

DIPLOMADOLGOZAT

Szakács Attila

2024



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Vadgazdálkodási És Természetvédelmi Intézet

**Vadgazda Mérnöki
mesterképzési szak**

Vadhúsok fogyasztói preferenciái

Belső konzulens: Szabó Csaba
egyetemi adjunktus

**Belső konzulens
intézete/tanszéke:**

Élettani és Takarmányozástani Intézet
Élettani és Állategészségügyi Tanszék

Készítette: Szakács Attila

Csíkszereda

2024

Tartalomjegyzék

Bevezetés és célkitűzés	4
Szakirodalmi áttekintés	6
Vadhúsfogyasztás története	6
Vadhús szabályozása a földtől az asztalig.....	9
A vadhús élelmiszer-higiénia biztonsági előírásai	11
Aktuális vadászati, hús-kezelési, tárolási előírások	14
A vadbegyűjtő hely létesítésének fontosabb feltételei:	19
A hűtőkamra hibái és következményei	22
A vadhús elkészítésének módjai	26
Alkalmazott módszerek.....	28
.....	29
Eredmények és értékelésük	31
Elméleti felmérés eredményei	31
Elméleti felmérés értékelése.....	35
Első kérdés értékelése	35
Szarvashús	35
Őzhús.....	37
Vaddisznó.....	39
Második kérdés értékelése	39
Harmadik kérdés értékelése	41
Gyakorlati vizsgálat értékelése.....	41
Őzhús.....	42
Vaddisznóhús	43
Vadnyúlhús.....	43
Az elméleti és gyakorlati vizsgálat összevetése	45
Következtetések és javaslatok	46
Összefoglalás.....	50
Irodalomjegyzék.....	52

Bevezetés és célkitűzés

Szakács Attila vagyok, állattenyésztési mérnök, vadgazda mérnöki mesterképzésben lévő hallgató, a városi lét és a természetközeli életstílus egyaránt gyakorlója. Emellett a vadgazdálkodásban is a fenntarthatóságot tartom szem előtt, és a tökéletességet az abból felhasznált nyersanyagból, így a nevemhez méltóan a sütés-főzést is gyakoroltam és aztán egyre bátrabb és elszántabb lettem, kísérleteztem újra meg újra, most már több nagy társaságnak készítek gasztronómiailag különleges fogásokat is, mint a saját száraz érlelésű marha steak, magyaros pörkölt, burgerek, füstölt pisztráng, berbécs tokány, disznó prosciutto. Így komolyabb dolgokkal is elkezdtem foglalkozni, végigolvastam minden receptet, ami a kézügyembe került. Ugyanakkor vadhúsból igen kevészer volt alkalmam főzni, így igencsak nagy kihívás számomra vadhússal dolgozni és a megszokott elkészítési módokkal kihozni a vadban rejlő ősi-hagyományos ételeket és fogásokat. Ez a szakdolgozat alkalmat adott a hozzám közel álló vidék vadhúshoz való álláspontjának a vizsgálatához, elemezve a vadhúsok típusait, elkészítési módjait, rávilágítva a vadgazdálkodásból származó húsokra, ami ősidők óta a hagyományos és minőségi húsokat jelenti, ami napjainkban rendkívül fontos az élelmiszeripar által előállított mesterséges alapanyagokat tartalmazó húskészítmények elterjedése szempontjából.

A körülöttem lévő emberek itt Erdélyben nap mint nap fogyasztanak valamilyen állati eredetű terméket, így a vadhús megismerése, illetve annak ismertetését fontos témának tartom. E téren is megjelennek az egészséges táplálkozást is szem előtt tartó megoldások, a teljesértékűségekre való törekvés, gyakran kombinálva a növényi köreteket. Ugyanakkor elmondható, hogy a vadhúshoz elég nehezen lehet hozzáférni, annak ellenére, hogy több kitűnő vadállománnyal rendelkező terület van, ahonnan a vadásztársulatok ritka esetben kínálnak vadhúsokat. Aki vadhúst szeretne fogyasztani, az vagy vadasparkból származó húst választ, ami legtöbb esetben mélyfagyasztott és az árak is meglehetősen magasabbak a farmon nevelt állatok húzához, azonban van olyan réteg, aki ezt a vadhúst választja. A másik lehetőség a nagy en-gross üzletekben található több típusú és fajtájú vadhús, ami rendszeresen külföldről származik. Így potenciál van a helyi vadasterületek, vadfeldolgozók, vadhúst árusító üzletek, vaddal dolgozó vendéglők fejlődésében. Ehhez a fejlődéshez ismerni kell az emberek vadhús fogyasztási preferenciáját, vizsgálataimmal ehhez szeretnék hozzájárulni.

Ennek az elemzésnek az a célja, hogy megmutassam a kontrol csoport által bíralt vadhúsok közötti különbséget, ami a vadhús fajtájától, és elkészítési módjától különbözik. Ami rávilágít az emberek tényleges preferenciájára, ami csak a hús ízére, puhaságára, állagára utal. Így főként a vadhúsnál az elkészítési mód nagy hangsúlyt kap, amit a későbbiekben részletezek.

Ez a vizsgálat több olyan kérdést is felvet, ami a vadhús fogyasztás térnyeréséről, és ugyanakkor a visszaeséséről is szól. Ilyen például, hogy az adott vadhús volt-e érlelve, pácolva, valamint a fűszerek hatása, az elkészítési mód befolyásolja-e a kontrol csoport vadhús preferenciáit és annak választását, sorrendbe tételét tetszési sorrend alapján.

Ugyanakkor meg kell nézni, hogy az emberek egy vak teszten alkalmanként felkínált házi sertés ízt és puhaságát egyértelműen meg tudják-e különböztetni?

Így ez a vadhús preferenciájával foglalkozó szakdolgozat kitér a vadhús higiéniai kérdéseire, az élelmiszerbiztonsági előírásokra, ami figyelembe veszi a magyar és a romániai törvényeket és módszereket, de összességében az erdélyi, romániai vadhús fogyasztási és vadhúshoz való hozzáállást mutatom be. De kitér a különböző hús elkészítési módokra, mint a sous vide technika, konfitálás, hagyományos grill sütés stb. Így egy olyan teljes áttekintést ad a hús előkészítéséről, elkészítéséről, felszolgálásáról, valamint társításáról, ami mind gasztronómiailag fontos, ugyanakkor kitér az ételkészítés biokémiai és fizikai alapelveire.



1.ábra Vadhús felszolgálási javaslat- Mezőgazdasági kézikönyv képe

Szakirodalmi áttekintés

Vadhús fogyasztás története

A vadászat és a vadhús fogyasztása ősidők óta szorosan összefonódott az emberiség történelmével. Már a korai kőkorszakban is fontos szerepet játszott a táplálkozásban és a túlélésben. A vadászat nem csupán a hús megszerzését szolgálta, hanem fontos társasági esemény is volt, amely erősítette a közösségi kötelékeket. A középkorban a vadászat a nemesi kiváltságok közé tartozott. A királyok és a főurak vadászterületeket tartottak fenn, ahol kizárólagosan ők vadászhattak. A vadászatot nem csupán a hús megszerzésére, hanem presztízs és hatalom demonstrálására is használták. A vadászkirályok legendái és a hősies vadászatokról szóló történetek a lovagiasság eszményét hirdették. A vadhús fogyasztása ezekben az időkben leginkább a nemesi körök, az uradalmi konyhák kiváltsága volt. A vadhúsból készült ételek különleges csemegének számítottak, amelyeket a lakomák és ünnepségek fénypontjaként szolgáltak fel. A vadászat és a vadhús fogyasztása szorosan összefonódott a nemesi identitással és életmóddal. (A. Gyurcsó1., Gy. Kasza L.,Ózsvári, 2022)

A XIX. században a vadászat fokozatosan átalakult. A modern fegyverek és lőszerk elterjedése, valamint a vadgazdálkodás fejlődése lehetővé tette a vadászat szélesebb körben történő elterjedését. A vadászat egyre inkább sporttá és szabadidős tevékenységgé vált. A XX. században a vadászat és a vadhús fogyasztása tovább változott. A két világháború pusztításai, a szocialista berendezkedés és a városiasodás mind hatással voltak a vadászat hagyományaira és a vadhús fogyasztására. A vadászat egyre inkább a természetvédelem és a vadgazdálkodás eszköze lett. (A. Gyurcsó1., Gy. Kasza L.,Ózsvári, 2022)

Napjainkban a vadászat és a vadhús fogyasztása ismét reneszánszát éli. A tudatos vásárlók egyre nagyobb igényt tartanak a fenntartható forrásból származó, minőségi élelmiszerekre. A vadhús ezen igényeknek kiválóan megfelel, hiszen ízletes, tápláló és környezetbarát. A vadászat és a vadhús fogyasztása továbbra is fontos szerepet játszik az emberiség történelmében. A hagyományőrzés, a természetvédelem, a gasztronómia és a szabadidő eltöltése mellett a vadászat és a vadhús fogyasztása a fenntartható fejlődéshez is hozzájárulhat. (Lugasi A. 2006)

A vadászat és a vadhús fogyasztása az emberiség történelmének szerves részét képezi ősidők óta. Már a korai kőkorszakban is fontos szerepet játszott a táplálkozásban és a túlélésben. A vadászat nem csupán a hús megszerzését szolgálta, hanem összekovácsolta a közösségeket, és fontos társasági eseménynek számított. A történelem során a vadászat és a vadhús fogyasztása számos változáson ment keresztül. A középkorban a vadászat a nemesi kiváltságok közé tartozott, a királyok és a főurak kizárólagos joga volt. A vadhús a nemesi konyhák különleges csemegéje volt, és a lakomák fénypontjaként szolgálták fel. A XIX. században a vadászat fokozatosan átalakult. A modern fegyverek és lőszerek elterjedése, valamint a vadgazdálkodás fejlődése lehetővé tette a vadászat szélesebb körben történő elterjedését. A vadászat egyre inkább sporttá és szabadidős tevékenységgé vált. (Korc R., Tóth L., Babocsay G., Csernák J., 2014)

Napjainkban a vadászat és a vadhús fogyasztása ismét reneszánszát éli. A tudatos vásárlók egyre nagyobb igényt tartanak a fenntartható forrásból származó, minőségi élelmiszerekre. A vadhús ezen igényeknek kiválóan megfelel, hiszen ízletes, tápláló és környezetbarát. A vadászat és a vadhús fogyasztása nem csupán a táplálkozást szolgálja, hanem számos más értéket is hordoz. A vadászat hozzájárul a természetvédelemhez, a vadgazdálkodáshoz és a vidéki térségek fejlődéséhez. A vadhús fogyasztása pedig a hagyományörzés és a gasztronómia élményét nyújtja. (Torma, D., Böröndi-Fülöp, N., Sente V., 2014)

A vadászat és a vadhús fogyasztása értékei:

- **Történelmi örökség:** A vadászat és a vadhús fogyasztása ősidők óta része az emberiség történelmének.
- **Természetvédelem:** A vadászat hozzájárul a vadállomány egyensúlyának fenntartásához és a károkozók elleni védekezéshez.
- **Vidékfejlesztés:** A vadászat munkahelyeket teremt és hozzájárul a vidéki térségek gazdaságának fejlődéséhez.
- **Gasztronómia:** A vadhús ízletes és tápláló élelmiszer, amely változatos ételek alapanyagául szolgálhat.
- **Hagyományörzés:** A vadászat és a vadhús fogyasztása a magyar kulturális örökség része.

A vadászat és a vadhús fogyasztása a jövőben is fontos szerepet fog játszani az emberiség életében. A fenntartható vadgazdálkodás és a tudatos fogyasztás révén a vadászat és a vadhús fogyasztása hozzájárulhat a természet megőrzéséhez, a vidéki térségek fejlődéséhez és az emberiség egészséges táplálkozásához.

Hazánkban a vadhúsfogyasztásnak ősi hagyományai vannak, de jelenleg a lakosság nagy része nem, vagy csak alkalmoszerűen fogyaszt vadhúst. Ennek számos oka lehet:

- **Ár:** A vadhús ára általában magasabb a tenyésztett húsoknál, mint a marha-, sertés- és csirkehús. Ennek oka a vadászathoz és a vadgazdálkodáshoz kapcsolódó költségek.
- **Elérhetőség:** A vadhús nem mindenhol kapható, és a vásárlóknak néha nehézséget okozhat a megfelelő minőségű és frissességű vadhús megtalálása.
- **Ismeretlenség:** Sokan nem ismerik a vadhús elkészítésének módjait, és nem tudják, hogyan illesszék be a mindennapi étkezésbe.
- **Előítéletek:** Egyesek tévesen úgy gondolják, hogy a vadhús vad ízű, vagy nehéz emészteni. (L.C.Hoffman., E.Wiklud. 2006)

Ezek ellenére a vadhúsfogyasztásnak számos előnye is van:

- **Egészséges:** A vadhús alacsony zsírtartalmú, magas a fehérjetartalma, és gazdag ásványi anyagokban és vitaminokban.
- **Fenntartható:** A vadászat fenntartható forrásból származó élelmiszert biztosít, és hozzájárul a vadállomány egyensúlyának fenntartásához.
- **Ízletes:** A vadhús ízletes és változatos ételek alapanyagául szolgálhat.
- **Hagyományőrzés:** A vadhúsfogyasztás a magyar kulturális örökség része.

A vadhúsfogyasztás növelése érdekében fontos lenne:

- **A vadhús árának csökkentése:** Ez történhet a vadgazdálkodás hatékonyságának növelésével, a vadhús értékesítésének javításával, és a fogyasztói tudatosság növelésével.
- **A vadhús elérhetőségének javítása:** A vadhús szélesebb körben történő elérhetővé tétele érdekében fontos bővíteni a vadhús értékesítési csatornáit, és elérhetővé tenni a szupermarketekben és a kiskereskedelmi üzletekben.

