

8 TEJTERMELÉS, TEJFELDOLGOZÁS

A RÉGIÓRÓL



Győr-Moson-Sopron megye az ország északnyugati részében található. Északról a Duna és Szlovákia, keletről Komárom-Esztergom megye, nyugatról Ausztria, délről Veszprém megye határolja. Székhelye: Győr.

Területe 4208 km.



LAJTA-HANSÁG ZRT. TEHÉNÉSZET

A 300 főt foglalkoztató részvénytársaság az ország észak-nyugati részén az osztrák-szlovák határ mentén mosonmagyaróvári székhellyel gazdálkodik. Jelenleg az Óvár-Agro ZRt. a társaság tulajdonosa. A volt Moson megye területén nagy hagyományai vannak a szarvasmarha tenyésztésnek. A gazdaság a megye egyik legnagyobb tejtermelője. Korszerű tehenészeti telepeiken nagy genetikai potenciájú, tiszta vérű, 2.000 db tehénből álló Holstein-fríz állomány tenyésztése folyik. A kiváló genetikai adottságok és a szakszerű takarmányozás eredményeképpen évente 15 millió liter extra minőségű tejet értékesít. 2014-ben a fejéstechnológiát 50 állásos PR2100 körforgós fejőberendezés beépítésével korszerűsítették.

TEBIKE KFT.

A cég 2000-ben alakult, családi vállalkozásként, Győr – Ménfőcsanakon. Bár a cég csak 16 éves múltta tekint vissza, de a tejipari elkötelezettség harmadik generációját éli. A cég fő profilja a kecske-juh- és tehéntej felvásárlása, feldolgozása. A tej felvásárlása több megyében történik (Győr-Moson-Sopron, Veszprém, Komárom-Esztergom). A feldolgozott tejek



jellegét tükrözi a cég neve is TEBIKE (tehén, birka, kecske). Kecsketejből félkemény sajtokat, valamint három féle ízesítésű (magyaros, fűszeres, natúr) friss sajtokat készítenek, valamint kecskegomolyát, kecskekrémsajtót, kecskejoghurtot és kefir. Juhtejből félkemény sajtokat és juhtúrót, valamint friss juhgomolyát, juhkrémsajtót állítanak elő. Tehéntejből 2009-től cégünk elkezdte a Lajta és Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege sajtok gyártását is, 2010-től ezt kiegészíti a Pálpusztai sajt gyártása. Ezek a termékek rúzsflórával vannak kezelve. Ezek mellett hagyományos hosszú érlelésű Tehénsajtót, tehén gomolyát is gyártnak. 2016-tól kibővült a terméklista Natúr joghurt, Tejföl, Tehéntúró valamint Tehén krémsajt gyártásával.

MAGYAR TEJGAZDASÁGI KÍSÉRLETI INTÉZET KFT

Célja és feladata megalakulása óta változatlanul a tejtermelés fejlesztése, ezáltal a tejjgazdaságok támogatása, kiemelkedő színvonalú és innovatív tejtermékek fejlesztése, valamint az élelmiszer-minőség és az élelmiszer-biztonság fejlesztése. A világban több ezer tonna kiváló minőségű, tejfehérje-izolátumot gyártnak



technológiájának felhasználásával. Fejlesztéseik célja, hogy olyan termékeket hozzanak létre, amelyek az emberi szervezet számára egészségesek, jótékony hatásúak és minőségileg kiemelkedőek. Az intézet tevékenysége ma meglehetősen sokrétű, messze túlmutat a tejjgazdaságon. Tudományos alap- és alkalmazott kutatás, élelmiszer-ipari technológiai kutatás-fejlesztés, élelmiszer-ipari technológiai szaktanácsadás, élelmiszer-ipari termékfejlesztés, laboratóriumi vizsgálati módszerek fejlesztése, laboratóriumi vizsgálati szolgáltatások, laboratóriumi vizsgálatokra épülő élelmiszer-ipari szaktanácsadás, élelmiszerek, étrend-kiegészítők, gyógyászati célra szánt tápszerek hatásági engedélyeztetése, termelés, kereskedelem, oktatás.

SZÉCHENYI ISTVÁN EGYETEM
MEZŐGAZDASÁG- ÉS ÉLELMISZERTUDOMÁNYI KAR
ÉLELMISZERTUDOMÁNYI TANSZÉK

 **SZÉCHENYI**
ISTVÁN
EGYETEM
MEZŐGAZDASÁG- ÉS
ÉLELMISZERTUDOMÁNYI KAR

A 200 éves Mezőgazdaság- és Élelmiszertudományi Kar, ill. jogelődjei mindig szívügyüknek tekintték az élelmiszer-ipari alapanyagok előállításának és feldolgozásának integrált oktatását és kutatását. Ezt a hagyományt mélyítette el a 1994-ben a Karon megalakult Élelmiszertudományi Intézet, jelenleg Élelmiszertudományi Tanszék. Az Élelmiszermérnök felsőoktatási szakképzés (FSz), az Élelmiszermérnöki alapképzés (BSc) és az

Élelmiszerbiztonsági és minőségi mérnöki mesterképzés (MSc) szakok szakmai irányítását a Tanszék látja el. Ezen kívül oktatóink részt vesznek a Kar valamennyi BSc és három MSc szakának oktatási tevékenységében, valamint a növényvédelmi és a szaktanácsadói szakmérnök-képzésben. A Wittmann Antal Növény-, Állat- és Élelmiszer- tudományi Multidiszciplináris Doktori Iskola Pulay Gábor Élelmiszertudományi Doktori Programja a Tanszék irányításával működik. A kutatási és oktatási feladatok kiszolgálására egy műszeres analitikai laboratórium és egy mikrobiológiai laboratórium áll rendelkezésre, így ezek biztosítják a gyakorlati órák, szakdolgozatok és diplomadolgozatok vizsgálati háttérét a hallgatók számára.

