

# A konzervipari termékek és a konzervek fogyasztói értelmezése

*Temesi Ágoston, Biacs Péter és Szente Viktória*

Kaposvári Egyetem, Gazdaságtudományi Kar,  
Marketing és Kereskedelem Tanszék

Érkezett: 2009.szeptember 14.

A Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság [5] meghatározása szerint a tartósítás „tágabb értelemben minden olyan eljárás, amelynek alkalmazásával az élelmiszerek eltarthatóvá válnak (hőkezelés, sózás, füstölés, besugárzás, szárítás, vegyszerekkel való kezelés stb.)”. A Magyar Élelmiszerkönyv állásfoglalása egyértelmű a tartósítást illetően, ugyanakkor nem tartalmaz hasonlóan pontos fogalmi meghatározást a „konzervipari termék”, illetve a „konzerv” fogalomra, melyek között különbséget érdemes tenni. Előbbi iparági kérdés, míg az utóbbi szakértők szerint inkább szakmai, tehát a termék tartósítására, illetve eltarthatóságára vonatkozik [3].

A statisztikai vizsgálatok során komoly gondot jelenthet a konzervipari termékek és a konzerv fogalmának tisztázatlansága. Megoldás lehet a „konzervipari termék” fogalmának figyelmen kívül hagyása, ahogyan azt az uniós vámtarifa-rendszer esetében látjuk, mely nem tartalmaz külön „konzerv” fogalmat, hanem az egyes élelmiszertípusokon (gyümölcs, zöldség, hús stb.) belül, a „konzervált” vagy éppen „tartósított” meghatározást tünteti fel [2]. Ugyanakkor a „konzervipar” megjelölés és a „konzerv” kifejezés továbbra is széles körben használt és pontosan nem meghatározott fogalmak, melyeket a jövőben is használni fognak, ezért annak tisztázására tett erőfeszítések mindenképpen indokoltak.

Kutatásunk során a kínálati oldal gondolatainak megismerése után indokoltnak tartottuk a fogyasztók véleményének feltárását is, hogy személyes meglátásaik és benyomásaik alapján számukra mit jelentenek a fenti fogalmak. A fogalmak meghatározása mellett arra is kértük a megkérdezett fogyasztókat, hogy az egyes (klasszikus és kérdéses) termékcsoportokról döntsék el, hogy azok véleményük szerint „konzervipari termékek”, illetve „konzervek”-e.

Annak ellenére, hogy a fogyasztói oldal szakmailag minden bizonnyal nem képes pontos terminológiai meghatározást adni, az ő

megkérdésük segítheti a termékkör pontosabb lefedését, ezért a fogalmakat érintő, illetve használó jövőbeni kutatások számára segítséget nyújthat ez az új megközelítés.

## **Anyag és módszer**

Kutatásunk során szekunder és primer marketingkutatási eszközöket vezettünk be. A szekunder információk segítségével ismertük meg a szakmai és termelői oldal fogalmi szempontjait. A primer eszközök közül a kérdés jellegéből adódóan kvalitatív kutatási módszert alkalmaztunk.

A 2009. évben fókuszcsoportos beszélgetéseket készítettünk két tesztlepülésen a fogyasztók szemléletének megismerése érdekében. A fővárosi és az agglomerációban élő fogyasztók bevonásával Szentendrén (résztevők száma: 6 fő), valamint a vidéki lakosság álláspontjainak megismerése érdekében kaposvári és környékén élő fogyasztók bevonásával Kaposváron (résztevők száma: 7 fő) részvételével került sor a kutatásra. A forgatókönyv szerint a konkrét kutatási kérdések mellett asszociációs játékot is alkalmaztunk, illetve a fogalom meghatározását előre elkészített szókétyákkal segítettük.

A fókuszcsoportokban eltérő életkorú férfiak és nők vettek részt. A csoportok kialakításánál – a kutatási téma jellegéből adódóan – nem demográfiai vagy pszichográfiai jellemzőkre koncentráltunk, hanem olyan kreatív csoportokat hoztunk létre, amelyek a terminológiai feladat megoldásában aktívan részt tudnak venni. A fókuszcsoportokba első sorban egyetemi diplomával rendelkező vagy egyetemi tanulmányokat folytató fogyasztókat hívtunk meg [6].

