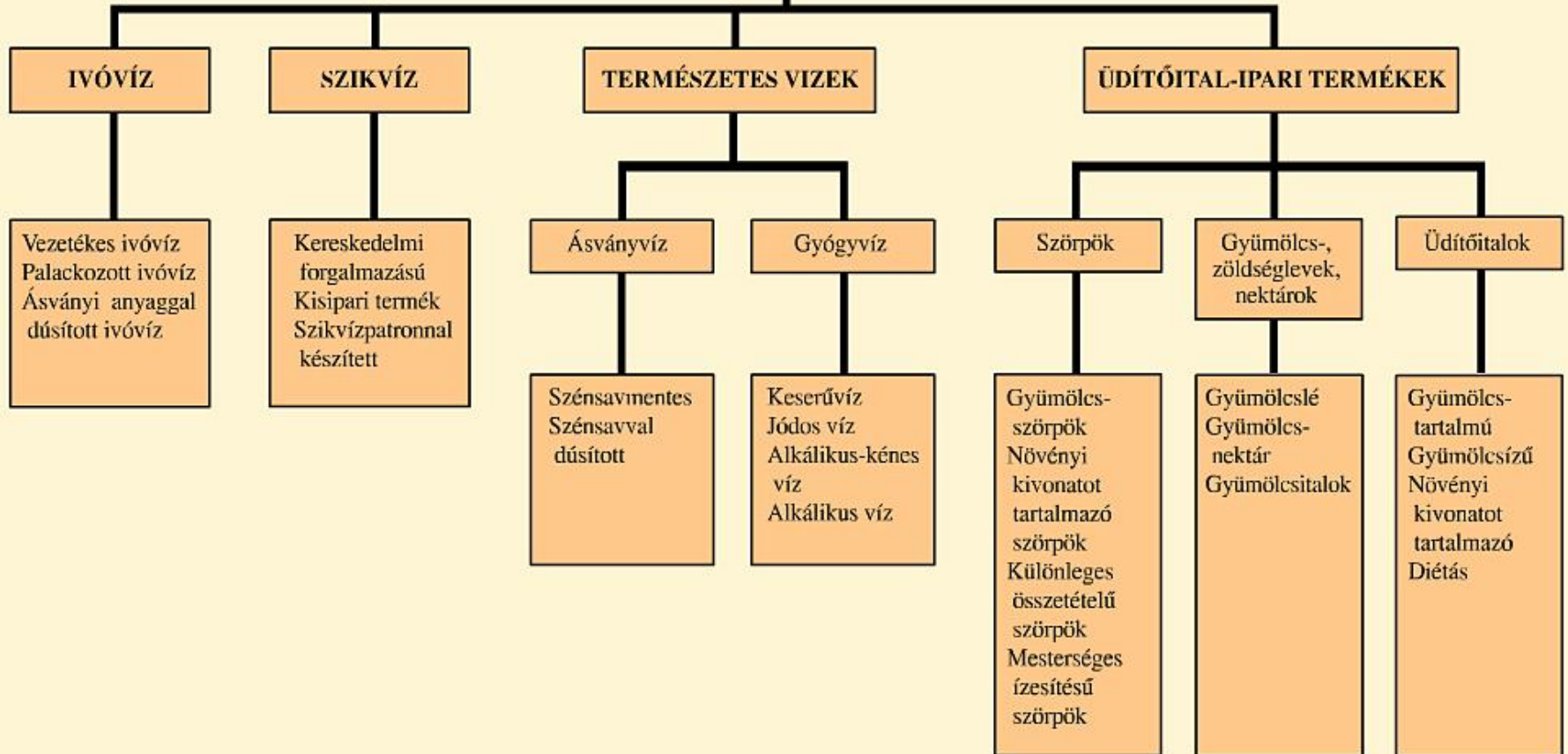


# ALKOHOLMENTES ITALOK

Dr. Buzás Gizella Szakáruismeret könyve  
és Bodor Éva jegyzete alapján  
készítette: Irmay Tünde  
Módosítva: 2018.01.24.

