással készítem a diagramokat is. Ezen program segítségével a válaszokat százalékos megoszlását tudtam kiszámolni.

Azért döntöttem ezen megkérdezési forma mellett, mert sok emberhez el tud jutni rövid időn belül. A kérdőívből megtudjuk, hogy ha nem fogyaszt, akkor miért nem fogyaszt húst. Erre a kérdéssorban derül majd fény. Hiába nem erre alapszik a kérdőív mégis megtudunk, néhány dolgot az emberek vásárlási szokásairól Kinek mi dominál egy vásárláskor. Ár? Mennyiség? Minőség? Esetleg a csomagolás? Ezekre mind kapunk egy-egy választ. Számít-e egy nagyobb árváltozás vagy nem egy bizonyos jól megszokott termékénél. Sokan bizony az árat nézik és nem a minőséget sajnos a magyar emberek átlagának muszáj vásárlások az árakat nézni. Főleg ebben a magas inflációs helyzetben mikor az átlagnál is többen élnek napról napra, vagy egyik napról a másikra fordul velük a világ például egy munkahely megszűnése miatt. Ezután az ember biztos még jobban figyel, az árakra hisz bizonytalan mikor kap újra állást. Megfigyelhető a tv reklámokban egyre több hangsúlyt fektetnek a termékek reklámozására újra.

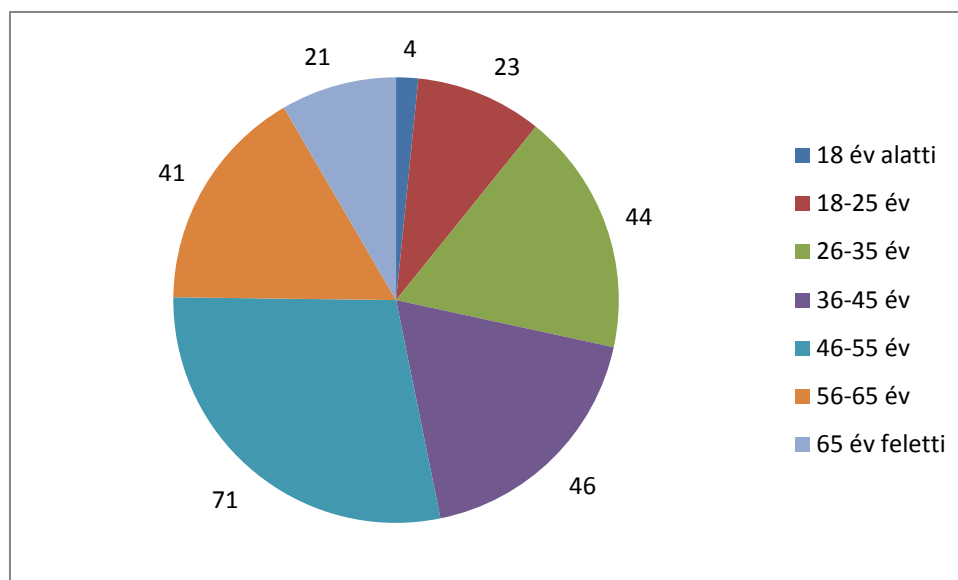
4. Eredmények és értékelésük

Én ettől a kérdőívtől azt várom, hogy az idősebb korosztály még mindig otthon tart haszonállatot és azt is fogyasztja el. Míg a fiatalabb korosztály szupermarketben vagy bevásárlóközpontban vásárolja meg a szükséges húst. Manapság szerintem már egyre többen a boltban vásárolják meg a húst nem pedig ők nevelik fel. Emellett kitérek a kérdés sorban arra is, hogy feltudják-e dolgozni az adartott állatot, vagy éppen követe bármilyen táplálkozási szokást, amely miatt változhat a húsfogyasztás mennyisége. Manapság már elengedhetetlen, hogy beszéljünk a social média reklámokról, amelyek nagyban befolyásolják, szerintem mit is vásárolunk meg, ezért kíváncsi voltam kit és mennyire befolyásol e felületen a reklám. Kutatásom során két téma foglalkoztatott alapvetően, egyrészt, hogy hányan tartanak még haszonállatot otthon a másik pedig, hogy hol vásárolják meg az emberek a számukra szükséges húst. Véleményem szerint e kettő tekintetében vannak a legnagyobb eltérések.

Az általam összeállított online kérdőívet 250 fő töltötte ki. Ebben a felmérésben 209 nő és 41 férfi vett részt.