- **A vadhúsfogyasztás népszerűsítése:** Információs kampányok révén fel kell hívni a figyelmet a vadhús előnyeire, és meg kell mutatni a fogyasztóknak, hogyan készíthetik el a vadhúst otthon.

A vadhúsfogyasztás növelése hozzájárulhat az egészséges táplálkozáshoz, a fenntarthatósághoz és a magyar kulturális örökség megőrzéséhez. (Vörös G., 2009)

Vadhús szabályozása a földtől az asztalig

Elmondható, hogy az Európai Unió által sokkal jobban átlátható az élelmiszerek eredete, útja, így a vadhúsokra is pozitív hatással volt a szabályozás.

Az Európai Bizottság megbízásából nemzetközi tanulmány készült, mely a kötelező eredetjelölésről szólt, 2014-ben, amely biztosította a biztonságosabb vadhúst, hatékonyabb hatósági ellenőrzést, nagyobb átláthatóságot, versenyelőnyt a megbízható eredetű vadhúst értékesítőknek. (A. Gyurcsó1., Gy. Kasza L.,Ózsvári, 2022)



2. ábra Vadazonosító jel (Fotó: Dr. Krizsán János)

Az Európai Unióba a lőtt nagyvad nyomon követhetőségét két fő eszközzel biztosítják: (A. Gyurcsó1., Gy. Kasza L.,Ózsvári, 2022)

1. Vadazonosító jel (krotália):

- Minden elejtett nagyvadat egyedi azonosítóval ellátott füljelzővel (krotáliával) kell megjelölni.
- A krotália tartalmazza a vad származási országát, a vadászterület azonosítóját és az egyedi azonosító számot.
- A krotália eltávolítása tilos, amíg a vadhúst fel nem dolgozzák és értékesítésre nem kerül.

2. Vadkísérő jegy:

- A vadkísérő jegy egy hivatalos okmány, amely igazolja a vad eredetét, kilövésének helyét és idejét.
- A vadkísérő jegyet a vadász köteles kiállítani és a vadhússal együtt szállítani.
- A vadkísérő jegyet a feldolgozó és a forgalmazó is köteles megőrizni.

Ezen kívül:

- A vadászatra jogosult köteles a lőtt vadról vadászati naplót vezetni.
- A vadhús feldolgozását és forgalmazását végző üzemeknek is nyilvántartást kell vezetniük a beérkezett és értékesített vadhúsról.

Ezek az eszközök együttesen biztosítják:

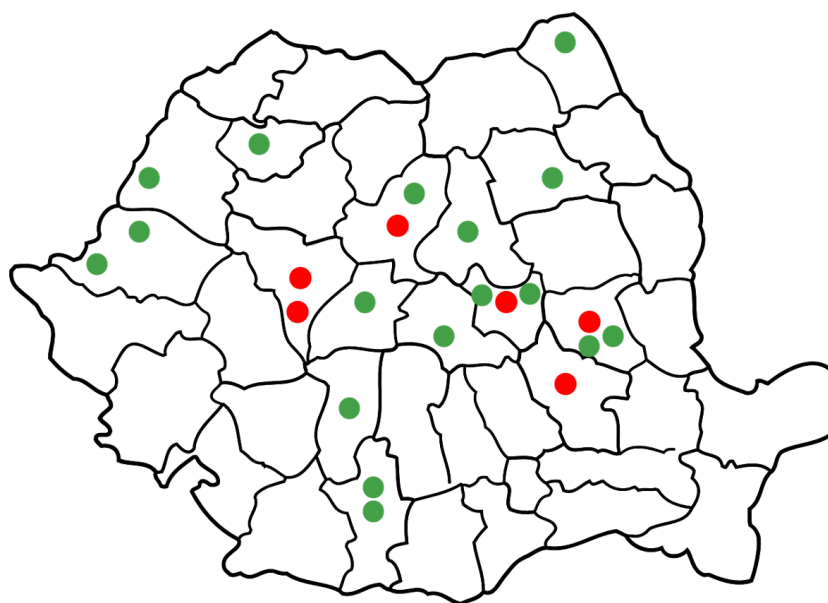
- A vadhús eredetének nyomon követhetőségét a termőföldtől az asztalig.
- A fogyasztók védelmét az élelmiszerbiztonsági kockázatoktól.
- A hatékonyabb hatósági ellenőrzést. (forrás: Román vadásztörvény alapján, Ordin 353/2008)

Több olyan hazai és Uniós rendelet van amely biztosítja az élelmiszer-higiéniai szabályokat.

- **852/2004/EK rendelet:** Alapvető higiéniai előírásokat határoz meg minden élelmiszer előállításra és forgalmazásra vonatkozóan. Meghatározza az alaptermékeket, ideértve az elejtett vadat is.
- **853/2004/EK rendelet:** Az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szól. Részletes szabályozást tartalmaz a nagyvad kezelésére vonatkozóan, ha vadfeldolgozó üzemem keresztül kerül közfogyasztásra. Különleges szabályozást is tartalmaz a tenyésztett és a lőtt vad feldolgozására vonatkozóan. (A. Gyurcsó1., Gy. Kasza L., Ózsvári, 2022)

A vadhús élelmiszer-higiénia biztonsági előírásai

A vadhúsról, mint minden élelmiszerről előírások vonatkoznak, ami a fogyasztót biztosítja a termék minőségéről és a termelőt, feldolgozót, hogy megfelelően járjon el a teljes élelmiszer feldolgozás során.



- Csak tenyésztett vad vágás/ előállítás/ feldolgozás
- Csak lőtt vad előállítás/ feldolgozás

3. ábra Vad feldolgozására engedéllyel rendelkező üzemek (Forrás: A.N.S.V.S.A. adatai

alapján saját szerkesztés)

A Romániai vadfeldolgozók száma jóval kisebb mint a Magyarországi vadfeldolgozók száma, annak ellenére, hogy Románia területe 84%-kal nagyobb. Románia általában nagyobb vadállománnyal rendelkezik, mint Magyarország. Ennek okai a következők:

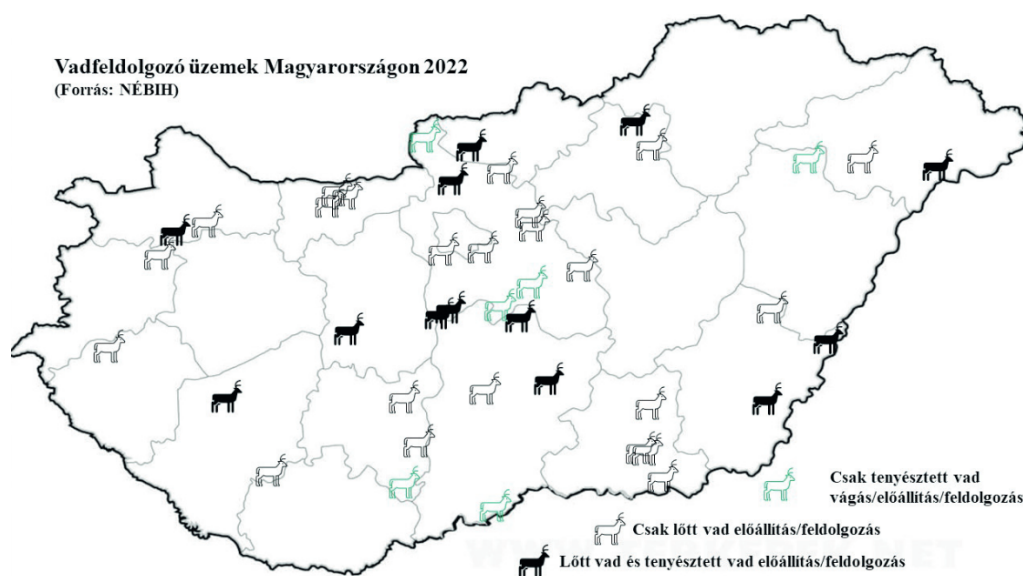
Változatos élőhelyek: Románia sokkal változatosabb élőhelytípusokkal büszkélkedhet, mint Magyarország, beleértve a hegyeket, dombokat, vizes élőhelyeket, sűrű erdőket és a Duna-deltát. Ez a sokszínűség menedéket és táplálékot biztosít a fajok szélesebb skálájának.

Nagyvadak: Romániát nagyragadozók, mint a medvék, farkasok és hiúzok jelenléte jellemzi. Ezek a fajok Magyarországon is megtalálhatók, de kisebb populációkban.

Védett területek: Románia nagyobb kiterjedésű védett területekkel rendelkezik, amelyek a vadvilág megőrzésére szolgálnak. Ez magában foglalja a nemzeti parkokat, bioszféra-rezervátumokat és természetvédelmi területeket.

Magyarországnak ugyanakkor gazdag és egyedi vadvilága van, melyben érdekes fajok, mint a nagy kócsag, tűzok, dám szarvas is helyet kapnak. (David M. Leslie, Jr., Ovidiu Ionescu. 1995)

Míg jelenleg a tenyésztett vad vágására, vagy feldolgozására 19, a lőtt vadra pedig 36 üzemnek van engedélye, mindkettő előállítás és feldolgozására pedig összesen 13 egység található Magyarországon (Forrás: NÉBIH)



3. ábra Vad feldolgozására engedéllyel rendelkező üzemek Magyarországon (A. Gyurcsó1., Gy. Kasza L., Ózsvári szerkesztése)

Vadhús feldolgozás higiéniai előírásai

Biztosítani kell, hogy a lőtt nagyvadat teljes tömegében +7 °C, apróvadnál pedig a +4 °C alatti hőmérsékleten kell tartani, ugyanakkor szállításkor nem szabad egymásra halmozva tárolni. A vadfeldolgozó üzemben az átvétel után megtörténik a hatósági hús vizsgálata.

Vaddisznó és más fogékony fajok vizsgálatakor a húspan előforduló *Trichinella* vizsgálata elsőrendű és kötelező. A trichinellózis vizsgálat kötelező, ha a vaddisznóhús fogyasztásra kerül. A cél a fogyasztók védelme a trichinellózis nevű zoonózis ellen. A vizsgálat célja, hogy a *Trichinella spiralis* nevű parazitát kimutassák a vaddisznóhúsban, így a megfelelő laboratóriumi hálózat nagyon fontos a hatékony vizsgálathoz. (Tanács L. és mtsa, 2019)

Így minden elejtett vad, tenyésztett vad, elejtéséről, húsvizsgálatáról és forgalmáról, valamint a házinyúl húsvizsgálatáról rendelet van.

A **2005-ös rendelet** (7/2005. (II. 4.) a vadon élő állat és a tenyésztett vad elejtéséről, húsvizsgálatáról és forgalmáról, valamint a házinyúl húsvizsgálatáról) módosította a vadhús forgalmazásával kapcsolatos szabályokat, és átvitte a vadbegyűjtő helyek és a vadfeldolgozó üzemek engedélyezését a megyei (fővárosi) állategészségügyi és élelmiszer-ellenőrző állomásokra.

A hatósági ellenőrzés:

- A hatóság **rendszeresen ellenőrzi** a vadbegyűjtő helyeket és a vadfeldolgozó üzemeket.
- Az ellenőrzés célja az élelmiszer-biztonsági előírások betartásának ellenőrzése.
- A hatóság szankciókat alkalmazhat az előírások megsértése esetén.

A változás előnyei:

- Hatékonyabbá tette a hatósági ellenőrzést.
- Gyorsabbá tette az engedélyezési eljárást.
- Könnyebbé tette a vadgazdálkodók számára az engedélyek beszerzését.

A változás hátrányai: növelte a megyei (fővárosi) állategészségügyi és élelmiszer-ellenőrző állomásokra háruló feladatokat és eltéréseket okozhatott a hatósági ellenőrzés gyakorlatában.

“A nagyvad húsvizsgálatát a vágóállatok húsvizsgálatának szabályai szerint kell elvégezni”(A. Gyurcsó1., Gy. Kasza L.,Ózsvári, 2022)

Aktuális vadászati, hús-kezelési, tárolási előírások

Az elejtés után a vadazonosítót helyesen kell felhelyezni a vadkísérő jegyen az elejtés idejét kell feltüntetni, és azt is a vadra kell rögzíteni. A húsvizsgálatot a hús átvételétől 18 órára kell megcsinálni. A nagyvadakra az az előírás vonatkozik, hogy az elejtéstől számított első 3 órában kell kizsigerelni, mutatott rá A. Gyurcsó és mtsa.

Az élelmiszerlánc-biztonsági feltételek kialakítása és fenntartása kulcsfontosságú a vadhús fogyasztásakor. Ennek elmulasztása súlyos következményekkel járhat, élelmiszer-eredetű megbetegedéseket okozva, melyek alááshatják a fogyasztók bizalmát. (A. Gyurcsó1., Gy. Kasza L.,Ózsvári, 2022)

A megelőzés a leghatékonyabb stratégia:

- Jogi szabályozás: szigorú jogszabályi keretek szükségesek a vadhús higiénikus termelésétől a forgalmazásig.
- Hatósági kontroll: hatékony ellenőrzési rendszerekre van szükség a jogszabályok betartásának biztosításához.
- Folyamatos képzés: a vadászok számára elengedhetetlen a higiénias előírások és a vadhús biztonságos kezelésére vonatkozó ismeretek elsajátítása.
- Élelmiszer-biztonsági útmutatók: a vadhús termelésére, feldolgozására és forgalmazására vonatkozóan egyértelmű és következetes útmutatók kidolgozása szükséges.
- Jó gyakorlat kiterjesztése: a bevált higiéniai eljárások szélesebb körű alkalmazása elengedhetetlen a vadhúsból eredő élelmiszer-eredetű megbetegedések minimalizálása érdekében.

A vadon élő állatokból származó zoonózisok kockázata:

Világszerte az újonnan megjelenő emberi fertőző betegségek jelentős része (kb. 43%) vadon élő állatokból ered. Ez kiemeli a megelőző intézkedések fontosságát a vadhús fogyasztásakor. (Prof. B. Nádaskay és mtsa. 2017)

A megelőző stratégia előnyei:

- A fogyasztók védelme az élelmiszer-eredetű megbetegedésektől.
- A vadhús iránti bizalom növelése.
- A vadgazdálkodás fenntartható fejlődésének elősegítése.