## **A „konzervipari termékek” és a „konzerv” fogalmi anomáliái, a termékek besorolásának nehézségei**

A tartósítóiparon belül megkülönböztetjük a hűtőipart és a konzervipart. A két ágazat közül a hűtőipar hőelvonással (gyorsfagyasztással) végzi a tartósítást, míg a konzervipar elsősorban hőkezeléssel óvja meg a termékeket a romlástól [5].

Az egyes élelmiszerek besorolása a „konzervipari termékek” csoportjába több kérdést von maga után a pontos fogalom hiánya miatt. A tartósított zöldség- és gyümölcs-termékek meghatározása ugyanakkor

a pontos fogalom megléte miatt könnyebb. Ezeket a termékeket a Magyar Élelmiszerkönyv a következő kategóriákba sorolja:

1. befőttek,
2. gyümölcszörpök,
3. lekvárfélék,
4. „zöldségek sós lében”,
5. tartósított paradicsomkészítmények,
6. savanyúságok,
7. mustár,
8. valamint a „víz- és kivonatalapú zörpök”.

A konzervipar ugyanakkor, többek között húskészítményeket és pástétomokat is előállít, melyek – mint húsipari termékek – szerepelnek az Élelmiszerkönyvben. Ennek oka, hogy az élelmiszeripari ágak kialakulásakor, a konzerveket gyártó cégeket konzervgyáraknak, a vágással és húskészítménygyártással foglalkozókat pedig húsipari vállalatoknak nevezték el, mely ugyanakkor nem tartalmazza az összes húsfeldolgozással foglalkozó vállalatot. Így lehetséges az önálló baromfiipar elkülönülése a húsipartól [3].

A „konzervipari termékek” iparági, termelői fogalma tehát minden olyan terméket magában foglal, melyeket konzervgyárban állítanak elő. Továbbá konzerveket, és nem konzervipari termékeket, más iparágak (pl. a húsipar) is előállítanak [3].

A konzervek és a konzervipari termékek fogalmának meghatározása azonban még nem pontos, mivel néhány terméket a konzervipar mellett más iparág is gyárt. Ilyen termék a majonéz, amelyet a növényolajipar az általa előállított olajra alapozva készít, míg a konzervipar az általa termelt mustárból kiindulva állít elő.

A „konzerv” fogalmát szakemberek minőségügyi oldalról is megkísérelték meghatározni. Eszerint a konzerv „légmentesen zárt edényzetben lévő, kereskedelmileg steril termék”. A hőterhelés, a mikroorganizmusok pusztulásának mértéke és a termék eltarthatósága alapján további csoportok kerültek kidolgozásra, mint a félkonzerv, háromnegyedkonzerv, teljes konzerv és a trópusi konzerv [4]. Az említett csoportok közül talán a legfontosabb csoport a „félkonzerv”, mely „kereskedelmi sterilitást nem biztosító, pasztörözést kapott, hűtőtárolást igénylő, légmentesen zárt edényzetbe töltött termék” [1].

Ilyen készítmények között példaként említhetünk egyes halkonzerveket, mint az üveges ruszli.

A „konzerv” fogalmának minőségügyi oldalról történő meghatározása ismét problémákat vet fel. Az említett, légmentesen zárt edényzetben lévő, kereskedelmi sterilitással bíró termékek körébe tartozik ugyanis többek között az UHT tej vagy a dobozos sör is, melyeket azonban talán mégsem sorolnánk a konzervtermékek körébe, de semmiképpen sem a konzervipari termékek körébe, sokkal inkább a tejipari, illetve söripari termékek közé.

Megítélésünk szerint mind a két fogalmi meghatározás helyes, mégsem képes a kérdéskört teljes mértékben lefedni, ezért indokolt a termékek jobb behatárolásának érdekében a fogyasztói szemlélet megismerése.

## **A „konzerv” vizsgálata asszociációs játék keretében**

A felmérés során készített asszociációs játékok feladata elsősorban az volt, hogy a hangulatot lazítsák és a fókuszálást elősegítsék. A játék során ugyanakkor megismerhettük a jelenlévők legelső gondolatait bizonyos szavakkal kapcsolatban. Az eredmények – kvalitatív kutatásról lévén szó – nem számszerűsíthetők, ugyanakkor fontos és értékes információt nyújtanak a fogalomhoz és azon keresztül a termékkörhöz társuló fogyasztói érzelmekről.

Több vizsgált kifejezés közül a „konzerv”, a „tartósítószer”, a „mirelit”, valamint a „zöldség” szavakra adott válaszokat emeljük ki.