# ALKOHOLMENTES ITALOK ÁRURENDSZERE



- ⦿ Etil-alkoholt nem tartalmazó, magas élvezeti értékű készítmények.
- ⦿ Összetételüknel fogva kedvezően hatnak a szervezet működésére, többségüknek üdítő, frissítő hatásuk is van.
- ⦿ Népszerűségük növekszik, széles választékuk kiegészíti, és változatossá teszi táplálkozásunkat.
- ⦿ E termékek elsősorban élvezeti értékük miatt kedveltek, de fogyasztásuk táplálkozás-élettani szempontból is fontos.

- Tápértéküket tekintve a zöldség- és gyümölcslevek, gyümölcsszörpök, a legértékesebbek.
- Frissítő hatásukat fokozza, a megfelelő hőmérsékletre hűtött állapotuk, és  $\text{Co}_2$  tartalmuk.
- Ma kaphatók a korszerű táplálkozási irányzatoknak megfelelő változatok.  
Pl.: C-vitaminnal dúsított termékek is.

# 1. Vizek

- ◉ Fogasztásuk növekszik
- ◉ Ennek okai:
  - egyre többen ismerik fel egészségmegőrző szerepüket
  - a környezetszennyezés miatt a lakosságnak szüksége van a jó minőségű ivóvizekre
- ◉ E vizek előfordulását tekintve nagyhatalomnak számítunk.
- ◉ 447 lelőhely van



# a.) Ásványvíz

- ⊙ olyan felszín alatti természetes víz, amely az egészségre ártalmatlan,
- ⊙ Ásványi anyag tartalma 500 mg/l.
- ⊙ Csoportjai:
  - szénsavmentes
  - természetes
  - természetes szénsavas
  - dúsított
- ⊙ Pl. Apenta (ma már létezik ízesített változata is), Theodora, Margitszigeti, Fonyódi, Balfi, Evian



## Fonyódi Forrásvíz

Az 1964 óta sikeres márka a tavalyi szezonban színes csomagolással, Fresh & Light termékcsaládja pedig négy új ízzel jelentkezett. A friss termékek ismerős, „békebeli” emlékeket idéznek, hiszen a hosszú évek óta sikeres citromos mellett málna-, meggy-, jaffa- és körteízben is a polcokra kerülnek a forrásvíz alapú szénsavas üdítők. A FONYÓDI innovációja, hogy Magyarországon elsőként a különböző ízesítésű italok, illetve a natúr szénsavas és szénsavmentes vizek más és más, anyagában színezett palackokban jelennek meg. Bevezetés hónapja: 2013. május.





[www.NEOBABY.hu](http://www.NEOBABY.hu)

# SZENT- MARGITSZIGETI ÜDITÖVIZ

KELLEMEZŐ ÍZŰ ÉS EGÉSZSÉGES  
SZÉNSAVVAL TELITETT ÁSVÁNYVIZ.