Felelősségteljes gondolkodás:

A vadhús fogyasztásakor kiemelt fontosságú a felelősségteljes gondolkodás. Csak megbízható forrásból származó vadhúst vásároljunk, és kövessük a higiéniai előírásokat a konyhában világított rá szakácskönyvében Stephan M. és Wolfgang O. (2019)

A lőtt vad aktív hűtés nélküli járművel történő szállításának feltételei Magyarországon:

- A szállítási távolság maximum 60 km, ill. egy óra alatt elérhető távolság lehet.
- A célállomás közvetlen fogyasztókat ellátó kiskereskedelmi vagy vendéglátó egység kell, hogy legyen.
- A kiskereskedelmi vagy vendéglátó egységnek rendelkeznie kell a szőrben/bőrben lévő vad fogadására alkalmas helyiséggel, valamint a tevékenységre vonatkozó hatósági engedéllyel.
- A szállítás időtartama alatt a lőtt nagyvad hőmérséklete 0–+7 °C, az apróvad hőmérséklete pedig 0–+4 °C között kell, hogy legyen.

Amennyiben a vadászatra jogosult a közvetlen fogyasztót ellátó kiskereskedelmi vagy vendéglátó egység felé szeretné értékesíteni a lőtt vadat, a következő feltételeket is teljesítenie kell:

- A vadat a vadászatra jogosult vagy a megbízottja szállítja.
- A vadat a szállítás során kísérő okmánynak (vadkísérő jegy) kell kísérnie.
- A vadat a kiskereskedelmi vagy vendéglátó egységben az élelmiszer-biztonsági előírások betartásával kell tárolni és feldolgozni.

A vadbegyűjtő hely üzemeltetésének megkezdéséhez a következő feltételeket kell teljesíteni:

1. Bejelentés:

- A tevékenység megkezdését vagy szüneteltetését 8 napon belül be kell jelenteni az illetékes megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi járási hivatalának.

2. Vadbegyűjtő hely létesítése:

- Legalább egy megfelelő vadbegyűjtő helyet kell létesíteni és üzemeltetni.
- A vadbegyűjtő helynek meg kell felelnie a rendeletben előírt követelményeknek

3. Hatósági állatorvosi vizsgálat:

- Gondoskodni kell arról, hogy az elejtett vadat a hatósági állatorvos az elejtéstől számított 48 órán belül megvizsgálhassa.

4. Trichinella-vizsgálat:

- Amennyiben Trichinella-vizsgálat szükséges, úgy a mintát a NÉBIH által kijelölt, akkreditált laboratóriumba kell juttatni és az eredmény megérkezéséig a vadat megfelelő helyen kell tárolni.

5. Nyilvántartás:

- A rendeletben előírt nyilvántartásokat naprakészen kell vezetni.

6. Helyes Higiéniai Gyakorlat:

- Helyes Higiéniai Gyakorlatot (HHP) be kell vezetni és működtetni.

A fentiekén kívül a vadbegyűjtő hely üzemeltetéséhez szükséges még:

- Megfelelő szakértelemmel rendelkező személyzet.
- Megfelelő eszközök és berendezések.
- Megfelelő higiéniai feltételek.

A vadbegyűjtő hely üzemeltetésével kapcsolatos jogszabályi háttér:

- 7/2005. (II. 4.) FVM rendelet a vadon élő állat és a tenyésztett vad elejtéséről, húsvizsgálatáról és forgalmáról, valamint a házinyúl húsvizsgálatáról. (A. Gyurcsó1., Gy. Kasza L., Ózsvári, 2022)



4. ábra Vadbegyűjtő hely

(saját fénykép- Zsanai vadásztársaság)



5. ábra Vadbegyűjtő hely belülről

(saját fénykép, Zsanai vadásztársaság)

A húsvizsgálat:

- A lőtt vad húsvizsgálata során a fogyaszthatósági döntés csak az összes vizsgálati eredmény birtokában hozható meg.
- A hatósági állatorvos naprakész nyilvántartást vezet a húsvizsgálat eredményéről, a megvizsgált nagyvad darabszámáról, a nagyvadazonosító krotáliák sorszámáról és a jogszabályban előírt további adatokról.

Vadfeldolgozó üzem:

- Amennyiben a vad vadfeldolgozó üzembe kerül, az állatorvos ott végzi el a húsvizsgálatot.



6. ábra Vadkísérő jegy (Magyar Állatorvosok lapja Vol. 144. No. 10. - Budapest, Október 2022)

Minden esetben be kell tartani a szükséges higiéniai szabályokat, és az azt megelőző kísérő dokumentumokat megfelelően kell kitölteni, úgy a vadászatra jogosult, mint a képzett vadhúsvizsgáló illetve a hatósági állatorvos esetén is. A vadhús feldolgozásának szigorú higiéniai szabályokat kell követnie, hogy biztosítsák a fogyasztók egészségét és az élelmiszerbiztonságot. Íme a legfontosabb higiéniai előírások a vadhús feldolgozására vonatkozóan:

Általános higiénia:

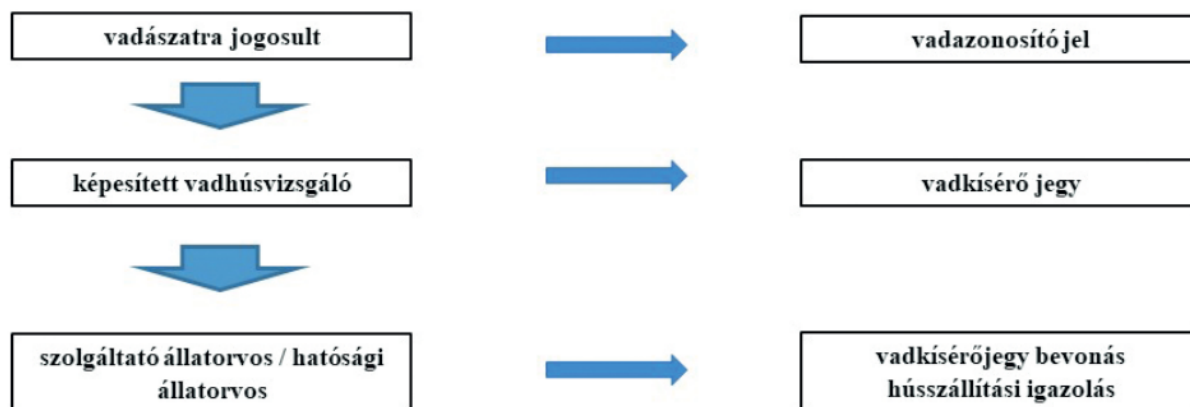
- **Tisztaság:** A létesítményeket, felszereléseket és eszközöket rendszeresen tisztítani és fertőtleníteni kell.
- **Kártevők elleni védekezés:** Meg kell akadályozni a kártevők (rovarok, rágcsálók) bejutását és elszaporodását a létesítményben.
- **Személyi higiénia:** A dolgozóknak megfelelő munkaruházatot kell viselniük, és be kell tartaniuk a kézmosási szabályokat.
- **Hulladékkezelés:** A hulladékot megfelelően kell tárolni és elszállítani.

Feldolgozási folyamat higiéniája:

- **Hőmérséklet-szabályozás:** A lőtt vadat a lehető leghamarabb le kell hűteni és megfelelő hőmérsékleten (általában 0-4 °C között) kell tartani a feldolgozásig.
- **Különválasztás:** A szennyezett és tiszta területeket el kell különíteni egymástól. A szerszámokat és eszközöket külön kell tartani a tiszta és szennyezett területeken történő használathoz.
- **Húsvizsgálat:** A vadászat után minden vadat állatorvosnak kell vizsgálnia, hogy megállapítsák a fogyaszthatóságát.
- **Csomagolás:** A feldolgozott húst megfelelően kell csomagolni, hogy megakadályozzák a szennyeződését. (Dr. Sidlovits Diána, Pető Krisztina és mtsa, 2023)

Dokumentáció:

- A vadhús származását és a feldolgozási folyamatot dokumentálni kell.



7. ábra A vadhús elejtésétől a feldolgozásig és a hozzá tartozó dokumentumok (A. Gyurcsó1.és mtsa)

A vadbegyűjtő hely létesítésének fontosabb feltételei:

1. Szilárd burkolatú előtér:

- Megkönnyíti a takarítást és a fertőtlenítést.
- Csökkenti a szennyeződés bejutását a létesítménybe.

2. Aktív hűtéssel rendelkező hűtőkamra:

- A lőtt vadat a lehető leghamarabb le kell hűteni és a feldolgozásig hűvös hőmérsékleten kell tárolni.
- A hűtőkamra hőmérséklete 0-4 °C között kell, hogy legyen.

3. Ivóvíz minőségű víz:

- A higiéniai előírások betartásához szükséges.
- A víznek meg kell felelnie a jogszabályi előírásoknak.

4. Szennyvíz zárt elvezetésének biztosítása:

- Megakadályozza a szennyeződés bejutását a környezetbe.
- A szennyvízelvezető rendszernek megfelelően karbantartottnak kell lennie.

5. Kerítés:

- Megakadályozza illetéktelenek bejutását a létesítménybe.
- Biztosítja a vadhús biztonságos tárolását.

6. Zárt tárolás az állati eredetű melléktermékek számára:

- Megakadályozza a szennyeződés bejutását a környezetbe.
- A tárolóedényeknek csepegésmentesnek kell lenniük.

Ezen kívül a vadbegyűjtő hely létesítéséhez:

- Megfelelő méretű telek szükséges.
- Megfelelő parkolási lehetőséget kell biztosítani.
- A létesítményt megfelelően kell megvilágítani.
- A létesítménynek rendelkeznie kell villany- és vízellátással.

A vadbegyűjtő hely üzemeltetéséhez szükséges engedélyek:

- Élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi hatósági engedély.
- Környezetvédelmi hatósági engedély.

Ugyanakkor sok esetben előfordulnak olyan hiányosságok amelyeket könnyedén lehetne orvosolni, és ugyanakkor komoly következményei vannak a végső vadhúsrá:

1. Nyomonkövethetőség hiánya:

- A 10. ábra alapján nem biztosított a lőtt vad egyedi azonosítása és nyomon követése a beérkezéstől a feldolgozásig.
- Ez megnehezíti a hibás tétel visszahívását és a fogyasztók védelmét élelmiszer-biztonsági kockázat esetén.

2. Függesztett tárolás hiánya:

- A 11. ábra alapján a vadhús nem a megfelelő, függesztett tárolási módban van elhelyezve.
- A padozaton történő tárolás nyomódást, sérülést okozhat a vadhúson, és ronthatja a hűtés hatékonyságát.

3. Emelő szerkezet hiánya:

- A hűtőkamra nem rendelkezik emelő szerkezettel a lőtt vad felsőpályára/állványzatra történő emeléséhez.
- Ennek következtében a vadhúst a padozaton tárolják, ami nem higiénikus és sérülést okozhat.

4. Nem megfelelő belmagasság:

- A hűtőkamra belmagassága nem elegendő a lőtt vad megfelelő tárolásához.
- Ez akadályozza a függesztett tárolást és a levegő szabad áramlását, ami ronthatja a hűtés hatékonyságát.

5. Nem megfelelő teherbírás:

- A hűtőkamra oldalfala vagy az állványzat nem bírja el a lőtt vad súlyát.
- Emiatt a vadhúst a padozaton tárolják, ami nem higiénikus és sérülést okozhat.

A fenti hibák súlyos következményekkel járhatnak:

- Élelmiszer-biztonsági kockázatot jelenthetnek a fogyasztók számára.
- Ronthatják a vadhús minőségét.
- Megnehezítik a higiéniai előírások betartását.
- Jogszabályi következményekkel járhatnak.

Javaslatok a hibák javítására:

- A lőtt vad nyomon követhetőségének biztosítása egyedi azonosítókkal és nyilvántartási rendszerrel.
- A hűtőkamra felszerelése emelő szerkezettel a lőtt vad felsőpályára/állványzatra történő emeléséhez.
- A hűtőkamra belmagasságának növelése a lőtt vad kényelmes tárolásához.
- A hűtőkamra oldalfala és az állványzat megerősítése a lőtt vad súlyának elbírásához.
- A higiénias előírások betartása a vadhús tárolása során.

A hűtőkamra hibái és következményei

A leírtak alapján a hűtőkamrában az alábbi hibák merülnek fel:

1. Nem megfelelő kampók:

- A hűtőkamra oldalfalán elhelyezett kampók nem megfelelőek a lőtt vad higiénikus és sérülésmentes tárolásához.

2. Nem megfelelő szennyeződésvédelem:

- A tárolás nem biztosítja a lőtt vad védelmét a szennyeződésektől.

3. Sérült burkolat:

- A hűtőkamra padozata, oldalfala nem megfelelő vagy sérült burkolatú, ami megnehezíti a tisztítást és a fertőtlenítést.

4. Nem megfelelő takarítás/fertőtlenítés:

- A hűtőkamra takarítására és fertőtlenítésére nem biztosítottak a megfelelő feltételek.

5. Nem megfelelő világítás:

- A hűtőkamrában nem megfelelő a világítás a húsvizsgálat elvégzéséhez.

6. Nem megfelelő előtér:

- A hűtőkamra előtere nem rendelkezik szilárd, tisztítható, fertőtleníthető burkolattal.

7. Idegen tárgyak tárolása:

- A hűtőkamrában a közfogyasztásra szánt lőtt vad mellett állati eredetű mellékterméket, vagy oda nem illő tárgyakat tárolnak.

8. Nem megfelelő szennyvízelvezetés:

- A szennyvíz zárt elvezetése nem biztosított.

9. Nem megfelelő melléktermék tárolás:

- Az állati eredetű melléktermékek tárolása és kezelése nem felel meg a hatályos jogszabályi előírásoknak.