A konzerv szóra való asszociációkat 3 csoportba oszthatjuk: termékek, negatív és pozitív tulajdonságok. A klasszikus konzervipari termékek, mint a májkrém vagy a kukorica mellett a fogyasztók több alkalommal asszociáltak kapcsolódó érzelmeikre. A termékek pozitív tulajdonságai, mint a gyors és egyszerű elkészíthetőség, a praktikuság, melyek „a háziasszony munkáját megkönnyítik” mellett a rossz tapasztalatok is előkerültek. Több fogyasztónak a konzerv szóról a tartósítószer volt az első asszociációja, míg mások a rossz-, illetve mellékízt említették. A termékekkel kapcsolatos kellemetlen érzéseket jól kifejezi az olyan asszociáció, mint a „nem szeretem”. Látható tehát, hogy a fogyasztói vélemények megoszlanak a termékek megítélésében: míg többen elfogadják és a kedvező tulajdonságaira figyelnek, addig mások negatívan fogadják és elutasítják.

A konzervek elutasításának jele, hogy többen a tartósítószerre reagáltak a konzerv szó hallatán. A tartósítószer pedig valamennyi fogyasztóból negatív reakciót váltott ki. Legtöbben az egészségtelenségre asszociáltak, míg olyan résztvevő is volt, akinek a „méreg” kifejezés jutott eszébe a szó hallatán.

A konzerveknek sok esetben helyettesítő termékei a mirelit készítmények, melyekről a résztvevőknek legtöbbször a fagyasztott zöldségek jutottak eszükbe, valamint néhányan a fagyasztott gyümölcsöket, halat és pizzát említették még. Mindez azért fontos, mert a zöldség szó szinte valamennyi résztvevőből pozitív asszociációt váltott ki. A termékek mellett, mint a legtöbbször említett sárgarépa, a „jó íz”, a „fontos tápanyagtartalom” és a „zöldségek élénk színei” is említésre kerültek.

Az asszociációs játékok fontos tanulsága, hogy a konzervek megítélése inkább negatív, míg a hűtőipar termékeinek megítélése jóval pozitívabb a fogyasztók körében.

## **A „konzervipari termékek” és a „konzerv” fogyasztói fogalmának vizsgálata**

A fókuszcsoportokban résztvevőket arra kértük, hogy nevezzék meg azokat a termékeket, melyeket a „konzervipari termékek” körébe sorolnak. Mindkét városban említették és többnyire a teljes csoportok egyetértettek abban, hogy a zöldségkonzervek, készételkonzervek, húskonzervek, pástétomok, halkonzervek és a sűrített paradicsom készítmények a „konzervipari termékek” közé tartoznak.

Ugyanakkor több termék megítélése éles vitát váltott ki, így már a befőttek és a szörpök, sőt a savanyított termékek esetében is a résztvevők nem tudtak egységes, mindenki számára elfogadható döntésre jutni. Mindkét fókuszcsoport esetében kérték a fogyasztók, hogy mielőtt a termékek besorolásáról döntenének, először a fogalmakat próbáljuk lehetőség szerint pontosan meghatározni. A fogalmi meghatározás elvégzéséhez a fogyasztókat kértük, hogy osszák meg egymással elképzeléseiket arról, hogy megítélésük szerint mitől lesz egy élelmiszer konzerv, illetve mit tartanak konzervnek. A résztvevők megpróbálták saját szavaik segítségével kifejezni, nagy vonalakban leírni, hogy mit jelent számukra a „konzerv” szó. Elhangzott, hogy

többek számára a konzerv szükségképpen összefügg a fémdobozzal, de volt aki a feldolgozottságot, a majdnem „konyha-kész” állapotot, a hosszú eltarthatóságot, a hőkezelést, illetve a légmentes lezárást említette.

A résztvevőket a kérdésről való gondolkodás érdekében előre elkészített szó-kártyákkal segítettük, biztatva őket, hogy bővítsék a megadott szavak számát. Azt kértük tőlük, hogy válogassák ki a megadott szavak közül azokat, melyek megítélésük szerint a „konzervipari termék” fogalmába beletartoznak, bővítsék a szavak körét, majd kíséreljék meg a megadott szavakból meghatározni a kért fogalmat.