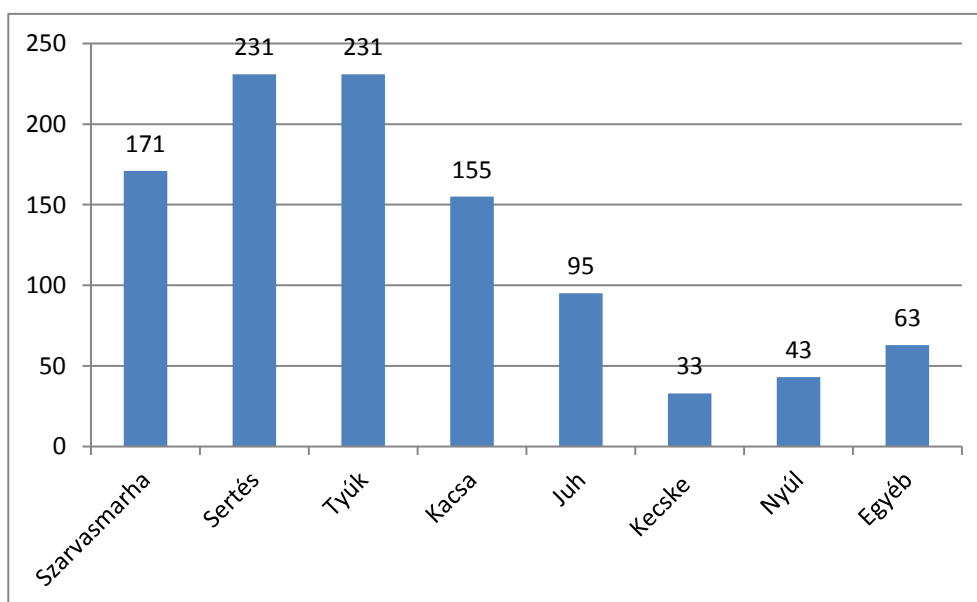
A válaszok nemek szerinti megoszlásából arra lehet következtetni, hogy a nők szívesebben válaszolnak a kérdőívekre. A megkérdezett 250 főből kilencen válaszolták azt, hogy nem fogyasztanak húst. Az életkoruk változó így következtetést nem tudunk levonni mikortól, dönti el egy emberben, hogy nem eszik húst. Ennek okai: szülei se fogyasztanak húst, állatok és a környezet védelme, kinézete miatt illetve szívesebben fogyaszt gyümölcsöt; gabonát és hüvelyeseket ezért nem fogyaszt húst vagy hús terméket. Ők a alábbi táplálkozási formákat folytatják: Lakto-ovo-vegetáriánus táplálkozás (tojást fogyaszt); Lakto-vegetáriánus irányzat (növényi eredetű élelmi-nyersanyagok,a tej és a tejtermékek); Vegán (Kizárólag növényi eredetű táplálékok) és Makrobiotikus táplálkozás (étrend gerincét a teljes értékű gabonafélék alkotják, melyek kiegészülnek zöldségfélékkel, hüvelyesekkel, gyümölcsös és olajos magvakkal). Mivel Magyarországon egyre többen követnek valamilyen étkezési szokást, amely nem tartalmaz húst így a világ is fejlődik és létre hoznak olyan termékeket, amelyek pótolni tudják a húst ilyen például: szejtán; tempeh; szójakocka; szója granulátum; tofu; padlizsán; gomba; hüvelyesek; cékla és az olajos magvak. A kitöltők korosztálya is változatos a legtöbb kitöltő 46-55 év között voltak ők 71 en voltak. 18 év alatt négyen töltötték. 18-25 év

közöttiek húszan hárman voltak, míg a 26-45 évesek kilencven. Az idősebb korosztály 56- 65 év és 65 év feletti pedig hatvan ketten voltak összesen. Így elmondható, hogy minden korosztály fogyaszt valamilyen formában húst.