A fenti hibák súlyos következményekkel járhatnak:

- Élelmiszer-biztonsági kockázatot jelenthetnek a fogyasztók számára.
- Ronthatják a vadhús minőségét.
- Megnehezítik a higiénias előírások betartását.
- Jogszabályi következményekkel járhatnak.

Javaslatok a hibák javítására:

- A hűtőkamra felszerelése megfelelő kampókkal a lőtt vad higiénikus és sérülésmentes tárolásához.
- A lőtt vad szennyeződéstől védett tárolásának biztosítása.
- A hűtőkamra padozatának, oldalfalának javítása vagy cseréje a megfelelő tisztíthatóság és fertőtleníthetőség érdekében.
- A takarítás és fertőtlenítés feltételeinek biztosítása a hűtőkamrában.
- A hűtőkamra megfelelő világítással való felszerelése a húsvizsgálat elvégzéséhez.

- A hűtőkamra előterének szilárd, tisztítható, fertőtleníthető burkolattal való ellátása.
- A közfogyasztásra szánt lőtt vad elkülönítése az állati eredetű melléktermékektől és az oda nem illő tárgyaktól.
- A szennyvíz zárt elvezetésének biztosítása.
- Az állati eredetű melléktermékek tárolása és kezelése a hatályos jogszabályi előírásoknak megfelelően. (A. Gyurcsó1., Gy. Kasza L., Ózsvári, 2022)



8. ábra Az állati eredetű melléktermékek nem megfelelő tárolása (saját fénykép)

A vadhúsközfogyasztás alakulását befolyásoló tényezők:

- **Folyamatos figyelem:** A magyarországi vadhús értékesítésére és a magyar lakosság fogyasztásának mennyiségére az elmúlt másfél évszázadban folyamatos figyelem irányul.
- **Magas külföldi igény:** A jó minőségű magyar és román vadhúsra a külföldi piacon is nagy az igény, így a lőtt vad ára a hazai fogyasztók számára gyakran túl magas.
- **Történelmi háttér:** Az uradalmi konyhák kivételével a magyar emberek ritkán jutottak vadhúshoz, így a fogyasztása jórészt a kiemelt ünnepkörök idején volt hagyomány.

A vadhúsközfogyasztás növelése:

Az egy főre jutó vadhúsfogyasztás a Központi Statisztikai Hivatal (KSH) adatai alapján 2021-ben Magyarországon fejenként átlagosan 1,7 kg vadhús fogyott. A vadhúsfogyasztás országos szinten 28 000 tonnára tehető, míg a Román statisztikai hivatal statisztikái szerint a romániai háztartások évente átlagosan 2-3 kg vadhúst fogyasztanak. Ez a mennyiség lényegesen kevesebb, mint a marha-, sertés- vagy baromfihús fogyasztása. Kíváncsús lenne az egy főre jutó vadhúsfogyasztást növelni. Ennek eléréséhez több dolgot is figyelembe kell venni:

- **Tudatos táplálkozás:** A vadhús kiváló minőségű fehérjeforrás, alacsony zsírtartalommal és ásványi anyagokban gazdag. A tudatos táplálkozást preferálók körében a vadhús fogyasztásának népszerűsítése célravezető lehet.
- **Helyi értékesítés:** A helyi piacokon és termelői boltokban történő értékesítés ösztönzése elősegítheti a vadhús hazai fogyasztásának növekedését.
- **Gasztronómiai fejlesztés:** A vadhúsból készült ételek receptjeinek és elkészítési módjainak szélesebb körben történő megismertetése hozzájárulhat a fogyasztás növekedéséhez.
- **Oktatás:** A vadhús fogyasztásával kapcsolatos tudatosság növelése az iskolákban és a felnőttképzésben is fontos szerepet játszhat.

A vadhúsközfogyasztás növelése komplex feladat, amely összehangolt jogi, gazdasági és társadalmi beavatkozást igényel. A vadhúsfogyasztás növelése számos kreatív és hatékony marketingstratégiával megvalósítható, mint például kampányok indítása a vadhús előnyeiről, vadhús kóstolókat és bemutatók szervezése, vadhússal kapcsolatos oktatási programok támogatása. (Dr. Sidlovits Diána, Pető Krisztina és mtsa, 2023)

Fontos megjegyezni, hogy a vadhús fogyasztásakor kiemelt figyelmet kell fordítani a higiénára és a vadhús eredetének ellenőrzésére.

Tájékoztatás:

- A lakosság hatékonyabb tájékoztatása a vadhús fogyasztás előnyös élettani hatásairól.
- A vadhús nyomon követhetőségének és élelmiszer-biztonságának hangsúlyozása.
- Vadételek elkészítésére vonatkozó konyhatechnológiai eljárások bemutatása.

Hatósági szerepvállalás:

- Kiemelt figyelem a lőtt vad közfogyasztásba kerülésének teljes folyamatára.
- Szakmai képzések és kiadványok biztosítása a vadászok és a vadhús feldolgozók számára.
- Élelmiszerlánc-biztonsági szemlélet megerősítése.

Jogszabályi változások:

- A vadból készült kistermelői termékek előállításának és forgalomba hozatalának lehetővé tétele.

A vadhúsközfogyasztás növelése hosszabb távú célkitűzés, amely összehangolt erőfeszítéseket igényel a különböző szereplőktől. Így a vadhús már felhasználható, ugyanakkor nagyobb odafigyelés szükséges az elkészítéséhez, nagyobb előkészületet is igényel. (Dr. Sidlovits Diána, Pető Krisztina és mtsa, 2023)

A vadhús elkészítésének módjai

A vadhús elkészítésének módjai sokban hasonlítanak a hagyományos húsfélékhez, de vannak különleges szempontok is, amelyeket érdemes figyelembe venni. Íme néhány népszerű módszer a vadhús elkészítéséhez:

- **Sütésre ajánlott húsrészek:**
 - Steak-ekhez: szarvasborda, őzgerinc, dámhúsvég
 - Szeletelve: vaddisznócomb, dámszűz, nyúlhús
 - Fontos a rövid sütési idő a kiszáradás elkerülése érdekében.
 - Pácolás előzetesen ajánlott a hús puhaságának elősegítésére.
- **Pörkölt:**
 - Ideális módszer a többszöri víz vagy nedvesség elfőzése a keményebb, idősebb vadhúsokhoz (vaddisznó, szarvas)
 - Lassú tűzön, hosszú ideig tartó főzéssel érhető el a legjobb eredmény.
 - Zöldségek és fűszerek hozzáadásával ízesíthető.
- **Főzés:**
 - Pörköltalap készítéséhez
 - Levesek alapjának

- Hosszú főzési idő javasolt a hús puhulásához.
- **Párolás:**
 - Kíméletes módszer a hús puhává tételéhez.
 - Fűszerek és kevés folyadék használatával ízesíthető.
 - Nyúlhús, fácánhús elkészítéséhez ajánlott.
- **Grillezés:**
 - Gyorsan sütésre alkalmas részeket (vadkacsa mell, szarvasbélcsín) lehet grillezni.
 - Pácolás előnyös a kiszáradás csökkentésére.
- **Rántás:**
 - Vaddisznó szűz, fácánmell alkalmas rántáshoz.
 - Rövid sütési idővel készül, hogy a hús ne száradjon ki.
- **Pástétomok:**
 - Vaddisznó, szarvas húsából készíthetők.
 - Hosszú főzést és fűszerezést igényel. (Stephan M., Wolfgang O. receptkönyv alapján)

A vadhús elkészítés főbb lépései:

- **Pácolás:** A vadhús jellegzetes ízének lágyítása és a puhaság elősegítése érdekében érdemes pácolni.

„Ízesíteni és tartósítani is lehet a húsokat a különböző pácokkal, ráadásul omlósabb, könnyebben fogyasztható lesz az ételünk, ha ehhez megfelelő fűszereket, olajokat és bort használunk – vallja Karácsony József, a Főnix Konyha séfje. Ezúttal a különböző pácokat és azok alkalmazását mutatja be, külön kitérve a vadhúsok, a szarvasmarha, a bárány, a sertés és a halak pácolására is. „(Forrás: Székelyhon.ro/ Fülöp-Székely Botond

- **Sütés hőmérséklete:** Alacsonyabb belső hőmérsékletre törekedjünk, mint a hagyományos húsféléknél (marhahús). A túlsütés könnyen kiszáritja a vadhúst.
- **Nyugalmi idő:** Sütés után hagyjuk a húst pihenni 10-15 percig. Ez segít a szaftok visszaszívódásában, így a hús szaftosabb marad.
- **Mártások:** A vadhús mellé mártások kínálása javasolt, melyek kiemelik az ízeket és nedvességet biztosítanak. (Stephan M., Wolfgang O. receptkönyv alapján)



9. ábra Őzgerinc pácolási folyamata- (saját fénykép)

Alkalmazott módszerek

Vadhúsok fogyasztói preferenciáit elméleti és gyakorlati felmérésekkel fogom vizsgálni.

Az elméleti felmérést egy steak workshopon végeztem, ahol 30 ember volt jelen, saját kedvelésből. Így egy olyan ember csoportot tudtam megkérdezni a vadhús fogyasztási szokásaikról, mint a kedvelt vadhús típusaikról, és hogy milyen vadhúst fogyasztanak szívesen. Összesen 3 kérdést tettem fel mind a 30 résztvevőnek, amiből 10 nő és 20 férfi volt. A kérdésekre kapott változatos válaszokat későbbiekben elemezni fogom.

A gyakorlati vizsgálat egy vegyesen összeállított 30 tagú kontrol csoportból állt. Amiből 5 gyerek, 10 fiatal, (20-28 éves korosztály), illetve 15 felnőtt (30-60 éves korosztály). Ezen a teszten 4féle vadhúst készítettem el. A felkínált húsok a következők voltak: őzgerinc, szarvas combsteak, vaddisznó karaj, vadnyúl és egy házi sertés nyakkaraj szelet. Ez a 4 vadhús egyformán volt elkészítve, mustáros-foghagymás pácolás, sous-vidálva a hús méretének

megfelelően, utána vaslapon grillezve és tálalva egy egyszerű mézes-ecetes öntetes friss mikrozöldekből összeállított salátával.

Az általam elkészített vadhúsokat egy nagykereskedelmi, vendéglőket kiszolgáló üzletláncból vásároltam, gyorsfagyasztott, vákumozott csomagolásban. Az egyetlen nem vad az egy házi sertésből volt, amit egy helyi feldolgozó üzemből volt, ahol volt alkalmam is segíteni. Jobban örültem volna, ha kapok helyi vadászoktól, friss húst, de ennyire változatos és megfelelő mennyiségű vadhúst nem kaptam, ugyanakkor a vaddisznó hús is már kuriózumnak számít a térségünkben.



10. ábra Házi sertés karaj eltávolítás után a gerincet fűrészelem (saját fénykép)

Elkészítési módnak a sous-vidálást választottam, mert így tudtam garantálni, hogy a vadhúsok egyformán és tökéletesen legyenek elkészítve. A sous vide egy különleges főzési technika, amelynél az ételt vákuumozott tasakba zárják, majd alacsony hőmérsékletű vízfürdőben hosszú ideig főzik. Magyarul a "sous vide" kifejezés annyit tesz, hogy "vákuum alatt". A sous vide főzés során az étel egyenletesen sül át, kívül-belül tökéletesen megfő, és rendkívül szaftos marad. Ez azért van, mert a hőmérséklet nagyon precízen szabályozható, így az étel nem szárad ki, és nem fő túl. A sous vide technikát leginkább húsokhoz, halakhoz és zöldségekhez szokták használni. A sous vide technika kiválóan alkalmas vadhús elkészítésére is. Segít kihozni a vadhús zamatát, miközben szaftos és puha marad.

Néhány fontos pont sous vide vadhús készítésénél:

- **Vadhús választása:** Bármilyen típusú vadhús, például szarvascomb, őzgerinc vagy vaddisznópecsenye alkalmas sous vide főzéshez.
- **Pácolás:** A vadhús jellegzetes ízét egy rövid pácolással tompító. Használható hozzá hagyományos pác alapanyagok, mint vörösbor, fokhagyma, rozmaring, boróka és babérlevél.
- **Hőmérséklet és időtartam:** A sous vide vadhús főzési ideje a kívánt végeredménytől függ.

Íme néhány példa:

- **Angolos (54-57°C):** 1-2 óra
- **Közepesen angolos (58-62°C):** 2-4 óra
- **Átsült (63°C felett):** 4-6 óra

A pontos hőmérsékletet és időtartamot érdemes az adott vadhúshoz igazítani.

Piritás: A sous vide-olt vadhúsnak általában nincs kérge. Főzés után rövid ideig magas hőfokon (serpenyőben vagy sütőben) hirtelen lehet ropogós kérget képezni a húsr.



11. ábra Sous vide főzési technika- (Michael K. és mtsa, Sous Vide szakácskönyvből)

Eredmények és értékelésük

Elméleti felmérés eredményei

Az elméleti vizsgálatnál a feltett kérdésekre az alábbi válaszokat kaptam:

A kérdések a következők voltak:

Első kérdés: (k1-rövidítve)- **Kedvelt vadhús típus, amit szívesen fogyaszt ?**

Második kérdés: (k2-rövidítve)- **Milyen gyakran fogyaszt vadhúst ?**

Harmadik kérdés: (k3-rövidítve)- **A nem vadász társadalom honnan jut hozzá a vadhúshoz ?**

A 30 megkérdezettet, m1-től számolva , m30-ig számoztam.