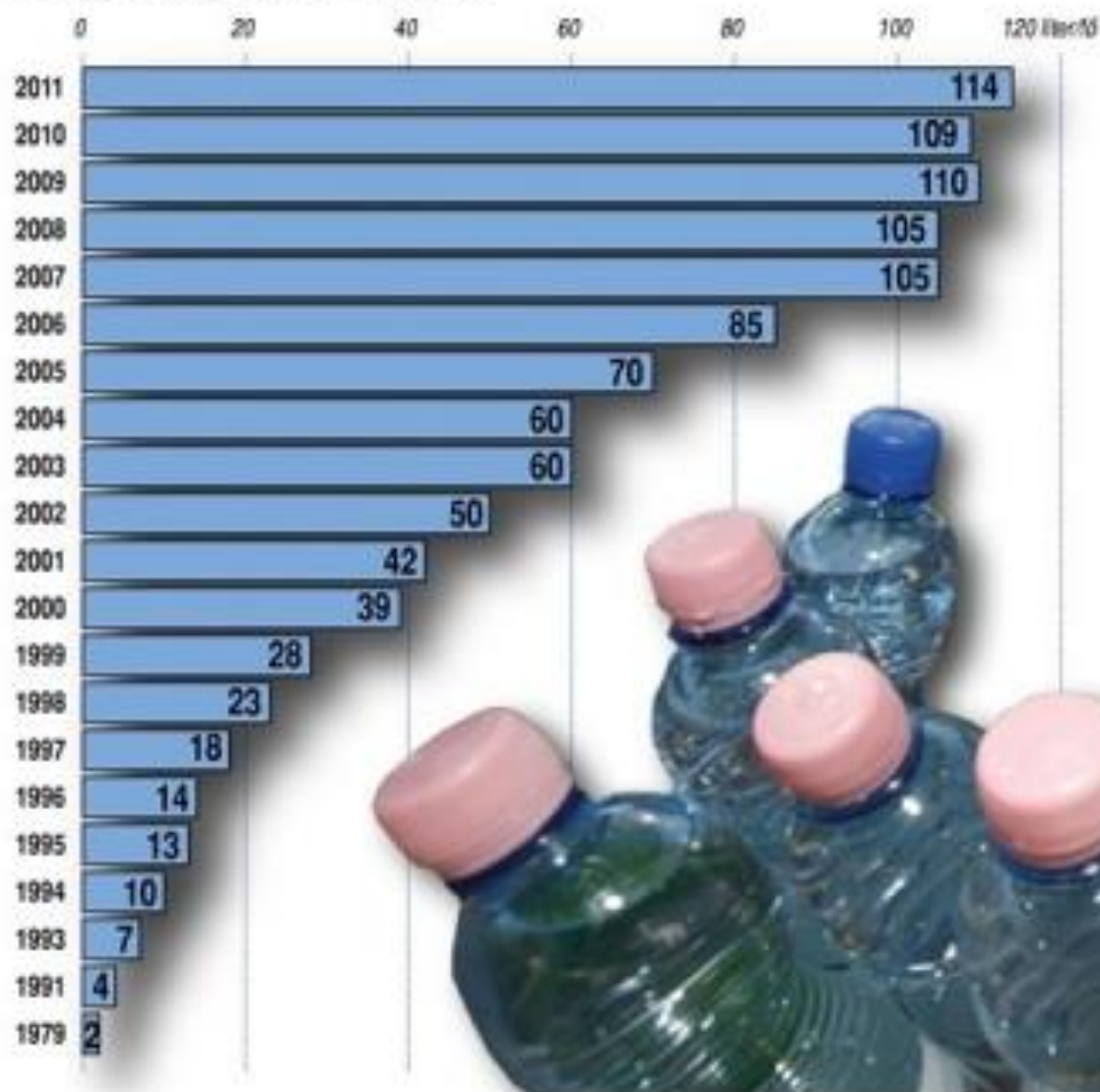


A FŐVÁROSI KÖZMUNKÁK TANÁCSA TULAJDONA.  
A SZENT-MARGITSZIGET GYÓGYFÜRDŐ FELÜGYELŐSÉGÉNEK KEZELÉSÉBEN.  
TELEFON: 36-52. BUDAPEST. TELEFON: 36-52.