Forrás: Saját kutatás
6. Ábra: Korosztályok

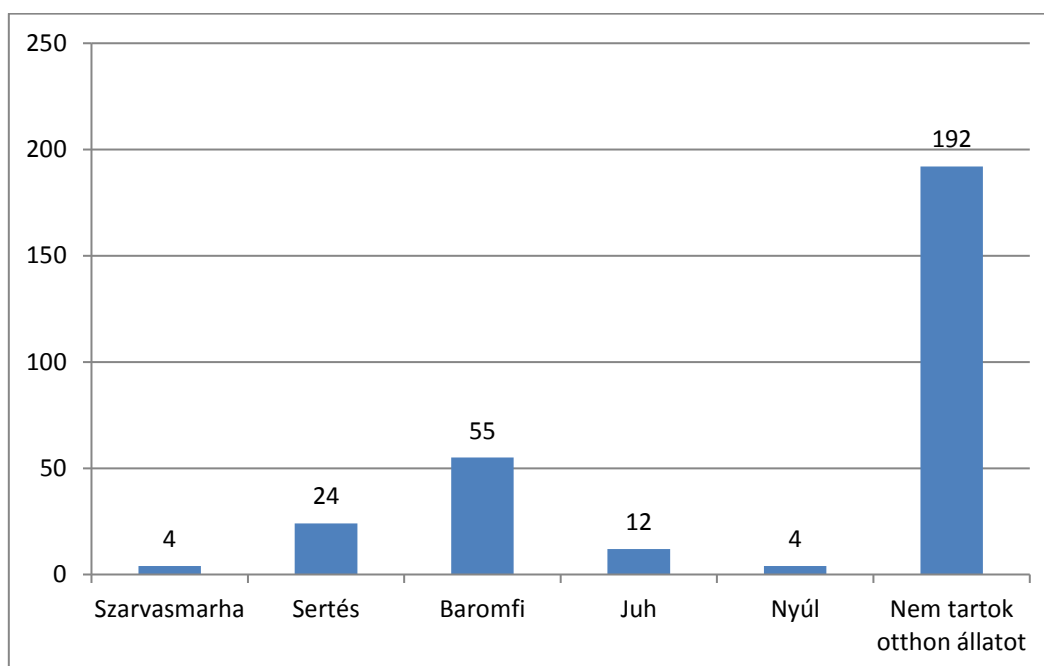
Elmondható; hogy a kérdőívet kitöltöttem a tanulótól kezdve a nyugdíjasig minden korosztály. A legtöbben tyúk és sertést-húst fogyasztanak utána pedig kacsát, ezeket a haszonállatok a mai napig a falvakban szinte minden ház udvarában meg is található. A szarvasmarhát is viszonylag sokan fogyasztják, de lehet, a magasabb ára illetve kicsit nehezebben beszerezhető ezért se fogyasztják. A válaszokat nézve a kecskét és nyulat kevesebben fogyasztanak. Valószínűleg a nyulat manapság már házi kedvencnek veszik és nem haszonállatnak.



Forrás: Saját kutatás
7. Ábra: Állati hús fajták

Manapság már kevésbé tartanak az emberek otthon haszonállatokat mivel drága és a rohanó életbe nem biztos, hogy belefér illetve nincs meg hozzá a szakmai tudásuk. A válaszadók közül 56 fő tart otthon valamilyen állatot 194 pedig nem.

Az ötvenhat fő, akik igennel válaszoltak az előző kérdésre ők pedig az alábbi arányban tartják az állatokat. Mindenki tart baromfit utána pedig sertést, ezt követi a juh. Látszik mivel a nyulat már csak házi állatnak tartják és nem haszonállatnak így nincs is sok belőle. A szarvasmarhát pedig a nagy helyigénye miatt nem választják illetve az ezen állatnak szükséges a szakmai tudás a helyes tartásához.

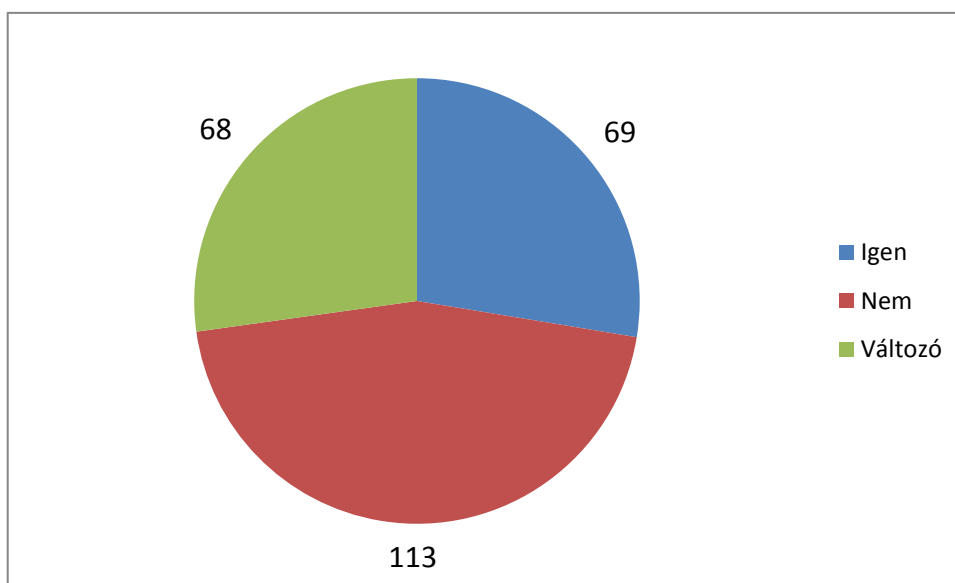


Forrás: Saját kutatás
8. Ábra: Otthon tartott állatok fajtái

Általában akik otthon tartanak állatokat ők fel is tudják dolgozni őket például nyúzni, kopasztani vagy egy sertésnél szétbontani. Régi hagyomány volt a disznóvágás, ami mára már sajnos egyre kevesebb családnál jelenik meg általában télen karácsony körül történt mindig, hogy az ünnepekre mindig legyen friss és elegendő hús az asztalon. A kitöltők közül számomra is meglepetést okozott, hogy attól függetlenül, hogy nem tartanak otthon

haszonállatot még is meg tudnának oldani például egy tyúkpucolást. A válaszadók közül 1149-en oldanák meg ezt a problémát, ha szembe találkoznának vele 101-en pedig nem.