(“m” betű a megkérdezettet jelenti)

Első kérdés: (k1-rövidítve)- **Kedvelt vadhús típus, amit szívesen fogyaszt ?**

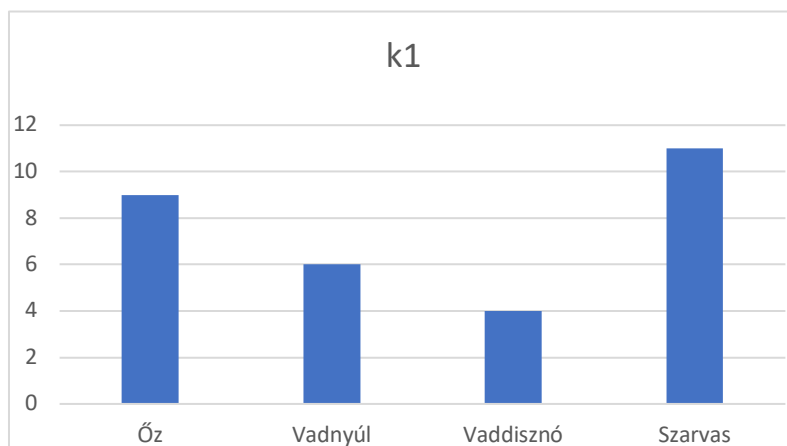
Ezen a táblázaton láthatóak a válaszok az első kérdésre:

m1	m2	m3	m4	m5	m6	m7	m8	m9	m10
Őz	Vadnyúl	Szarvas	Szarvas	Vaddisznó	Szarvas	Őz	Szarvas	Vadnyúl	Szarvas

m11	m12	m13	m14	m15	m16	m17	m18	m19	m20
Szarvas	Őz	Vaddisznó	Szarvas	Őz	Őz	Vadnyúl	Szarvas	Vadnyúl	Őz

m21	m22	m23	m24	m25	m26	m27	m28	m29	m30
Vaddisznó	Szarvas	Őz	Szarvas	Őz	Vadnyúl	Szarvas	Őz	Vaddisznó	Vadnyúl

1. táblázat



1. grafikon

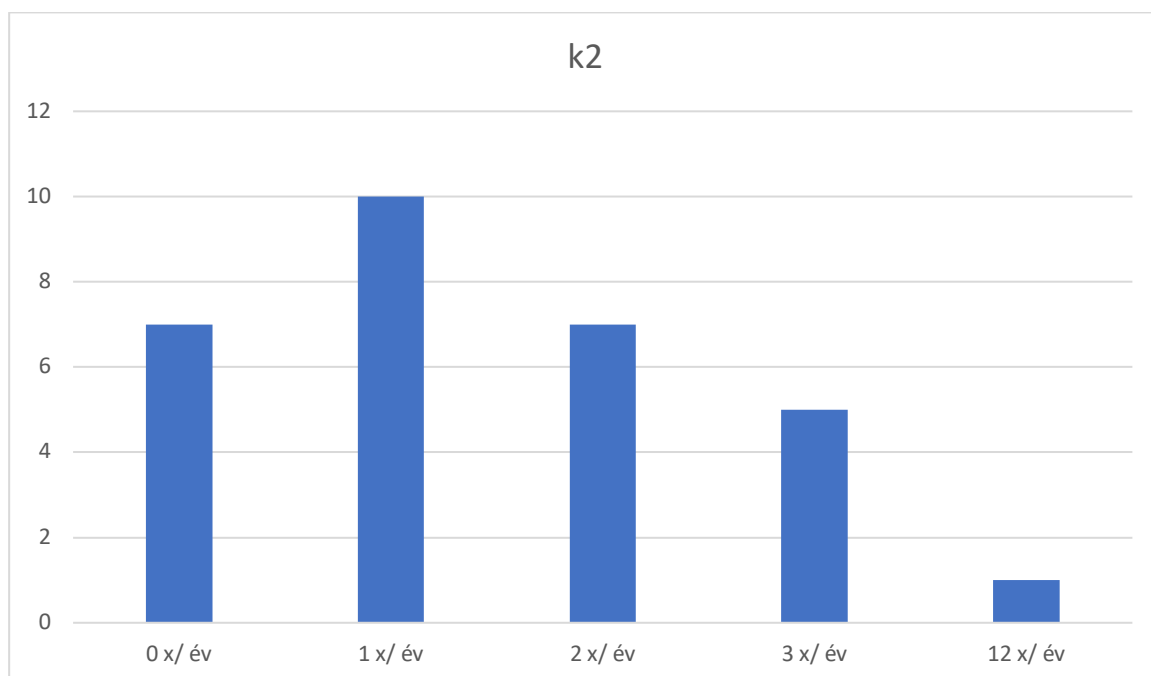
Második kérdés: (k2-rövidítve)- **Milyen gyakran fogyaszt vadhúst ?**

m1	m2	m3	m4	m5	m6	m7	m8	m9	m10
2x/ év	3x/ év	0x/ év	1x/ év	2x/ év	0x/ év	12x/ év	1x/ év	0x/ év	3x/ év

m11	m12	m13	m14	m15	m16	m17	m18	m19	m20
1x/ év	2x/ év	3x/ év	2x/ év	1x/ év	0x/ év	2x/ év	2x/ év	1x/ év	1x/ év

m21	m22	m23	m24	m25	m26	m27	m28	m29	m30
1x/ év	3x/ év	0x/ év	1x/ év	1x/ év	0x/ év	3x/ év	0x/ év	2x/ év	1x/ év

2. táblázat



2. grafikon

Harmadik kérdés: (k3-rövidítve)- **A nem vadász társadalom honnan jut hozzá a vadhúshoz ?**

Válaszok rövidítése:

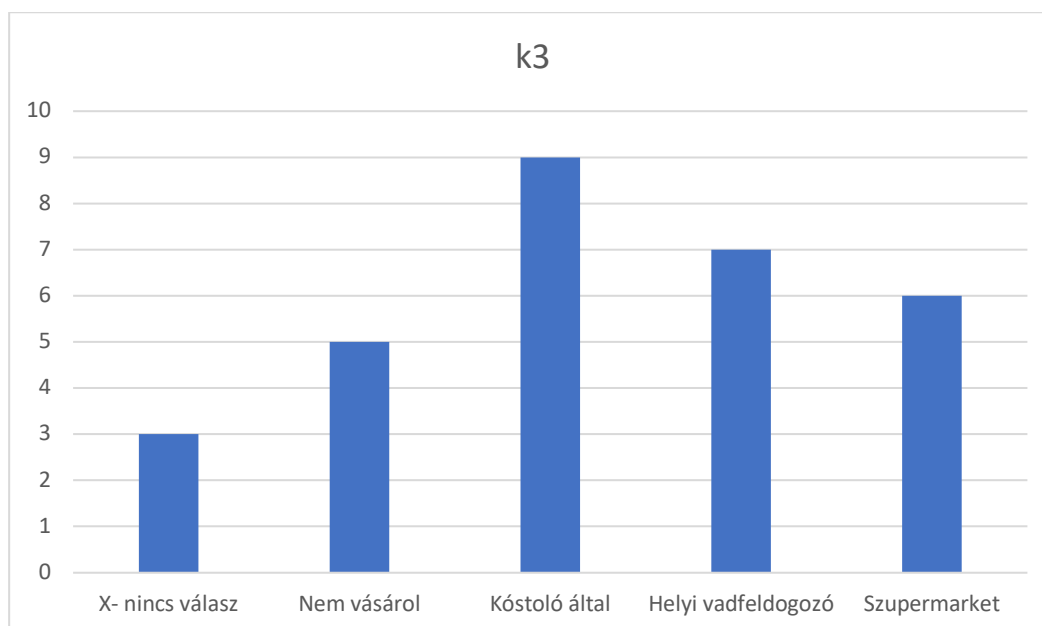
- X- nics válasz
- N- Nem vásárol
- K- Kóstoló által
- V- Helyi vadfeldogozó
- S- Szupermarket

m1	m2	m3	m4	m5	m6	m7	m8	m9	m10
N	X	K	N	K	V	K	S	X	V

m11	m12	m13	m14	m15	m16	m17	m18	m19	m20
K	S	X	S	V	S	N	K	S	K

m21	m22	m23	m24	m25	m26	m27	m28	m29	m30
N	S	N	V	V	K	S	K	K	V

3. táblázat



3. grafikon

Gyakorlati vizsgálat eredményei

A gyakorlati vizsgálaton felkínált vadhúsokból minden résztvevő kiválasztotta az általa leginkább kedveltet, ami után mindegyikből kóstoltak. A preferált vadhúsok a következő képpen alakultak:

A felkínált vadhúsok a következők voltak:

- Őz gerinc : a táblázatban “Őz”
- Szarvascomb steak : a táblázatban “Szarvas”
- Vaddisznó karaj : a táblázatban “V.disznó.”
- Vadnyúl a táblázatban “V.nyúl”
- (házi sertés nyakkaraj) : a táblázatban “Sertés”

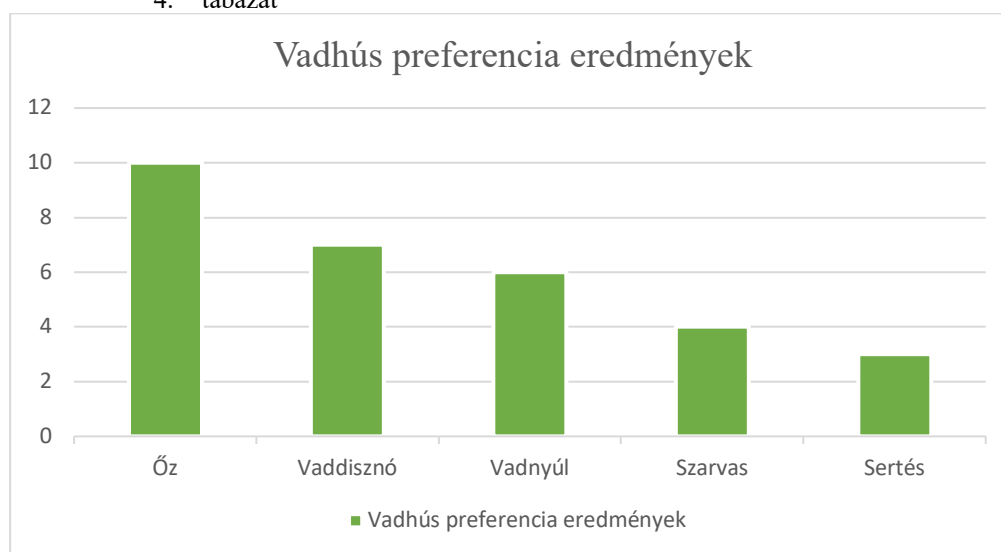
A 30 vendéget, v1-től számolva , v30-ig számoztam.

v1	v2	v3	v4	v5	v6	v7	v8	v9	v10
V.nyúl	Őz	V.disznó	Őz	V.nyúl	Őz	V.disznó	Szarvas	Őz	V.disznó

v11	v12	v13	v14	v15	v16	v17	v18	v19	v20
V.disznó	Szarvas	Őz	Őz	V.disznó	Őz	Sertés	Őz	Szarvas	V.disznó

v21	v22	v23	v24	v25	v26	v27	v28	v29	v30
Szarvas	Őz	V.nyúl	Sertés	V.disznó	V.nyúl	Őz	Sertés	V.nyúl	V.nyúl

4. táblázat



4. grafikon

Elméleti felmérés értékelése

Az elméleti felmérésnél megtudtam, hogy a válaszolók összekapcsolják a vad kinézetét- látványát így egy érzelmi döntés is meghatározza egyesek döntését. Ez a kedvelési különbség abból is adódik, hogy akit csak kérdeztem az érzelmi, kulturális szinten döntött, azaz szubjektív módon az általa ismert és elfogadott étkezési szokásokat vette alapul.

A saját vizsgálatból megállapítható, hogy az elméleti felmérés és a gyakorlati felmérés, azaz a kóstolás között különbség van. Ami azt jelenti, hogy az általam megkérdezettek és akik meg is kóstolták a vadhúsokat, másokat preferáltak, ugyan más kontrol csoport mondott választ az elméleti teszten és más csoport kóstolta meg a vadhúsokat, de így is rávilágít erre a különbségre.

Első kérdés értékelése

A vadhúsokból közül a szarvashús jött ki legkedveltebbnek, őzet a másodiknak, a vadnyulat a harmadiknak és az utolsó helyen a vaddisznó volt.

Szarvashús

A szarvas, mint abszolút kedvenc, a válaszadók 37% mondta, hogy szarvas húst preferálja. Talán ez a legkedveltebb vadhús, mert nagy hasonlóság van a szarvasmarha húzához, ami már elterjedtebb és kedveltebb mint a vadhúsok.

A szarvasmarha és a szarvas húsa számos hasonlósággal rendelkezik:

Táplálkozási érték:

- Mindkét húsfajta alacsony zsírtartalmú és magas fehérjetartalmú.
- A szarvasmarhahús és a szarvashús is vasban és cinkben gazdag.
- A szarvasmarhahús B12-vitaminban gazdagabb, míg a szarvashús omega-3 zsírsavakban gazdagabb.

Íz:

- Mindkét húsfajta enyhe ízű, és sokféleképpen elkészíthető.
- A szarvasmarhahús általában finomabb ízű, mint a szarvashús.
- A szarvashús vadabb ízű lehet, de ez a vad típusától és az étrendjétől is függ.

Textúra:

- A szarvasmarhahús és a szarvas-hús is puha vagy rágós lehet, ha különbözőképpen készítik el.
- A szarvasmarhahús általában zsírosabb, mint a szarvas hús, ami puhábbá teheti.
- A szarvashús rágósabb lehet, mint a szarvasmarhahús, köszönhető a kötőszöveteknek.

Felhasználás:

- A szarvasmarhahús és a szarvashús is sokféleképpen felhasználható, pl. pörkölt, steak, hamburgerhús, darált hús.
- A szarvasmarhahús általában grillezéshez, sütéshez és pároláshoz is alkalmas.
- A szarvashús sütőben sütve, grillezve, párolva, vagy pörkölve is elkészíthető.

Fenntarthatóság:

- A szarvasmarhahús előállításnak jelentős környezeti hatásai lehetnek, beleértve az üvegházhatású gázok kibocsátását és az erdőirtást.
- A szarvasvadászat fenntarthatóbb lehet, mint a szarvasmarha tartása, ha a vadállományt gondosan kezelik.

