

8 MILCHPRODUKTION, MILCHVERARBEITUNG

DIE REGION



Das Komitat Győr-Moson-Sopron befindet sich im nordwestlichen Teil des Landes. Von Norden die Donau und die Slowakei, im Osten das Komitat Komárom-Eszergom, im Westen Österreich, und im Süden wird es von dem Komitat Veszprém begrenzt. Der Komitatssitz ist Győr. Es hat eine Fläche von 4208 km².



LAJTA-HANSÁG RT, MILCHWIRTSCHAFT

Die Aktiengesellschaft mit 300 Mitarbeitern betreibt ihren Landwirtschaftsbetrieb im nordwestlichen Teil des Landes an der österreichisch-slowakischen Grenze mit Sitz in Mosonmagyaróvár. Derzeit ist die Óvár-Agro ZRt der Eigentümer der Gesellschaft. In dem ehemaligen Komitat Moson hat die Rinderzucht große Tradition. Das landwirtschaftliche Unternehmen ist einer der größten Milchproduzenten in dem Komitat. In ihren modernen Kuhzuchtanlagen erfolgt die Zucht eines reinrassigen Holstein-Fries-Bestandes mit hoher genetischer Potenz, der aus etwa 2.000 Kühen besteht. Als Ergebnis der ausgezeichneten genetischen Eigenschaften und fachgerechten Fütterung verkaufen sie jährlich 15 Millionen Liter Milch der Extraqualität. Im Jahre 2014 wurde die Melktechnik durch den Einbau des Melkkarussells PR2100 mit 50 Melkplätzen erweitert.

TEBIKE KFT.

Die Firma wurde im Jahr 2000 als Familienunternehmen in Győr-Ménfőcsanak gegründet. Obwohl die Firma nur auf eine Vergangenheit von 16 Jahren zurückblicken kann, fühlt sie sich

schon seit drei Generationen der Milchindustrie verpflichtet. Das Hauptprofil der Firma sind der Aufkauf und die Verarbeitung von Ziegen-, Schafs- und Kuhmilch. Die Milch wird in mehreren Komitaten aufgekauft (Győr-Moson-Sopron, Veszprém, Komárom-Esztergom). Die Arten der verarbeiteten Milch spiegeln sich auch in dem Namen der Firma wider TEBIKE (tehén, birka, kecske - dt.: Kuh, Schaf, Ziege). Aus Ziegenmilch stellen sie Halbhartkäse und in



drei Geschmacksrichtungen Frischkäse her (ungarisch, würzig, naturbelassen), außerdem frischen Ziegen-Klumpenkäse, Ziegencremekäse, Ziegenjoghurt und Kefir. Von Schafsmilch wird Halbhartkäse und Schafsqquark sowie frischer Schafs-Klumpenkäse und Schafscremekäse hergestellt. Aus Kuhmilch begann die Firma seit 2009 auch mit der Herstellung des Lajta-Käse und des geographisch geschützten Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege, seit 2010 wird das durch die Produktion des Pálpusztai Käse (Pálpusztai Sajt) ergänzt. Diese Produkte werden mit Rotschmierebakterien behandelt. Außerdem produzieren sie auch traditionellen, lang gereiften Kuhmilchkäse und Kuhmilch-Klumpenkäse. Ab 2016 wurde die Produktpalette um Naturjoghurt, Sauerrahm, Kuhmilchquark, Kuhmilch-Cremekäse erweitert.

MAGYAR TEJGAZDASÁGI KÍSÉRLETI INTÉZET KFT.

[UNGARISCHES MILCHWIRTSCHAFTLICHES VERSUCHSINSTITUT]

Ziel und Aufgabe ist seit der Gründung unverändert die Entwicklung der Milchproduktion, um die Milchwirtschaften zu unterstützen, qualitativ hochwertige und innovative Milchprodukte zu entwickeln und die Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit zu verbessern. Mit der von ihnen



entwickelten Technologie werden in der Welt tausende Tonnen hochwertiger Milcheiweißisolate hergestellt. Ihr Entwicklungsziel ist es, Produkte zu schaffen, die gesund, wohltuend für den menschlichen Körper und qualitativ hervorragend sind.

Heute sind die Aktivitäten des Instituts sehr vielfältig und gehen weit über die Milchwirtschaft hinaus. Wissenschaftliche Grundlagen- und angewandte Forschung, Forschung und Entwicklung im Bereich der Lebensmitteltechnologie, Beratung in der Lebensmitteltechnologie, Entwicklung von Lebensmittelprodukten, Entwicklung von Labortestverfahren, Laboruntersuchungen als Dienstleistung, Beratung in der Lebensmittelindustrie auf der Grundlage von Laboruntersuchungen, Nahrungsmittel, Nahrungsergänzungsmittel, amtliche Zulassung von Nahrungsergänzungstoffen zu medizinischen Zwecken, Produktion, Handel, Bildung.

PRÄSENTATION DES LEHRSTUHL FÜR
LEBENSMITTELWISSENSCHAFT

(SZÉCHENYI ISTVÁN UNIVERSITÄT, FAKULTÄT FÜR
LANDWIRTSCHAFT UND LEBENSMITTELWISSENSCHAFT)



Die 200-jährige Fakultät für Landwirtschaft und Lebensmittelwissenschaft und ihre Vorgänger haben die integrierte Lehre und Forschung der Produktion und Verarbeitung von Lebensmittelrohstoffen immer als eine Herzenssache betrachtet. Diese Tradition wurde durch das 1994 in der Fakultät gegründete Institut für Lebensmittelwissenschaften, heute Lehrstuhl für Lebensmittelwissenschaft vertieft.

Die fachliche Leitung der Fachrichtungen Lebensmittelingenieur als Hochschul-Berufsausbildung, Lebensmittelingenieur als Grundbildung (BSc) und Ingenieur für Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelqualität als Masterbildung (MSc) wird von dem Lehrstuhl übernommen. Darüber hinaus nehmen die Dozenten an der Lehrtätigkeit aller BSc und MSc-Fachrichtungen der Fakultät teil, wie auch bei der Ausbildung von Fachingenieuren für Pflanzenschutz und Fachberatung. Das Promotionsprogramm für Lebensmittelwissenschaften „Pulay Gábor“ der multidisziplinären Doktorandenschule für Pflanzen-, Tier- und Lebensmittelwissenschaften „Antal Wittmann“ arbeitet unter der Leitung des Lehrstuhls.

Für die Forschungs- und Bildungsaufgaben stehen ein analytisches Labor und ein mikrobiologisches Labor zur Verfügung, um den Studierenden für den praktischen Unterricht, die Facharbeiten und die Diplomarbeiten Forschungs- und Untersuchungsmöglichkeiten einzuräumen.