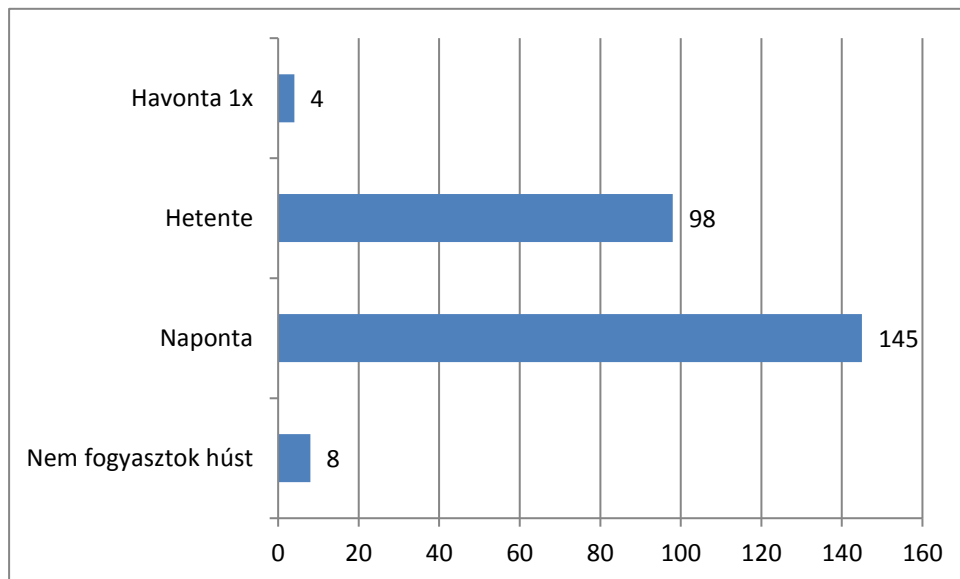
A supermarketekben, de a kisebb boltokban is felelhető már a mirelit vagy más néven kész ételleket is, amelyek háttérbe szorítja friss nyers hús vásárlását mivel ezekkel a termékekkel, még ha drágábbak is időt tudunk spórolni. A válaszadók közül többen választják a nyers húst és azt készítik el saját ízlésük szerint. Hatvan nyolc válaszadó a változó választ jelölt, amely irányt mutat arra, hogy mind két lehetséges opciót alkalmazza a mindennapjaiban.



Forrás: Saját kutatás

9. Ábra: Kész étel

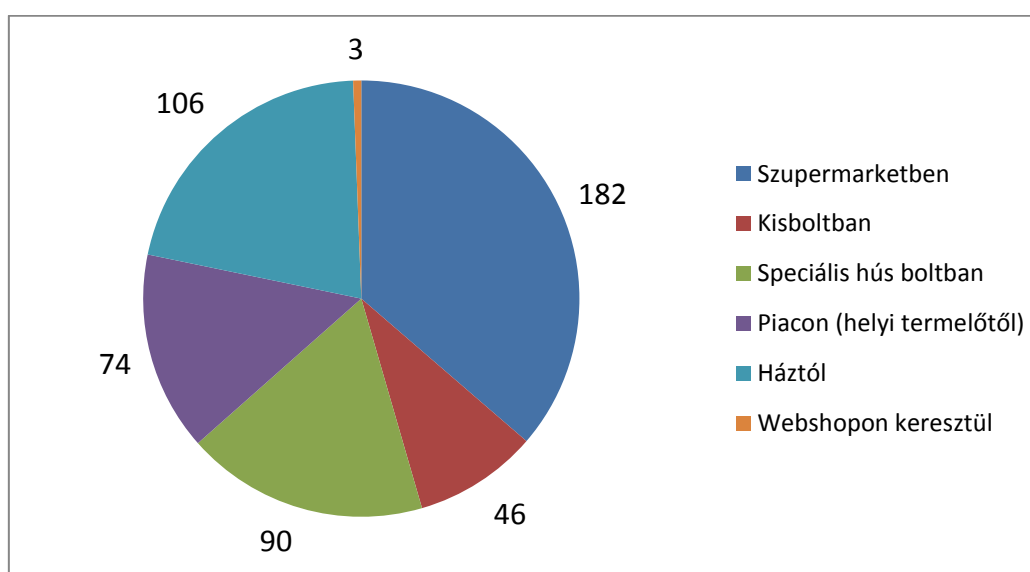
A hús egy fontos táplálék. Értékes fehérjét, vitaminokat, és sok vasat szolgáltat szervezetünknek. Azonban a hús fajtájától és az elkészítési módtól függően lehet egészséges és egészségtelen étel is. A húsetel egészségtelen lehet, ha túl sok zsír, só és tartósítószer van benne. Nézzük meg a kérdőívet kitöltők, milyen gyakran fogyasztanak húst. 145 válaszadó naponta fogyaszt valamilyen húst vagy húskészítményt. Kilencven nyolc fő pedig hetente fogyaszt.