Egyéb:

- A szarvasmarhahús általában olcsóbb, mint a szarvashús.
- A szarvashús vadon élő állatokból származik, ami többek közt azt jelenti, hogy kevesebb antibiotikumot és kevesebb nem-fiziológiás hormont tartalmazhat, mint a szarvasmarhahús.

Fontos megjegyezni, hogy a szarvasmarha és a szarvashús közötti különbségek a húst adó állat származási helyétől, az étrendtől és a feldolgozási módtól is függhetnek.

Őzhús

A második legkedveltebb vadhúsnak az őzhús jött ki, a megkérdezettek 30% választotta.

Az őzhús fogyasztásának számos oka van:

Íz: Az őzhúsnak jellegzetes, vad íze van, amelyet sokan kedvelnek és ugyanannyian nem kedvelnek. Ez az íz leginkább a zsírsav összetételéből származik ami a növényeken való táplálkozásnak köszönhető.

Tápérték: Az őzhús alacsony zsírtartalmú és magas fehérjetartalmú. Ezenkívül vasban, cinkben és B12-vitaminban is gazdag.

Egészségügyi előnyök: Az őzhús fogyasztása számos egészségügyi előnnyel járhat, beleértve a szív- és érrendszeri betegségek kockázatának csökkentését, a vércukorszint szabályozását és a vasraktárak feltöltését.

Fenntarthatóság: Az őzhús fogyasztása fenntarthatóbb lehet, mint más húsok fogyasztása, mint például a marhahús. Ennek oka, hogy az őzek természetes módon legelnek, és nem igényelnek nagy mennyiségű takarmányt vagy vizet.

Helyi forrás: Az őzhús helyi forrásból származik, ami támogatja a helyi gazdaságot és csökkenti a szállításból eredő szén-dioxid-kibocsátást.

Vadászat élménye: Sokan élvezik a vadászat élményét, és az őzhús fogyasztását a vadászat sikerének jutalmának tekintik.

Különleges alkalmak: Az őzhúst gyakran különleges alkalmakkor fogyasztják, mint például ünnepek vagy családi összejövetelek.

Fontos megjegyezni, hogy az őzhús fogyasztása nem mindenki számára ideális. Azok, akik allergiások a szarvasmarhahúsra, valószínűleg az őzhúsra is allergiások lesznek. Ezenkívül az őzhús terhes nők és szoptató anyák számára nem ajánlott. (Pateel S. 2022).

Az őzhús fogyasztása egyre népszerűbb, és ennek számos oka van. Az őzhús ízletes, tápláló és fenntartható. Ezenkívül helyi forrásból származik, és a vadászat élményét is nyújtja.

Vadnyúl

A harmadik legkedveltebb vadfaj, a vadnyúl volt. A vadnyúl és a házinyúl nagy hasonlósága miatt, de ugyanakkor a legtöbb ember a megfelelő sütési, elkészítési módot nem ismerték hogy megfelelő puhaságot érjenek el a vadnyúlnál.

A vadnyúl húsának számos vonzereje van, íme néhány ok, amiért egyesek kedvelik:

- **Íz:** A vadnyúl húsának jellegzetes, enyhén édes íze van, amelyet sokan a csirkéhez hasonlítanak. A házi nyúl húsához képest a vadnyúl húsának kissé vadabb íze lehet, ami a természetes táplálékforrásainak köszönhető.
- **Állaga:** A vadnyúl húsa megfelelően elkészítve nagyon finom és puha. Sovány hús lévén könnyen kiszáradhat, ezért fontos a nedvesség megtartására szolgáló főzési technikák alkalmazása.
- **Tápérték:** A vadnyúl húsa rendkívül sovány, alacsony zsírtartalmú és magas fehérjetartalmú. Ezen kívül gazdag vasban és B-vitamin komplexben is.

A vadnyúlhús **zsírtartalma átlagosan 3-5%** körül mozog, ami lényegesen kevesebb, mint a marhahús (10-20%), sertéshús (20-30%) vagy a csirkehús (10-15%) zsírtartalma. Ezenkívül a vadnyúlhús **magas fehérjetartalmú** (20-25%), és **számos esszenciális aminosavat** tartalmaz, amelyek fontosak az izomépítéshez és -karbantartáshoz. (A nyúlhús, mint funkcionális élelmiszer 11. évfolyamban 2011)

- **Egészségügyi előnyök:** Az alacsony zsírtartalom miatt a vadnyúl húsa jó választás lehet azok számára, akik az egészséges táplálkozásra törekednek. A magas fehérjetartalom pedig segíti az izomtömeg fenntartását.
- **Fenntarthatóság:** A vadnyúl állományok fenntartható módon vadászhatók, különösen olyan területeken, ahol a vadnyúl túlszaporodás okozhat problémákat a mezőgazdaság számára.
- **Különlegesség:** Nem minden üzletben kapható vadnyúl hús, így egyesek számára különleges csemege. A beszerzése nehezebb lehet, mint a hagyományos húsoké, ami hozzájárul az exkluzív érzéshez.

- **Vadászat élménye:** A vadászat szerelmeseinek a vadnyúl hús fogyasztása a vadászat sikerének jutalma lehet.

Fontos megjegyezni, hogy nem mindenki számára vonzó a vadnyúl hús fogyasztása. Egyesek számára a vad íz túl erős lehet, vagy az állat maga túl aranyosnak tűnhet ahhoz, hogy megegyék. A vadászat etikai kérdéseit is figyelembe kell venni. (Dr Bodnár K. 2018)

Mindenesetre a vadnyúl hús ízletes, tápláló és fenntartható húsforrás lehet azok számára, akik értékelik a különleges ízeket és az egészséges táplálkozást.

Vaddisznó

Vaddisznó, az utolsó helyen végzett a vadhús preferencia kérdőívén. A nem rég végigsöpört sertéspestis hozzájárult, hogy az emberek nem annyira kedvelik ezt a vadhús típust, pedig ez áll a legközelebb az ismert íz és texturához, amit megszoktunk a sertéshúsnál.

Az afrikai sertéspestis (ASP), egy vírusos megbetegedés, amely sertésekre és vadon élő disznókra, például vaddisznókra egyaránt veszélyes. A betegség nem fertőzi meg az embert, azonban jelentős gazdasági károkat okozhat a sertésállomány elhullása miatt.

A vaddisznók jelentős szerepet játszanak a sertéspestis terjesztésében. Mivel a vaddisznók szabadon mozoghatnak nagy területeken, gyorsan tovább terjeszthetik a betegséget házi sertésekre. (Márton, B., Attila, D., Csaba, I. B., László, Ó. (2019).

Második kérdés értékelése

A felmérés második része, hogy hányszor esznek vadhúst a megkérdezettek.

A számokból is látszik, hogy nem gyakran, ami azt jelenti, hogy a 30 emberből 7 nem jut hozzá vadhúshoz, így nem fogyasztja azt, 10 ember egyszer eszik vadhúst évente. Utána már csökken azoknak a száma akik többször mint kétszer tudnak vadhúst fogyasztani évente, és csak 1 ember volt, aki vadásztársulati tagként havonta tud vadhúst enni.

Számos oka van annak, hogy az emberek kevesebb vadhúst esznek, mint más típusú húsokat, mint például marhahúst vagy baromfit:

Elérhetőség: A vadhús nem mindig könnyen elérhető és nehezebb lehet megtalálni az adott lakóterületen, mint a hagyományos húsokat. A vadhús beszerzése vadászatot, vadászból történő vásárlást vagy speciális üzletek felkeresését igényelheti.

Ár: A vadhús általában drágább, mint a hagyományos húsok. Ennek oka a vadászat költsége, a vadhús korlátozott elérhetősége és a feldolgozás valamint a szállítás kihívásai.

Ismeretlenség: Sok ember nem ismeri a vadhús ízét és elkészítési módjait. Ez a félelem a kipróbálástól és a vásárlástól.

Feldolgozás: A vadhús feldolgozása bonyolultabb lehet, mint a hagyományos húsoké. A vadászat után a vadat zsigerelni, darabolni és tárolni szükséges, ami speciális ismereteket és eszközöket igényel.

Biztonság: A vadhús fogyasztásával kapcsolatban aggodalmak merülhetnek fel a paraziták és baktériumok terjedése miatt. Fontos, hogy a vadhúst megbízható forrásból vásároljuk, és megfelelően elkészítsük a biztonság garantálása érdekében.

Etika: Egyes emberek aggódnak a vadászat etikája miatt és ezért nem kívánnak vadhúst fogyasztani.

Környezeti hatások: A vadászatnak lehetnek negatív környezeti hatásai, ha nem fenntartható módon történik.

Ezek a főbb okok, amelyek miatt az emberek kevesebb vadhúst esznek. Azonban a vadhús fogyasztása növekszik, és egyre több ember ismeri fel a vadhús jó ízét, tápértékét és fenntarthatóságát. A vadhús vásárlásakor fontos megbízható forrást választani és betartani a biztonságos élelmiszer-kezelési gyakorlatokat.

Ezen okok mellett fontos megjegyezni, hogy a vadhúsfogyasztás kulturális és vallási tényezőktől is függhet. Egyes kultúrákban a vadhús tabu, míg másokban fontos szerepet játszik a hagyományos konyhában. Például ezek a vallások fogalmaznak meg tiltást és szabályt a vadhús fogyasztással kapcsolatban:

Hinduizmus és Jainizmus: Ezekben a vallásokban az ahimsa elve miatt általában tiltják az állatok elpusztítását, így a vadászat és a vadhúsfogyasztás is tabu.

Abrahamita vallások (Judaizmus, Iszlám, Kereszténység): Ezekben a vallásokban nincs kifejezett tiltása a vadhúsfogyasztásnak, de egyes irányzatokban előfordulhatnak korlátozások a tisztasággal kapcsolatos előírások miatt. Például a kóser szabályok szerint a vadhúsnak rituálisan levágott állatoktól kell származnia. (Farouk, M., Strydom és mtsa 2021)

Harmadik kérdés értékelése

Az utolsó kérdés a vadhús vásárlás kérdéskörét járta körül. A válaszadók 27%-a nem tudta honnan lehet vad húst vásárolni, vagy nem vásárolt még vadhúst. A válaszadók 30% azok a kóstolók által jut vadhúshoz amit a családi barátoktól vagy más ismerősöktől kaptak. Ez volt a legnépszerűbb válasz. Csak 7 fő gondolt hogy a helyi vadfeldolgozó üzemből vásárolna vadhúst és 6 fő aki a nagy bevásárló központokba keresne vadhúst. Ennek több oka is lehet, hogy az emberek nehezen tudnak vadhúst vásárolni, vagy nagyon tudatos vásárló kell legyen.

Gyakorlati vizsgálat értékelése

A gyakorlati felmérésen 4 vadhús mintából és egy házi sertés húsból választották ki a legjobban kedveltet, ami meglepő eredményeket és így egy összefüggő értékelésre tudott rámutatni.



12. ábra A jókedvű kóstoló és ugyanakkor adatgyűjtés is- (saját fénykép)

A szarvashúst mondták a leg karakteresebb ízűnek, az őzet a legporhanyósabbnak, a vaddisznót az ismert íz és textúrája miatt preferálták, a házi sertést a gyerekek választották. A házi sertés, mint kontrol hús volt a gyerekekre gondolva, ők felismerték hogy ez az az ismerős hús amit megszoktak otthon. Ugyanakkor a vadnyúl volt az, ami még a gyerekek másik kedvence volt.

Az őz hozta az emberek elképzelését, 9 fő mondta, hogy azt preferálja és 10-en mondták a kostolás után, hogy ez volt az egyik nagy kedvenc, az elkészítési mód és a pácolás igazán kihozta az őzben rejlő gasztronómiai lehetőségeket.

Őzhús

Az őzhús puhaságának több oka is van:

- **Izomrostok:** Az őzek vadon élő állatok, amelyek folyamatosan mozgásban vannak. Ez azt jelenti, hogy izomrostjaik általában finomabbak és kevésbé szálkásak, mint a kevesebbet mozgó állatoké, például a marháké. A finomabb izomrostok puhább textúrát eredményeznek és a finomabb izomrostok kevesebb kollagént tartalmaznak, ami egy rostos fehérje, amely a húst rágósabbá teszi. (Hill F.1966)
- **Életkor:** Az értékesített őzhús általában fiatalabb állatoktól származik, ami jóval puhább mint az öregebb állatoké.
- **Pácolás és érlelés:** A jó hentesek gyakran érlelik az őzhúst a feldolgozás előtt. Az érlelés során természetes enzimek bontják le a hús kötőszöveit, így az puhábbá válik. Egyesek otthon is pácolják az őzhúst a főzés előtt, hasonló hatást elérve.
- **Főzés módja:** Az őzhús sovány hús, ezért könnyen kiszáradhat és szívóssá válhat, ha nem megfelelően főzik. A konyhatechnikák közül a lassú a pörkölés, párolás vagy ragukészítés segítenek megőrizni a nedvességet és a puhaságot.

Tehát az őzhús puhasága a vadon élő életmódból eredő finom izomrostoknak, a fiatal korból származó természetes puhaságnak, az érlelés során történő lebomlásnak és a megfelelő főzési technikák alkalmazásának kombinációja, mutatott rá szakácskönyvében Stephan M. és Wolfgang O.