A következő fogalmi meghatározások születtek: „a konzervipar által, tartósítás és hőkezelés segítségével előállított hosszan eltartható, tartós élelmiszerek, amelyeket fémdobozban, üvegben vagy tubusban kaphatunk”. A beszélgetés későbbi fázisában ugyanez a csoport hozzátette a fogalomhoz azt is, hogy „többnyire tartósítószerrel tartalmazznak”. A másik társaság a következő meghatározást adta: „olyan élelmiszerek (lehet zöldség-gyümölcs vagy hús), amelyeket a konzervipar állít elő, valamint fémdobozban, üvegben és tubusban tárja a vevők elé”. Ugyanez a csoport egy másik, bővebb meghatározást is adott: „a konzervipar által előállított, hosszan eltartható, tartós élelmiszerek, melyeket fémdobozban, üvegben, tubusban kínál, zöldség-, gyümölcs- és hús-alapanyagokból készít”. Ezek a fogalmi meghatározások az egyes társaságok jelentős többsége számára elfogadhatóak voltak. Ugyanakkor mindkét csoport résztvevői között akadt, aki a fejében lévő fogalommal nem tudta összekapcsolni a kimondott meghatározást. Elmondásuk szerint számukra a „konzerv” mindenképpen fémdobozban lévő terméket jelent. A fogalmi különbözőségekre feloldására az egyik csoportban a fogyasztók meghatározták az általuk „konzerv”-nek tartott termékek fogalmát: „olyan élelmiszer, amelynek a tartósítása fémdobozban történik és hosszan eltartható”. Úgy gondolták, hogy a „konzervipar” szó fogalomban történő megjelenítése szükségtelen, evidens. Érdekes, hogy míg ez a terminológiai megkülönböztetés az adott fókuszcsoportban olyan eredmény volt, mellyel ezután mindenki egyetértett, addig a másik fókuszcsoportban a fogyasztók úgy ítélték meg, hogy a „konzervipari termék” és a „konzerv” fogalma között nincs különbség.

A fogalom meghatározása után a beszélgetésekben visszatértünk az egyes termékkategóriákhoz, hogy eldöntsük, immáron a fogalom birtokában, hogy a szerint „konzervipari termék”-nek lehet-e nevezni azokat. A két fókuszcsoport eredményeit összesítve mutatjuk be az 1. táblázatban.

**1. táblázat: A „konzervipari termékek” körének fogyasztói meghatározása**

Konzervipari termék	A fogalmi meghatározás szerint „konzervipari termék”, de a fogyasztók megítélése szerint csak lazábban kötődik a termékkörhöz	Még lazábban tartozik a „konzervipari termékek” köréhez	Érintőlegesen tartozik a „konzervipari termékek” körébe
Húskonzervek	Szörpök	Gyümölcslevek	Levesporok**
Halkonzervek	Lekvárok*	Levesporok*	
Pástétomok	Befőttek*		
Készételkonzervek	Mustár**		
Savanyúságok	Majonéz**		
Zöldségkonzervek	Ketchup**		
Sűrített paradicsom			
Bébiételek			
Mustár*			
Majonéz*			
Lekvárok**			
Befőttek**			

\* A szentendrei fókuszcsoport megítélése szerint.

\*\* A kaposvári fókuszcsoport megítélése szerint.

Eredményeink alapján megállapítható, hogy a fogyasztók általában a „konzerv” szót tartalmazó terméktípusokat ítélték meg egyértelműen konzervipari terméknek, így a húskonzervek, halkonzervek, pástétomok (májkrém konzervek), készételkonzervek, zöldségkonzervek esetében a fogyasztók egyetértettek azzal, hogy ezek esetében „konzervipari termékek”-ről beszélünk. A fogyasztók egyhangúlag „konzervipari termék”-ként fogadták el a sűrített paradicsomkészítményeket, valamint szinte egyhangúlag a bébiételeket és a savanyúságokat is.

Csupán a korábbi fogalmi meghatározás eredményeként tudtak állást foglalni a fogyasztók a ketchup, a mustár, a majonéz, a befőttek, a lekvárok és a szörpök „konzervipari termék”-ek közé történő besorolása mellett.

A fogyasztók a gyümölcsleveket és a levesporokat, mint a fogalomhoz még lazábban vagy csak érintőlegesen tartozó termékköröket fogadták el.