Forrás: Saját kutatás

10. Ábra: Hús fogyasztás alkalmai

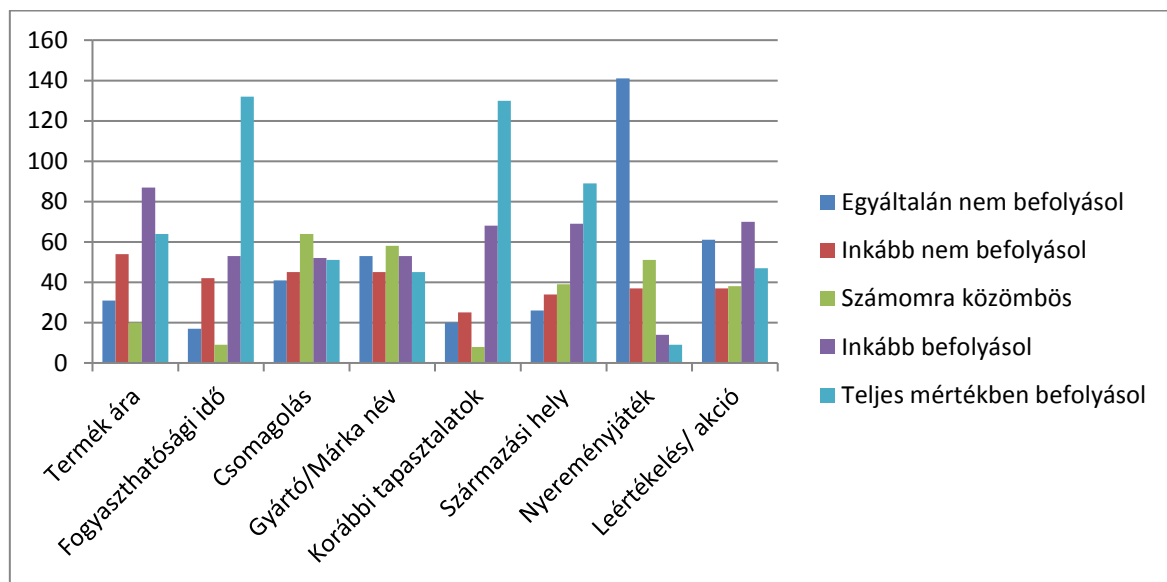
Következő kérdésekben a vásárlási szokásokra leszek kíváncsi mivel több helyről is be lehet szerezni magát a húst így több válasz lehetőségük volt a válaszadóknak. A legtöbben még mindig a szupermarketben vásárolják meg ezeket a termékeket, de egyre többen háztól vagy speciális hús boltban. Ami számomra nagyon meglepő volt, hogy húsárut webshopon keresztül nem vásárolnak olyan sokan pedig Magyarországon is egyre több cég és áruház vállal kiszállítást, amely időt spórolna meg számunkra. Egyre több piacon is megjelennek a hús termékek főleg a füstölt húsok, kolbászkok, szalonnák így ott is egyre nagyobb a kereslet.



Forrás: Saját kutatás

11. Ábra: Vásárlási helyek

Sok minden befolyásolhatja egy vásárlást például az árak; akciók; márkák. Az következő kérdésben ezekre kapunk választ kinek mi a fontos és mi befolyásolja a vásárlást. A vásárlási szokások is minden embernél változik. Mindenki más szempontot vesz figyelembe ez a hat szokás szerintem az, amire az emberek a legtöbbet figyelnek: ár; fogyaszthatósági idő; csomagolás; gyártó/márka név; korábbi tapasztalatok és a származási hely. Legjobban a termék fogyaszthatósági ideje, származási helye és az ára befolyásolja a vásárlást. A csomagolás és a gyártó vagy márka neve körülbelül egyforma arányban. Látszik a válaszokból, hogy a leértékelés és az akciók is részt vesznek, de mint mindenki tudja, hogy azok a termékek vannak mindig leakciózva, amelyeknek közel van a fogyaszthatósági idő vége. Ilyenkor mindig a vevő dönt, fizet kevesebbet és hamar felhasználja a húst vagy nem.