Vaddisznóhús

A vaddisznóhús hozta az egyik legnagyobb meglepetést. A válaszadók négyen mondták kedvencüknek a vaddisznóhúst, a kóstoláson viszont már 7-en preferálták, így a második legkedveltebb vadhús volt. A vaddisznó húsának számos olyan tulajdonsága van, amely miatt ízletes és kedvelt csemege lehet:

- **Íz:** A vaddisznó húsának gazdag, intenzív íze van, amelyet egyesek a marhahúshoz és a tipikus vadhúshoz hasonlítanak. A sertéshúshoz képest a vaddisznó húsának vadabb íze lehet a természetes táplálékforrásainak köszönhetően, például makkoknak, bogyóknak és gombáknak.
- **Állaga:** A megfelelően elkészített vaddisznó hús rendkívül puha és lédús lehet. Sovány hús lévén azonban könnyen kiszáradhat, ezért fontos a nedvesség megtartására szolgáló főzési technikák alkalmazása.
- **Tápérték:** A vaddisznó húsa alacsonyabb zsírtartalmú és magas fehérjetartalmú. Ezen kívül gazdag vasban és B-vitamin komplexben is. Összességében a vaddisznó hús tápanyagban gazdag ami a sertéshúshoz nagyon közel áll és nagy népszerűségnek örvend, mutatott rá szakácskönyvébe Michael K. és Guido S.
- **Fenntarthatóság:** A vaddisznó állományokat bizonyos területeken fenntartható módon lehet vadászni, különösen ott, ahol a túlszaporodás problémákat okozhat a mezőgazdaság számára. A vaddisznóhús fogyasztása ilyen esetekben hozzájárulhat a környezeti egyensúly fenntartásához.
- **Különlegesség:** A vaddisznó hús nem minden üzletben kapható, így egyesek számára különleges csemege. A beszerzése nehezebb lehet, mint a hagyományos húsoké, ami hozzájárul az exkluzív érzéshez.
- **Vadászat élménye:** A vadászat szerelmeseinek a vaddisznó hús fogyasztása a vadászat sikerének jutalma lehet.

Vadnyúlhús

A másik nagyon eltalált vadhús preferencia az a vadnyúl volt, ami az elméleti kérdésnél és a gyakorlati kóstolásnál is 6 embernek ez a vad volt a kedvence a 30 emberből. Ez 100% egyezést mutatott, ez rávilágít hogy az emberek szeretik azt a hústípust amelyiket jobban hasonlít a házasított társához.

Szarvashús

A szarvas a nagyobb választást az elméleti résznél kapta, ott az emberek 37% azt mondta, míg a gyakorlati kóstolásnál utolsó helyen szerepelt. A szarvas combsteak medium szintre sütve meglehetősen jól sikerült, csak már a kóstolók steak szinten az abszolút nyertes szárazon érlelt angus steakhez vannak szokva.

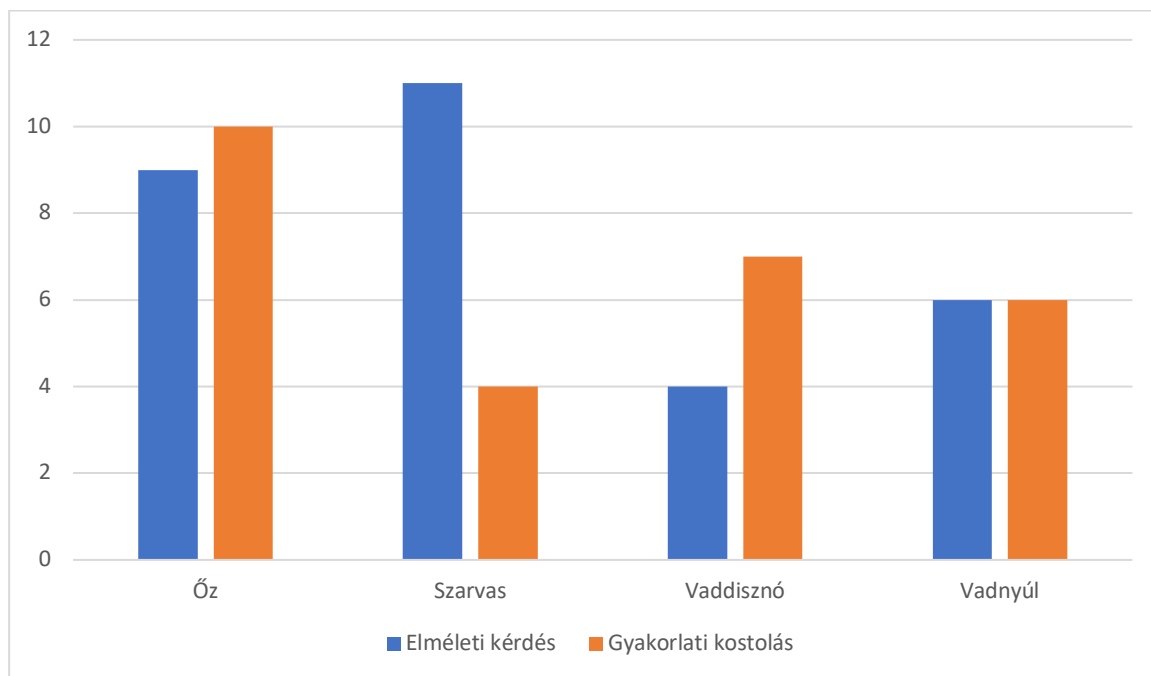
A szarvasmarha húsának száraz érlelése egy olyan eljárás, amely során a húst hosszabb ideig hűtött, szabályozott páratartalmú környezetben érlelik. Ennek eredményeként a hús koncentráltabb ízű, puhább állagú és javuló minőségű lesz. A szarvasmarha húsának száraz érlelése nem szokványos módszer, és általában speciális hűtőkre van szükség hozzá. Azonban egyre népszerűbb eljárás a hússzakértők körében a prémium minőségű marhahús előállításához.

Így a szarvashús inkább pörkölték és raguk elkészítésére lehet legalkalmasabb és nem a steakként kell elkészíteni, ami jelen esetben a hús megítélésén rontottot.



13. ábra Szarvas combsteak elkészítési javaslat- Mezőgazdasági kézikönyv képe

Az elméleti és gyakorlati vizsgalat összevetése



5. grafikon

Ezen a diagrammon látszik az a különbség, ami a megkérdezett és a gyakorlati költségen alakuló eredmények hoztak. A különbség a költségen a következő okok és érvek állnak. A 2 nagy különbség a szarvas és a vaddisznó esetében volt jól megfigyelhető, ami arra mutat rá, hogy az emberek érzelmileg döntenek de ugyanakkor a költség az igazi teszt ami szerint döntenek az emberek a vadhús fogyasztás terén is és ezt azért tartom fontosnak mert ahhoz, hogy a vadhúst tudjuk még jobban elterjeszteni a lokális gasztronómiában ahhoz az ízezés lehet a legdirektebb megoldás, hogy tudják megkülönböztetni az adott vadhúst típust és fajtát és még specifikusabban tudják meghatározni kedvelt vadhúst amit szívesen fogyasztának rendszeres szinten.

Következtetések és javaslatok

Elmondható, hogy más a vadhús iránti elképzelés, az elméleti és a gyakorlati kóstoláson. A vadhús fogyasztás népszerűsége régióként és kultúránként eltérő. Itt van néhány ok a különbségekre:

Elérhetőség: A vadhús nem mindenhol könnyen elérhető. Bizonyos területeken, mint az Európai Unió tagországaiban, ahol a vadászat elterjedt így például a vadhús könnyebben beszerezhető a helyi hentesüzletekben, vadászoktól vagy piacokon. Máshol nehezebb megtalálni, és speciális üzleteket kell felkeresni érte.

Vadászat szabályozása: A vadászat szabályozása jelentősen befolyásolja a vadhús elérhetőségét. Ahol szigorú vadászati idények és kvóták vannak érvényben, ott kevesebb vadhús kerülhet forgalomba.

Kulturális különbségek: Egyes kultúrákban a vadászat és a vadhús fogyasztása hagyományos gyakorlat. Ilyen helyeken a vadhús bevett élelmiszernek számít, mint például vadászó-gyűjtőgető társadalmak ez olyan területekre utal, mint Afrika, Ausztrália, Dél-Amerika és az Északi-sarkvidék. Ide tartoznak a mezőgazdasági társadalmak ahol a vadászatot ezen társadalmakban szertartásokra, kártevőkontrollra és sporttevékenységre is használhatják. A pásztortársadalmakban a vadászat gyakran fontos szerepet játszik az állatállományok védelmében a ragadozóktól. Más kultúrákban viszont a vadászat tiltott vagy nem ösztönzött, és a vadhús fogyasztás nem jellemző, mint olyan társadalmaknál, ahol vallások tiltják az állatok elpusztítását, vagy a húsevésre vonatkozó szabályokat előírják. Ez csökkentheti a vadászat iránti igényt, vagy ahol egy társadalom fejlett állattartással rendelkezik, akkor kisebb szükségük lehet vadászni hús, vagy bőr miatt.

Ízlésbéli különbségek: Nem mindenki kedveli a vadhús ízét. A vadhús általában erősebb, "vadasabb" íze van, mint a háziállatok húsnak. Egyesek élvezik ezt az ízt, míg mások túl erősnek találják.

Árak: A vadhús általában drágább, mint a hagyományos húsok, például a marhahús vagy a baromfi hús. Ennek oka a vadászat költsége, a vadhús korlátozott elérhetősége, és a feldolgozás és szállítás kihívásai.

Élelmiszerbiztonsági aggályok: Néhány ember aggódik a vadhúsból származó betegségek miatt, ha nem megfelelően kezelik. Fontos, hogy a vadhúst megbízható forrásból vásárolja, és megfelelően tárolja és főzze a biztonság érdekében.

Etikus megfontolások: Egyesek etikai okokból ellenzik a vadászatot és a vadhús fogyasztást. Aggódhatnak az állatjólét miatt, vagy úgy gondolják, hogy a vadászat nem fenntartható gyakorlat.

Fenntarthatóság: A vadászat fenntarthatósága fontos szempont a vadhús fogyasztásakor. Ha a vadászatot megfelelően kezelik, és az állományokat fenntartható szinten tartják, akkor a vadhús fogyasztás környezetbarát élelmiszerforrás lehet.

Itt Erdély szinten kezd a marha tenyésztés elterjedni. Erdélyben a szarvasmarha-tenyésztésnek történelmi és gazdag hagyománya van. A vidék változatos domborzata és klímája ideális a szarvasmarha tartáshoz, köszönhető a sokféle fűfélének és legelőknek. Ennek ellenére kevés marha hús fogy helyi szinten.

A marhahús fogyasztása Erdélyben régióként és egyénenként változó. A pontos becslések nehézkesek, de az Eurostat adatai alapján Romániában az egy főre jutó marhahús fogyasztás 2020-ban 17,5 kg volt. Erdély ezen belül is valószínűleg eltérő értékeket mutat, a városiasabb területeken magasabb, a vidéki térségekben alacsonyabb fogyasztással, míg például Magyarországon marhahús fogyasztás az elmúlt évtizedekben hullámvölgyeket mutatott. Az 1980-as években az egy főre jutó fogyasztás meghaladta a 30 kg-ot, de a 2000-es évek elejére 20 kg alá süllyedt. Az utóbbi években enyhe emelkedés tapasztalható, 2020-ban már 25 kg volt az egy főre jutó fogyasztás. Így egy olyan vad esetében, mint a szarvas még kevesebb fogy evvel a párhuzammal egyenesen arányosan.

A vaddisznó egy olyan vad, aminek nagy népszerűsége van az asztalon és annál kisebb a megkérdezettek körében, azaz a megítélése rosszabb. A vaddisznó húst most már csak az importra lehet alapozni. A vadhús, ezen belül a vaddisznóhús importja Romániába szigorúan szabályozott. A behozatalt az Európai Unió (EU) és a Román hatóságok előírásai határozzák meg. De csak így lehet egy vendéglátó egységnek alapozni egy stabil ellátás láncra, amit a helyi vadfeldolgozók az ASP előtt teljesítették.

A vadnyúl különleges pozícióban van. Jó a megítélése és kóstoláson is jól teljesített, ugyanakkor a nyúl és vadnyúl hús fogyasztást lehetne növelni és promotálni. A nyúlhús fogyasztás alacsonyabb népszerűségének okai összetettek, és számos tényezőt foglalnak magukban: Sok embernek a nyúl aranyos, kedves állat, és nem szívesen fogyasztja el. Ez a "cukiságfaktor" gátat szabhat a nyúlhús vásárlásában és fogyasztásában.

Az őz az örök győztes, ami bizonyítja, hogy ez a vadhús ízletes, tápanyagban gazdag és sovány húsforrás lehet azok számára, akik értékelik a vad ízeket és az egészséges táplálkozást.

Így fel lehet állítani egy rangsort, ami rávilágít, hogy melyik vadhús megítélésén, előkészítésén, árán, hozzáférhetőségén kellene javítani, amit több lábon is el kell indítani ahhoz, hogy a közétkeztetésben egy nagyobb tétel legyen helyben és világ szinten.

Régen megfelelt az emberiségnek, az állattenyésztés előtti időkből, mikor a vadászat jelentette a legfőbb húsforrást, ami a táplálékuk egyik fő forrása volt. Így napjainkban is egy megfelelő fehérje forrás és talán az egyik legtermészetesebb, törekedni kell, hogy minél több embernek hozzáférhető legyen.

Ehhez több pontban oda kell figyelni, hogy ez a hús előállítási, árusítási, és felhasználói oldalon is javuljon.

Elsőként a vadgazdálkodási oldalról kell megnézni, amihez főként a vadgazdák továbbképzése lehet a megoldás, hogy a területen megfelelő mennyiségű és minőségi vaddal lehessen gazdálkodni, ami a vadhús egyik fő forrása és biztosítja az erdők és vadvilág megfelelő állapotát, ami majd a vadhús megítélését javítja.

Utána a meglévő vadasparkokat és vadgazdaságokat megfelelően kellene működtetni, ami profitábilis módon termel vadhúst. Ugyanakkor hozzájárul a vad megismertetéséhez és megértéséhez az emberek felé, hogy egy felelős vadgazdálkodásból származó vadakra úgy tekintsenek, mint egyfajta megújuló természeti erőforrásra.

