

ELÉRTEK A TÓTÓL AZ ASZTALIG: KITŰNŐ A MAGYAR HAL!

Jó eredményt hozott Magyarország első olyan átfogó kutatása, amelynek során a halastavak szennyezettségét, a halakban található szerves és szervetlen szennyező vegyületeket, a feldolgozás és a szállítás hatásait, a mikrobiológiai kockázatokat vizsgálták.

Napjainkig nem volt olyan átfogó elemzés, amely a halhús minőségét vizsgálta volna, viszont az állandó, sztenderd minőség rendkívül fontos elvárás a halfogyasztás növelése érdekében – mondta **dr. Urbányi Béla**, a Szent István Egyetem tanszékvezető egyetemi tanára a HappyFish projekt környezet- és élelmiszer-biztonsági eredményei a ponty termékvonalon címmel rendezett konferencián október 3-án a gödöllői Szent István Egyetem Tudástranszfer Központjában.

A magánszféra és az egyetemek közötti együttműködésre alapozott, csaknem 1,5 milliárd forintos, K+F támogatású kutatás során rendkívül megnyugtató eredmények születtek minden területen, a projekt íve pedig kirajzolta azt az utat, amelyen a hal eljut a tótól az asztalig – hangsúlyozta **dr. Palkovics László**, a Szent István Egyetem (SZIE) rektora és **dr. Zanathy László**, a konzorciumvezető WESSLING Hungary Kft. független laboratórium ügyvezető igazgatója.

A halak élőhelyének, vagyis a halastavak vizének és az üledéknek a vizsgálata során mintegy 700 vegyületet elemeztek, valamint mikrobiológiai vizsgálatokat is folytattak – fejtette ki **dr. Szoboszlay Sándor**, a SZIE egyetemi docense.

A halastavak vizsgálatok a gyógyszerek és a növényvédőszeres összesített szintje még az ivóvízre megszabott határértékeket sem haladta meg, a kedvezőtlen biológiai hatásokat vizsgáló ökotoxicitási tesztek is pozitív eredménnyel zárultak, és a felszíni vizek közül a halastavakban mérték a legalacsonyabb mikroműanyag-értékeket a WESSLING szakértői.

A magyarországi édesvízi halak eredményei európai összehasonlításban a nehézfémek tekintetében is messze a határértékek alatt vannak – árulta el **dr. Micsinai Adrienn**, a HappyFish projekt vezetője, a WESSLING Hungary Kft. munkatársa. A halakban a vizsgált 420 növényvédő szerből csupán 21-félét tudtak kimutatni, a vizsgált 150 gyógyszermaradványból pedig csak egyet találtak meg a vizsgálatok során, ám e vegyületeket is csak a kimutatási határérték környékén detektálták. Mikrobiológiai szempontból a vizsgált halak patogénmentesnek bizonyultak.

Dr. Friedrich László, a SZIE Élelmiszer-tudományi Kar dékánja, egyetemi docense kiemelte, hogy míg az arzén tekintetében bőven a többi élelmiszerre meghatározott határérték alatti mennyiségeket mértek, a ponty szelénben azonban gazdag, ami kifejezetten jó hír, hiszen ez az elem rendkívül pozitív hatást gyakorol az idegrendszerünkre.

Magyarországon egy ember évente átlagosan 2,5 kilogramm pontyot fogyaszt, de a válaszok alapján elmondható, hogy ez a szám minden bizonnyal növekedne, ha a húsban nem lenne szálka – derült ki a **dr. Kasza Gyula**, a Szent István Egyetem címzetes egyetemi tanára által ismertetett reprezentatív fogyasztói felmérésből.

A HappyFish projekt számos területre kiterjedő vizsgálatai rendkívül reményteljes hírrel szolgálnak: a hazai édesvízi halak fogyasztása minden szempontból biztonságos és egészséges.

WESSLING Hungary Kft.

1045 Budapest, Anonymus u. 6.

Tel.: +36-1-872-3600 | Fax: +36-1-872-3800

E-mail: www.wessling.hu