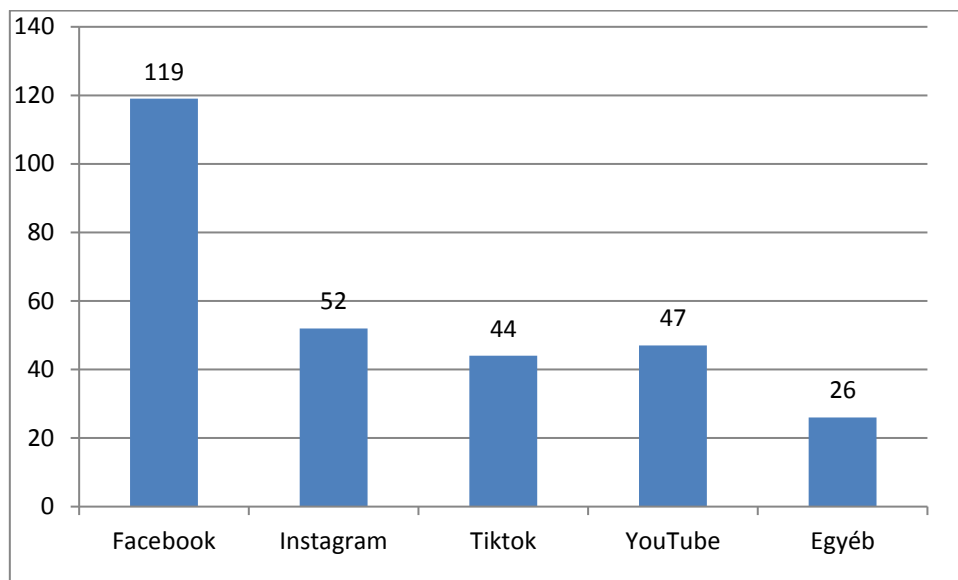
Forrás: Saját kutatás

12. Ábra: Vásárlási szokások

Kérdőívem kitért, hogy hol fogyasztanak a válaszadók húst vagy hús termékeket. Otthon mindenki, de meglepő a válasz, hogy egyre többen nem mernek étteremben vagy büfékben enni hús terméket ez lehetséges rossz tapasztalat miatt. Manapság minden a reklámokról szó akár televízióban akár pedig a solcial média platformokon. Személyes tapasztalatom is, hogy nagyban tud befolyásolni, mi is legyen a például az ebéd vagy vacsora, ha láttok egy jó receptet és így az éppen reklámozott hús félét fogom megvásárolni. A válaszadók is nagyon hasonlóan közel fele-fele arányban egyeznek e véleményen.

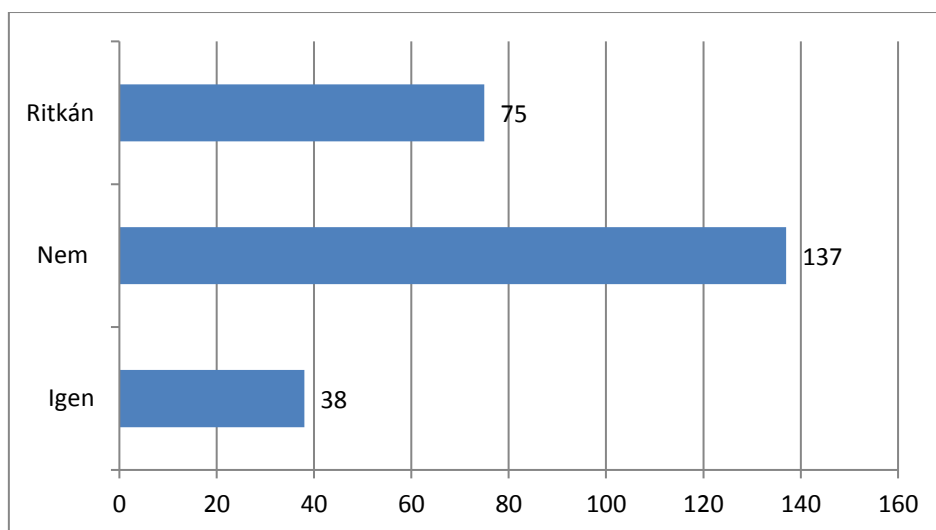
Következő válaszban pedig iránymutatást kapunk melyik azok a solcial média platformok, amelyek hatással vannak az emberre. Hiába a modern tiktok látszik, hogy a válaszadók még mindig a facebookon gyűjtik a legtöbb információt. Véleményem szerint a tiktokon és a

youtube-on főleg a receptek elkészítési módját nézik meg. Az egyéb válaszlehetőség alatt biztos vagyok benne, hogy a böngészőre gondolnak sokan, hiszen onnan is nagyszerű recepteket lehet gyűjteni.