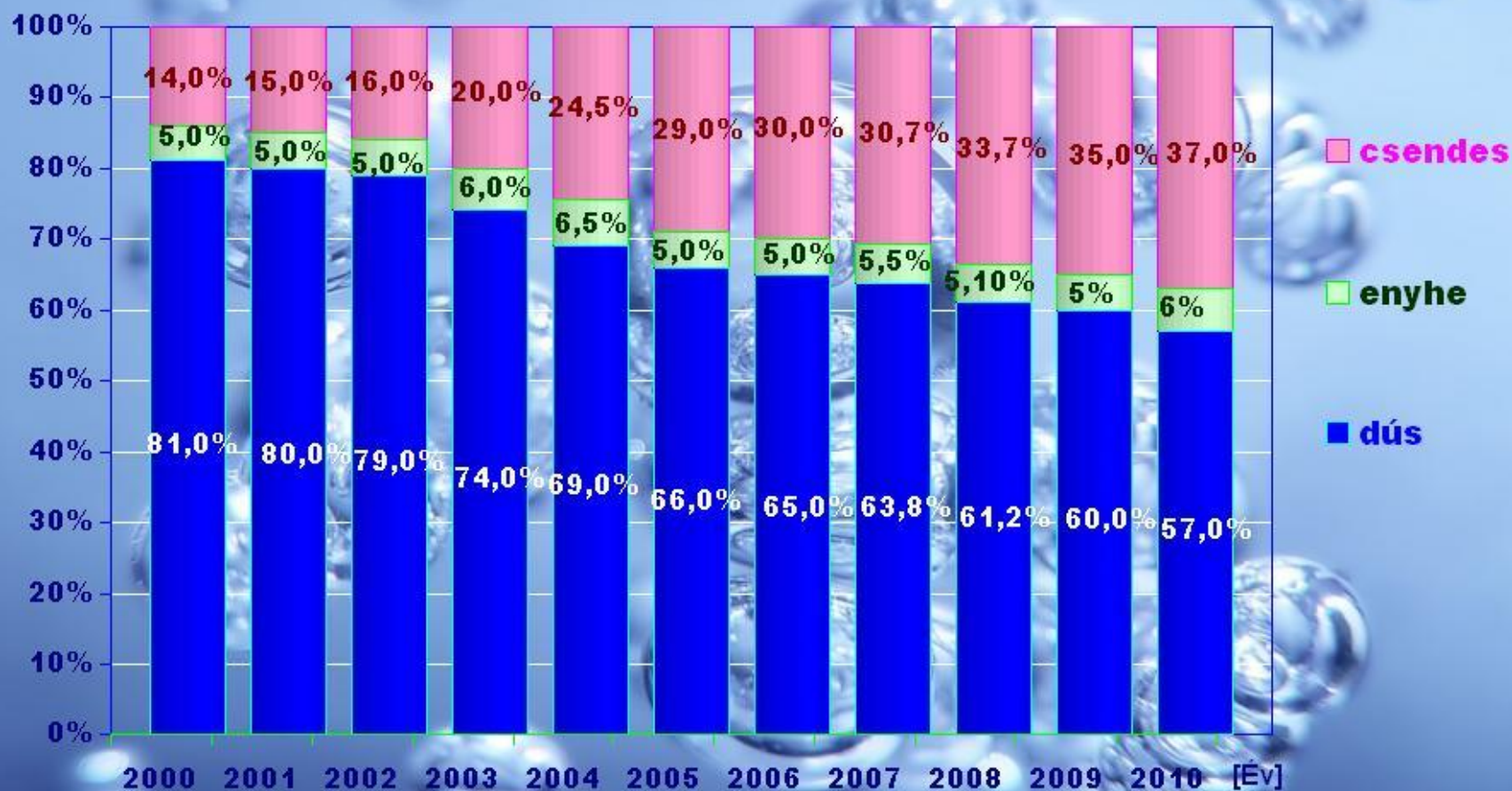
SEIDNER  
BUDAPEST

# Ásványvízfogyasztás Magyarországon, 1979-2011

Az egy főre jutó fogyasztás (liter/fő)