Harmadsorban, ha már megfelelő vadhúst tudunk előállítani helyi szinten, akkor a vásárlását kellene megkönnyíteni úgy, hogy lehessen számítani rá. Ehhez feltüntetett hűtőszekrények, megfelelő csomagolás, piacképes árazás és a húsok mellé egy recept csatolásával is megnőhet a vásárlási kedv a vadhúsok iránt.

Az utolsó javaslat az olyan főzős workshopok szervezése, ahol profi szakácsok osztják meg főzési tapasztalataikat, így promotálva a vadhúsok elkészítését és fogyasztását. Ezáltal még több ember kap betekintést a vadhúsok világába, ami erre a szegmensre rá is fér, úgy helyi szinten, mint a nagyvilágban.



14. ábra Steak workshop Székelyudvarhelyen szervezve- saját fénykép

Összefoglalás

A vadgazdálkodási tudomány a vadon élő állatok populációinak kezelésével és megőrzésével foglalkozó tudományág. Célja az egészséges és fenntartható vadállományok fenntartása, miközben figyelembe veszi az ökológiai, társadalmi és gazdasági szempontokat. Ugyanakkor a vadgazdálkodás koronája az elejtett vad és annak húsának feldolgozása és az emberiség étkeztetésére való használata. Az emberiség étkeztetése napjainkban egy nagy feladat és a vadhús hasznosítása egy fenntartható hús előállítási módnak tartom.

Figyelembe kell venni, hogy a vadhús fogyasztás és a vadhús iránti kereslet még egyelőre egy olyan státuszba van, amit segíteni, promotálni kell. Ez megfigyelhető azokon a helyeken mint például Erdélyben ahol a szarvasmarha tartásnak hagyománya van és ennek ellenére kevés szarvasmarhahús fogy, ez egy vad esetében mint a szarvas még kevesebb fogy evvel a párhuzammal egyenesen arányosan.

Ez a vizsgálat rámutat, hogy egy adott embercsoport hogyan gondolkodik és hogyan dönt a vadhús kedvelés terén, vagyis melyik vadhúst fogyasztanak szívesen és a másik kontrol csoport által kiválasztották, hogy ízlelés szerint melyik vadhús volt a legjobb.

Ahhoz hogy megértsük az emberi döntést, az adott vadhús fogyasztás történelmét is meg kell nézzük, ami az emberiséggel egy idős. Ugyanakkor a vadhús élelmiszer-higiénia biztonsági előírásait is meg kell nézni és fontosságát bemutatni. Ami mondható, hogy egy húsfogyasztót is megnyugtat, hogy ilyen jellegű dokumentáció áll rendelkezésre az adott vadhús nyomon követhetőségére. A vadhús tárolási hiányosságokra is kell térni, és ezekre javaslatokat tenni, ezzel is javítva a vadhús még jobb megítélését.

A vadhús elkészítésének módjaira is kitérek, ami sokban hasonlít a hagyományos húsfélékhez, de vannak különleges szempontok is, amelyeket érdemes figyelembe venni a vadhús elkészítésénél.

Vadhúsok fogyasztói preferenciáit elméleti és gyakorlati felmérésekkel vizsgáltam. Az elméleti felmérést egy steak workshopon végeztem, ahol 30 ember volt jelen, saját kedvelésből. Így egy olyan ember csoportot tudtam megkérdezni a vadhús fogyasztási szokásaikról, mint a kedvelt vadhús típusaikról, és hogy milyen gyakran fogyasztanak vadhúst és hogy honnan szereznék be a vadhúst.

A gyakorlati vizsgálat egy vegyesen összeállított 30 tagú kontrol csoportból állt. A felkínált húsok a következők voltak: őzgerinc, szarvas combsteak, vaddisznó karaj, vadnyúl és egy

házi sertés nyakkaraj szelet. Ez a 4 vadhús egyformán volt elkészítve, mustáros-fokhagymás pácolás, sous-vidálva a hús méretének megfelelően, utána vaslapon grillezve.

Az elméleti felmérésnél megtudtam, hogy a válaszolók összekapcsolják a vad kinézetét, látványát, így egy érzelmi döntés is meghatározza egyesek döntését.

A saját vizsgálatból megállapítható, hogy az elméleti felmérés és a gyakorlati felmérés, azaz a kóstolás között különbség van. Ami azt jelenti, hogy az általam megkérdezettek és akik meg is kóstolták a vadhúsokat, másokat preferáltak. A kedvelési különbség abból is adódik, hogy akit csak kérdeztem az érzelmi, kulturális szinten döntött, azaz szubjektív módon az általa ismert és elfogadott étkezési szokásokat vette alapul. Míg a kóstoláson az íz, a textúra és a gasztronómiai élmény döntött.

A szarvashúst mondták a legkarakteresebb ízűnek, az őzet a legporhanyósabbnak, a vaddisznót az ismert íz és textúrája miatt preferálták, a házi sertést a gyerekek választották. Ellenben a kóstoláson, így alakult a kedvelési rangsor: őz, vaddisznó, vadnyúl, szarvas. Az elméleti felmérésen pedig a következőképpen alakult a sorrend: szarvas, őz, vadnyúl, vaddisznó.

Ezt tudva a vadhús fogyasztás megítéléséhez, több vadhús fogyasztáshoz és általánosan a vadhús terjesztéséhez több javaslat is van: mint a vadgazdálkodási egységek profizmusra való törekvése, vadasparkokat megfelelően kellene működtetni, ami profitábilis módon termel vadhúst. Ugyanakkor hozzájárul a vad megismertetéséhez és megértéséhez az emberek felé, hogy egy felelős vadgazdálkodásból származó vadakra úgy tekintsenek, mint egyfajta megújuló természeti erőforrásra. Ugyanakkor a vásárlását kellene megkönnyíteni, úgy, hogy feltüntetett hűtőszekrényekben tárolni a vadhúst, megfelelő csomagolásban, piacképes árazással és a húsok mellé egy recept csatolásával is megnövelhető lenne a vásárlási kedv a vadhúsok iránt.

Az utolsó javaslat az olyan worksoppokra vonatkozik, ahol jó hangulatban egy-egy társaság kap betekintést a vadhúsok világába, ami erre a szegmensre rá is fér, úgy helyi szinten, mint a nagyvilágban.

Irodalomjegyzék

1. Adrienn Gyurcsó, Kasza Gyula, Ózsvári László. "A vadhús közfogyasztásának története és élelmiszerláncbiztonsági előírásai Magyarországon Irodalmi összefoglaló." Magyar Állatorvosok Lapja 144.10 (2022).
2. "Amit tudnunk kell a vadhúsról" Vadászévkönyv 105-134. (2009).
3. Dr. Bodnár Károly. "a nyúlhús termékpálya hazai kihívásai." Logisztika Napja (2018).
4. Prof. B. Nádaskay. " Magyar Állatorvosok Lapja" évfolyam :Augustus/ 479. 2017.
5. David M. Leslie, Jr., Ovidiu Ionescu, Alexandru Tisescu and Norocel-Valeriu Nicolescu. " Wildlife Conservation and Education in Romania." Wildlife Society Bulletin Vol. 23, No. 1, pp. 12-17 (Spring, 1995)
6. Farouk Mustafa M., et al. "Industrial Halal hunted-game and feral animals' meat production." Meat Science 181 (2021): 108602.
7. Hill F. "The solubility of intramuscular collagen in meat animals of various ages." Journal of food science 31.2: 161-166. (1966).
8. Hoffman Louwrens Christiaan, Eva Wiklund. "Game and venison – meat for the modern consumer." Meat science Volume 74, Issue 1, Pages 197-208 (September 2006)
9. Korcz Roland, Tóth László, Babocsay Gergely, Csernák József. "A vadászat és vadgazdálkodás társadalmi elfogadottságának vizsgálata a fiatalság körében." Acta Carolus Robertus lapja 04.01: 79-89. (2014)
10. Lugasi A. "Vadhúsok szerepe a táplálkozásban tekintettel kémiai összetételükre és egyes élelmiszer- biztonsági szempontokra" A hús 2: 85-90
11. Márton Battay "Az afrikai sertéspestis gazdasági hatásai Észak-Kelet Pest és Nógrád megye vadgazdálkodására, különös tekintettel a klasszikus sertéspestissel kapcsolatos korábbi tapasztalatokra." Magyar Állatorvosok Lapja 141.1 (2019).
12. Michael Koch, Guido Schmelich. "Sous Vide- Tiszta Élvezet." Alexandra Kiadó, 91-141. (2020).
13. Stephan Michael, Wolfgang Otto. "Hús alapmű a tudatos húselvezethez." Corvina Kiadó, 262-290 (2019).

14. Patel Sabine Hadidian. " Overview of Congenital Toxoplasmosis in Pregnant Women; Mode. of Infection, Diagnosis, Treatment and Prevention. " 2022.
15. Dr. Sidlovits Diána, Pető Krisztina, Luzsi József, Gyenes Adrienn, Nagy László " A magyar vadhús piaci lehetőségei és a vadhúsfogyasztási szokások Magyarországon" Mezőgazdasági Kézikönyv 9.- NAK. 2023.
16. Tanács Lajos, Pinnyey Szilárd, Barta Tamás ." Mezőgazdasági termékfeldolgozás, Vadak, vadhúsok feldolgozása, vizsgálata és minősítése. " (2019).
17. Torma Dorisz, Böröndi-Fülöp Nikoletta, Szenté Viktória. "Vadhúsfogyasztói magatartás, a minőségi szarvashús imázsa és pozicionálása." The Hungarian Journal Of Nutrition Marketing I. évfolyam, 1-2. szám (2014).
18. Vörös Géza. "Amit tudnunk kell a vadhúsról" Vadászévkönyv 10 rész.

Online hivatkozások:

1. <https://szekelyhon.ro/aktualis/pacolas-es-fuszerezes-az-omlosabb-husokert>
2. http://www.ansvsa.ro/search_gcse/?q=carne+vanat
3. https://portal.nebih.gov.hu/nyitooldal?_com_liferay_portal_search_web_portlet_SearchPortlet_formDate=1713871014893&p_p_id=com_liferay_portal_search_web_portlet_SearchPortlet&p_p_lifecycle=0&p_p_state=maximized&p_p_mode=view&_com_liferay_portal_search_web_portlet_SearchPortlet_mvcPath=%2Fsearch.jsp&_com_liferay_portal_search_web_portlet_SearchPortlet_cur=1&_com_liferay_portal_search_web_portlet_SearchPortlet_format=&_com_liferay_portal_search_web_portlet_SearchPortlet_keywords=vadh%C3%BAs&_com_liferay_portal_search_web_portlet_SearchPortlet_scope=this-site&_com_liferay_portal_search_web_portlet_SearchPortlet_useAdvancedSearchSyntax=false&_com_liferay_portal_search_web_portlet_SearchPortlet_entryClassName=com.liferay.journal.model.JournalArticle&_com_liferay_portal_search_web_portlet_SearchPortlet_modified=&_com_liferay_portal_search_web_portlet_SearchPortlet_modifiedselection=0&_com_liferay_portal_search_web_portlet_SearchPortlet_modifiedfrom=2024.04.22.&_com_liferay_portal_search_web_portlet_SearchPortlet_modifiedto=2024.04.23.&_com_liferay_portal_search_web_portlet_SearchPortlet_groupId=10182&_com_liferay_portal_search_web_portlet_SearchPortlet_assetTagNames.raw=&_com_liferay_portal_search_web_portlet_SearchPortlet_folderId=&_com_liferay_portal_search_web_portlet_SearchPortlet_userName=&_com_liferay_portal_search_web_portlet_SearchPortlet_searchPrimaryKeys=&p_auth=

NYILATKOZAT

Diplomadolgozat nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve: Szakács Attila
A Hallgató Neptun kódja: FIOZEP
A dolgozat címe: Vadhúsok fogyasztói preferenciái
A megjelenés éve: 2024
A konzulens intézetének neve: Élettani és Takarmányozástani Intézet
A konzulens tanszékének a neve: Élettani és Állategészségügyi Tanszék

Kijelentem, hogy az általam benyújtott diplomadolgozat egyéni, eredeti jellegű, saját szellemi alkotásom. Azon részeket, melyeket más szerzők munkájából vettem át, egyértelműen megjelöltem, és az irodalomjegyzékben szerepeltettem.

Ha a fenti nyilatkozattal valótlan állítottam, tudomásul veszem, hogy a záróvizsga-bizottság a záróvizsgából kizár és a záróvizsgát csak új dolgozat készítése után tehetek.

A leadott dolgozat, mely PDF dokumentum, szerkesztését nem, megtekintését és nyomtatását engedélyezem.

Tudomásul veszem, hogy az általam készített dolgozatra, mint szellemi alkotás felhasználására, hasznosítására a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem mindenkor szellemi tulajdon-kezelési szabályzatában megfogalmazottak érvényesek.

Tudomásul veszem, hogy dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem könyvtári repozitori rendszerébe. Tudomásul veszem, hogy a megvédett és

- nem titkosított dolgozat a védést követően
- titkosításra engedélyezett dolgozat a benyújtásától számított 5 év eltelte után nyilvánosan elérhető és kereshető lesz az Egyetem könyvtári repozitori rendszerében.

Kelt: Csíkszereda, 2024, április 24.

Attila
Szakacs

Digitálisan aláírta: Attila Szakacs
Dátum: 2024.04.24
16:02:48 +03'00'
Hallgató aláírása

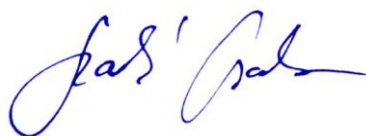
NYILATKOZAT

__Szakács Attila__ (név) (hallgató Neptun azonosítója: __FI0ZEP__) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a diplomadolgozatot áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A diplomadolgozatot a záróvizsgán történő védeésre javaslom / nem javaslom¹.

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem^{*2}

Kelt: Gödöllő, 2024, április 23.



Szabó Csaba
egyetemi adjunktus
belső konzulens

¹ A megfelelő aláhúzendő.

² A megfelelő aláhúzendő.