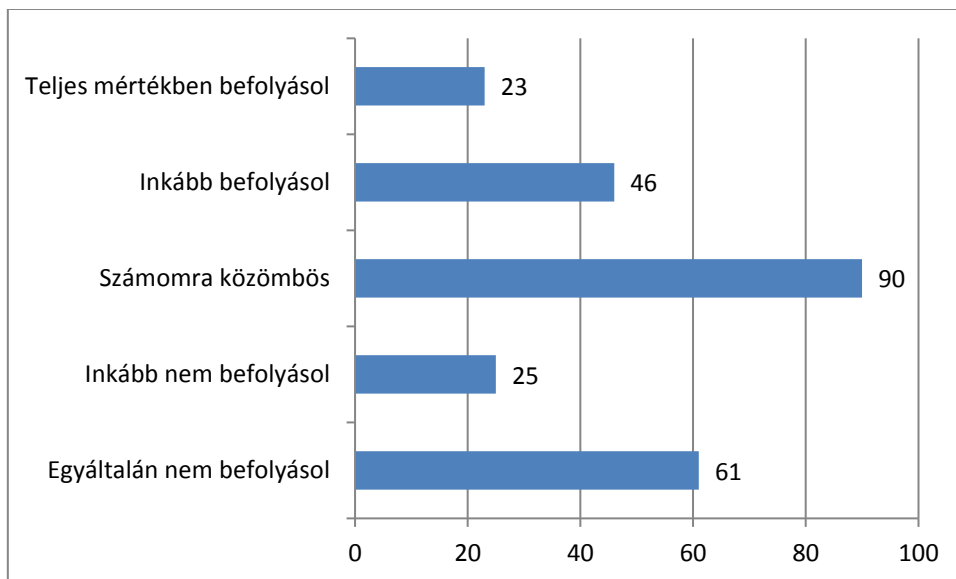
Forrás: Saját kutatás
13 Ábra: Social média

Személy szerint szeretek utána olvasni még a vásárlás előtt a megvásárolandó termékekről főleg a solcial média véleményeket szeretem, mert sok hasznos információt ki lehet belőle szűrni. Mivel a kitöltők, nagyobbik része az idősebb korosztályba tartoznak így várható volt, hogy e kérdésre több lesz a nem leges válasz. A válaszadók még nem néznek vagy olvasnak utána a média platformokon bizonyos termékeknek.



Forrás: Saját kutatás
14 Ábra: Social média használata

Érdekelt, hogy a válaszadók szerint mennyire tartják hasznosnak ezeket a véleményeket 1-5 skálán tehát az egyáltalán nemtől a teljes mértékig. Többség szerint közömbös, de negyven hét válaszadó szerint igen is fontos és befolyásolja a vásárlást ezek a vélemények.



Forrás: Saját kutatás

20 Ábra: Social média vélemények

5. Összefoglalás

Szakedolgozatom egy nagyon népszerű, de annál érdekesebb kérdést jár körbe, amely nem más, mint a hús és húskészítmények fogyasztása. A szakirodalomban bemutattam a gasztronómia és a táplálkozás kialakulását, gasztronómiai szokásokat a világban és Magyarországon emellett bemutattam a táplálkozási szokásokat, amelyeket azok követnek, akik húsmentesen étkeznek, illetve haszonállatokat.

A húsfogyasztás feltérképezésére egy online kérdőívet készítettem, melyet egy népszerű közösségi oldalon osztottam meg az ismerőseim között. A mintavétel módjából adódóan a témára vonatkozó megállapításaim csak a válaszadóra vonatkoznak, abból általánosításokat nem vonhatunk le. A kutatásom eredménye alapján megállapítható, hogy a kitöltésben résztvevők több mint a fele fogyaszt valamilyen formában húst szinte napi szinten. Emellett megtudhattam, hogy a kitöltő személyek tartanak-e otthon haszonállatot.

A kérdőívet három fő részre osztottam: az első szakaszban demográfiai adatokat gyűjtöttem, a másodikban vizsgáltam a húsfogyasztás gyakoriságát, formáját illetve a haszonállattartáshoz köthető információkat. Végezetül a vásárlási magatartást befolyásoló tényezőket és a vásárlás helyszínét kutattam. Emellett megtudhattam a manapság hogyan használják a szocial média felületét az válaszadó. Nagy meglepetés volt, hogy ennyire kevesen használják a web shopos vásárlást még ebben az időszakban is. A pozitív csalódást az okozta ebben a kérdőívben számomra, hogy a kitöltők attól függetlenül, hogy nem tartanak otthon haszonállatot mégis például meg tudnák kopasztani vagy nyúzni.

