**Az A2-es típusú tej termelésének eddigi tapasztalatai és fogyasztói megítélése**

**Fauszt Kata**

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Élelmiszer minőségirányítás szakirányú továbbképzés, levelező munkarend
Műszaki Intézet

*Belső témavezető:* Dr. Korzenszky Péter Emőd, habilitált egyetemi docens, Műszaki Intézet/Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Gépek Tanszék

*Külső témavezető:* Dr. Bodnár Ákos, egyetemi docens, MATE Állattenyésztés-tudományi Intézet/Állattenyésztés-technológiai és Állatjólléti Tanszék

Napjainkban egyre nagyobb arányban kap figyelmet az egészségtudatos táplálkozás. Ennek egyik oka az egyre elterjedtebb étel-intolerancia, allergiás betegségek, melyek minden korosztályt érintenek. A tejfehérje allergia egyre szélesebb körben terjed el, a társadalom nagy százalékát érinti ez a kellemetlen betegség. A tejfehérje allergiára jelenleg még nincs teljes körű kezelési módszere a magyar orvostudománynak, csak a termékek teljes körű kiiktatása az étrendből. Azonban az A2-es tej megoldást jelenthet, ezen betegségre.

Magyarországon elsősorban holstein-fríz fajtájú tehéntől származó tejet fogyasztunk, amely legnagyobb arányban A1-es típusú béta kazein fehérjét tartalmazó tej. Ez a fehérjetípus felelős lehet több egészségügyi proléma, pl a tejfehérje allergia kialakulásáért is. Az A2-es típusú tej nem tartalmazza azt a fehérje típust (A1), amely egészségügyi problémákat okozhat.

A fogyasztók többsége nem ismeri az A2-es tej fogalmát, és annak előnyeit, így ezek a termékek, habár kereslet terén növekvő tendencia mutatkozik, háttérbe szorulnak a boltok polcain található A1-es tejjel szemben. Előtérbe kell helyezni a fogyasztók tájékoztatását az A2-es tejről, így nem csak egészségesebb termékeket fogyaszthatunk, hanem az allergiás megbetegedések száma és csökkenthető.