A gyümölcslevek esetében a csomagolóanyag különbözik a fogalomban meghatározottól. Ez is szempont volt a résztvevők körében, hogy a terméket nem sorolták szorosan a „konzervipari termékek” körébe. A fogalom bővítése helyett amellettt döntöttek, hogy a termék csak gyengébb szálakkal csatlakozik a termékkörhöz. Több termék esetében vita alakult ki a résztvevők körében arról, hogy az egyes termékeket a konzervipar állítja-e elő. A „konzervipari termékek” fogalmához való tartozást attól tették függővé, (illetve az alapján zárták ki) hogy a konzervipar gyártja-e vagy sem. Ilyen termékek voltak a söripar által előállított dobozos sör, a tejipar által előállított UHT tej, illetve a fogyasztók elbizonytalanodtak abban, hogy a savanyúságokat, illetve a szörpöket melyik iparág gyártja.

Az egyik fókuszcsoporthoz tartozó beszélgetés során a résztvevők elfogadták volna azt, hogy a tartós tej is konzerv, csupán a „konzervipar” szó fogalomban való szereplése miatt nem sorolták a terméket a „konzervipari termékek” körébe. Hasonlóan, de talán még inkább határozottan a sűrített tejet is a konzervek körébe sorolták, tekintettel a termék dobozos csomagolására. Ebben az esetben a termék a fogyasztók által meghatározott „konzerv” fogalomhoz tartozik, ugyanakkor hasonlóan a tartós tejhez, nem tartozik a „konzervipari termék” kategóriába.

## **A „zöldség- és gyümölcskonzerv”, valamint a „tartósított zöldség- és gyümölcskészítmény” fogalmának meghatározása**

Mindkét fogyasztói csoport egyetértett azzal, hogy a „zöldség- és gyümölcskonzerv” meghatározás egy szűkített fogalmat takar. A termékek akkor válnak zöldség- és gyümölcskonzervvé, ha az alapanyaguk zöldség vagy gyümölcs. Mindkét csoport jelezte, hogy ebben az esetben a „tubus” szót kivenné a fogalomból. Ebből az látható, hogy a zöldségekből készített ételízesítőket (pl. ketchup) alapvetően nem a fogalomhoz tartozónak vélik.

Néhányan jelezték, hogy a „fejükben” a konzervekről lévő negatív fogalom ebben az esetben pozitívabbá válik, ezeket a termékeket néhányan határozottan egészségre kedvezőbbnek tartották.



## Következtetések és javaslatok

A felmérés során készített asszociációs játékok elemzése során láthatóvá vált, hogy a konzervekhez a pozitív asszociációk mellett igen sok negatív fogyasztói érzés társul. Sok esetben a tartósítószerrel hozzájuk összefüggésbe a termékeket, így azokat inkább elutasítják.

Megítélésünk szerint a vállalatoknak látniuk kell, hogy a fogyasztók milyen mértékben hozzájuk összefüggésbe termékeiket a „konzervipari termék”, illetve a „konzerv” fogalommal és az ahhoz fűződő negatív érzésekkel. A negatív asszociációk egyes esetekben a kifejezés visszafogott alkalmazását is felvethetik az említett termékek gyártói számára.

Eredményeink alapján látható, hogy a fogyasztók igen sok terméket sorolnak a „konzervipari termékek” körébe.

A fókuszcsoportokban résztvevők által meghatározott „konzervipari termék” fogalmak legjobban az iparági fogalom-meghatározáshoz hasonlítanak, ugyanakkor a fogyasztók a minőségügyi oldal által meghatározott „konzerv” fogalomból is használtak kifejezéseket a fogyasztói fogalom létrehozásához.

A csoportokban a következő terminológiai meghatározások születtek:

1. „A konzervipar által tartósítás és hőkezelés által előállított hosszan eltartható, tartós élelmiszerek, amelyeket fémdobozban, üvegben vagy tubusban kaphatunk”.
2. „Olyan élelmiszerek (lehet zöldség, gyümölcs vagy hús), amelyeket a konzervipar állít elő; fémdobozban, üvegben és tubusban tárja a vevők elé”.
3. „A konzervipar által előállított, hosszan eltartható, tartós élelmiszerek, melyeket fémdobozban, üvegben, tubusban kínál, zöldség, gyümölcs és hús alapanyagokból készít”.

Meg kell említenünk, hogy az első fogalmat meghatározó csoport a tartósítószerrel a konzervekkel olyannyira összefüggésbe hozta, hogy azt a „konzervipari termék” fogalmához is hozzá kívánta utólag fűzni, kiegészítve a meghatározást azzal a megjegyzéssel, hogy „általában tartósítószerrel tartalmaz”.

Fontos információt jelent, a „konzerv” fogalmának a „konzervipari termék” fogalmától eltérő meghatározása. A résztvevők így határozták meg a „konzerv” fogalmát: „olyan élelmiszer, amelynek a tartósítása fémdobozban történik és hosszan eltartható”.