Megtudtam, hogy aki nem fogyaszt húst milyen alternatív táplálkozási módot használ. Úgy gondolom, hogy aki e módon egyike alapján táplálkozik feltétlenül érdemes számára utána olvasni mit is fogyaszt és milyen minőségben. Aki meg eleve próbál oda figyelni, hogy csak jó minőségű és környezetre sem káros fajtát vásároljon.

6. Irodalmi jegyzék:

Forrás: Bartos Krisztina, tanársegéd - Semmelweis Egyetem Egészségtudományi Doktori Iskola: Állati eredetű termékek fogyasztásának alakulása a kezdetektől napjainkig

<http://www.kaleidoscopehistory.hu/index.php?subpage=cikk&cikkid=764>

Letöltés dátuma: 2024.09.07

Forrás: Számít egyáltalán, ha te itt kevesebb húst eszel? (2019) – térképen a világ húsevői

<https://tudatosvasarlo.hu/szamit-egyaltalan-ha-te-itt-kevesebb-hust-eszel-terkep-husfogyasztas/>

Letöltés dátuma: 2024.09.08

Forrás: Erdélyi Dóra (2024) Az vagy, amit megeszel? – Itt a nagy húsfogyasztási körkép

<https://index.hu/gazdasag/geocompass/2024/08/22/hus-husfogyasztas-elelmiszer-taplalkozas-etel-mezogazdasag-allattartas-fenntarthatosag-husipar-uveghazhatasu-gazok/>

Letöltés dátuma: 2024.09.08

7. Függelékek

A SZAKDOLGOZAT TARTALMI KIVONATA

Haszonállatokból eredő húsfogyasztási szokások

Szín Réka

Mezőgazdasági szak, felsőoktatási szakképzés, levelező tagozat

Belső témavezető: Dr. habil. Bodnár Károly főiskolai tanár /professor

Szakedolgozatomban a hús fogyasztását mutatom be, mely fokozatosan növekszik világviszonylatban. A dolgozatom irodalmi feldolgozásának célja megismertetni gasztronómia és a táplálkozás kialakulását, gasztronómiai szokásokat a világban és Magyarországon emellett bemutattam a táplálkozási szokásokat, amelyeket azok követnek, akik húsmentesen étkeznek, illetve haszonállatokat. A fogyasztás vizsgálatára egy önálló kutatás keretében online kérdőívet hoztam létre, melyet egy népszerű közösségi oldalon osztottam meg az ismerőseim körében. A mintavétel módjából adódóan a kapott eredményekből általánosításokat nem vonhatunk le, a feldolgozás során tett megállapításaim csupán a válaszadókra vonatkoznak. A kérdőívet három fő részre osztottam: az első szakaszban demográfiai adatokat gyűjtöttem, a másodikban vizsgáltam a húsfogyasztás gyakoriságát, formáját illetve a haszonállattartáshoz köthető információkat. Végezetül a vásárlási magatartást befolyásoló tényezőket és a vásárlás helyszínét kutattam. Emellett megtudhattam a manapság hogyan használják a szocial média felületét az válaszadó. Nagy meglepetés volt, hogy ennyire kevesen használják a web shopos vásárlást még ebben az időszakban is. A pozitív csalódást az okozta ebben a kérdőívben számomra, hogy a kitöltők attól függetlenül, hogy nem tartanak otthon haszonállatot mégis például meg tudnák kopasztani vagy nyúzni. Megtudtam, hogy aki nem fogyaszt húst milyen alternatív táplálkozási módot használ. Úgy gondolom, hogy aki e módon egyike alapján táplálkozik feltétlenül érdemes számára utána olvasni mit is fogyaszt és milyen minőségben. Aki meg eleve próbál oda figyelni, hogy csak jó minőségű és környezetre sem káros faját vásároljon.

MATE Szervezeti és Működési Szabályzat

III. Hallgatói Követelményrendszer

III.1. Tanulmányi és Vizsgaszabályzat

6.13. sz. függelék: A MATE egységes szakdolgozat /
diplomadolgozat / záródolgozat / portfólió készítési útmutatója

4.1. sz. melléklete: Konzulensi nyilatkozat

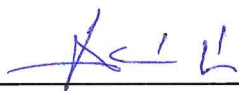
NYILATKOZAT

Szék Réka (név) (hallgató Neptun azonosítója: 1BOT46)
konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a
záródolgozatot/szakdolgozatot/diplomadolgozatot/portfóliót¹ áttekintettem, a hallgatót az
irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól
tájékoztattam.

A záródolgozatot/szakdolgozatot/diplomadolgozatot/portfóliót a záróvizsgán történő
védésre javaslom / nem javaslom².

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem^{*3}

Kelt: 2024. év 11. hó 03. nap


belső konzulens

¹ A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törlendő.

² A megfelelő aláhúzendő.

³ A megfelelő aláhúzendő.