A fókuszcsoporthoz során a fogyasztók megkísérelték az egyes termékek besorolását az általuk megadott fogalom alapján. Eszerint szorosán vett konzervipari termékek: húskonzervek, halkonzervek, pástétomok, készétel-konzervek, zöldségkonzervek, sűrített paradicsom-készítmények, bébiételek, savanyúságok. A fogalomhoz tartoznak, – mégsem tudta valamennyi fogyasztó határozottan a „konzervipari termékek” fogalmához kötni – a ketchup, mustár, majonéz termékeket, valamint a befőtteket, lekvárokat és szörpöket. A gyümölcslevek és a levesporok a résztvevők szerint még lazábban kötődnek az említett termékkörhöz.

A fókuszcsoporthoz asszociációs felméréseinek elemzése során megállapítottuk, hogy a „konzerv” szóhoz igen sok negatív asszociáció, rossz érzés kapcsolódik, ami felveti az említett termékek gyártói számára a kifejezés visszafogott alkalmazását.

Reményeink szerint a „konzervipari termék” és a „konzerv” fogyasztói fogalmának meghatározása további elemző munkák számára komoly segítséget nyújt.

## Irodalom

- (1) Berczeli A. 2007. Útmutató a konzervipar jó higiéniai gyakorlatához. Budapest, Campden & Chorleywood Élelmiszeripari Fejlesztési Intézet Magyarország Kft.
- (2) [www.ec.europa.eu/taxation\\_customs/dds/tarhome\\_hu.htm](http://www.ec.europa.eu/taxation_customs/dds/tarhome_hu.htm): Az Európai Közösség Vámtarifája, a TARIC honlapja (2009.03.24.)
- (3) Kora M.: A Húsipari kutatóintézet munkatársának szóbeli közlése, 2008.03.20.
- (4) Laczay P. 2008. Élelmiszer-higiénia, Élelmiszerlánc-biztonság. Budapest, Mezőgazdasági Kiadó.
- (5) Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság 2002. 2-33. számú irányelv a tartósított termékekről. Magyar Élelmiszerkönyv. FVM
- (6) Malhotra, N. K. 2005. Marketingkutató. Budapest: Akadémiai Kiadó.

# A konzervipari termékek és a konzervek fogyasztói értelmezése

## Összefoglalás

A „konzervipari termék” és a „konzerv” fogalmának meghatározására korábban több oldalról történtek kísérletek. Létezik iparági és minőségügyi szempontból történő meghatározása. Ugyanakkor megítélésünk szerint egyik fogalom sem képes a termékkört tökéletesen lefedni, ezért a fogyasztókat hívtuk segítségül annak érdekében, hogy

érzéseik és meglátásaik alapján próbáljanak új fogalmi meghatározásokat adni és az egyes termékkörökről döntsék el, valóban „konzervipari termékek”-ről, illetve „konzervek”-ről beszélünk-e.

A kutatás során fókuszcsoportos beszélgetéseket készítettünk két helyszínen.

A fogyasztók által adott fogalmi meghatározásokat összegezve a „konzervipari termékek”-et a legteljesebben a következő fogyasztói meghatározás írja le: „a konzervipar által előállított, hosszan eltartható, tartós élelmiszerek, melyeket fémdobozban, üvegben, tubusban kínál, zöldség, gyümölcs és hús alapanyagokból készít”.

Fontos információt jelent, a „konzerv” önálló fogalmi meghatározása, mely szerint a konzerv: „olyan élelmiszer, amelynek a tartósítása fémdobozban történik és hosszan eltartható”.

## **Consumers' Definition for Canned Foods and Canned Food Industrial Products**

### **Abstract**

There have been several trials to define the notions “canned food industrial product” and “canned food”. Definitions exist both from industrial and quality sides. However, we think that neither of these definitions are able to cover the product groups properly that is why consumers were invited to try to define new notions using their emotions and views and to decide about the different product-groups whether they belong to “canned food industrial product” or “canned food”, or neither of them.

During the research focus-group interviews have been made in two locations.

Summarising the answers of the consumers, the “canned food industrial product” is best defined by the following: “non-perishable, long-lasting foods made by the canned food industry, sold in tins, jars, tubes, and made from meats, vegetables and fruits”.

The separate definition of “canned food” is important information, according to which “canned food is long-lasting food that is preserved in tins”.