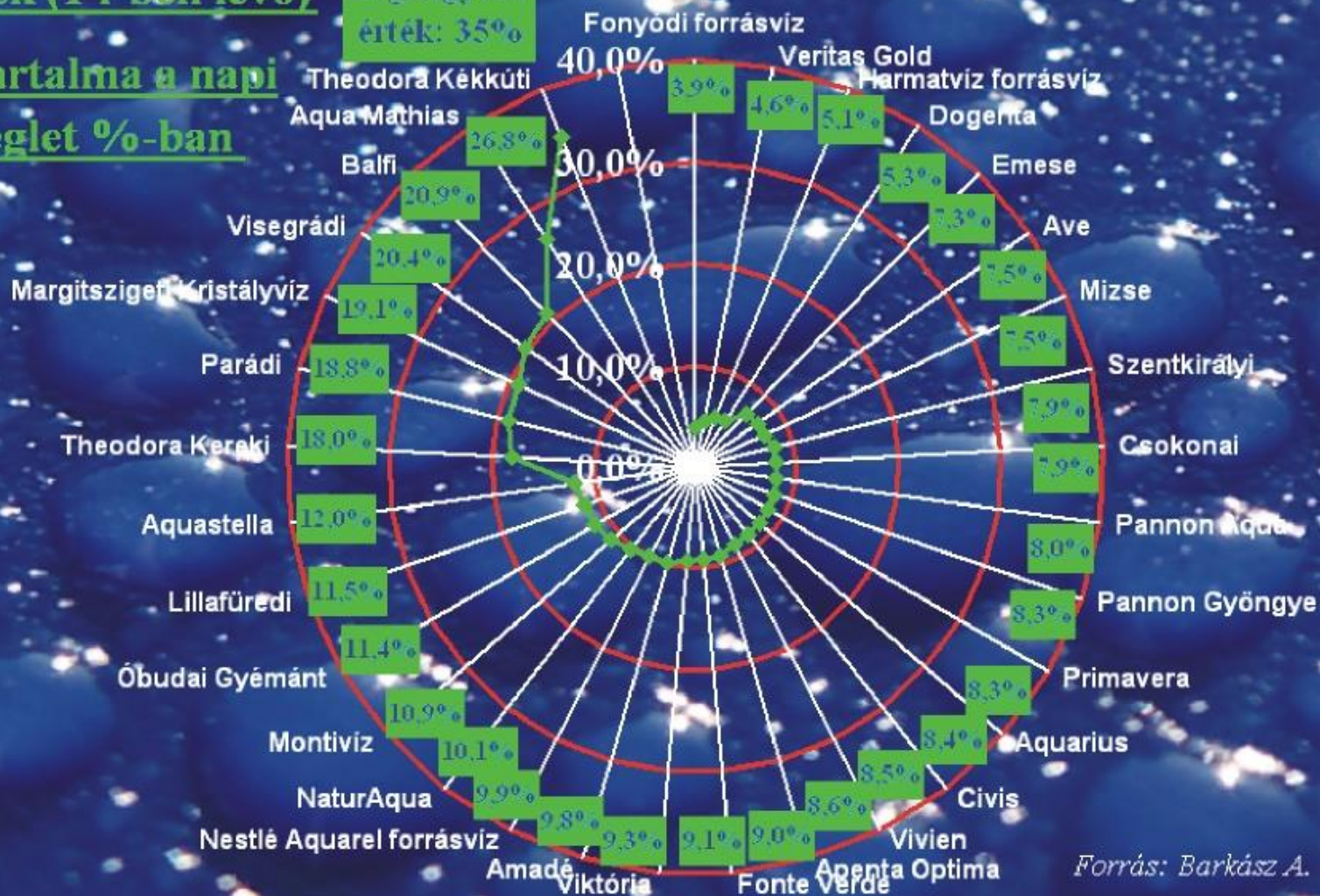
## Ásványvíz fogyasztás megoszlása szénsav-tartalom szerint



## Ásványvizek (1 l-ben lévő)

**$\text{Ca}^{2+}$  tartalma a napi  
szükséglet %-ban**

Legnagyobb  
érték: 35%

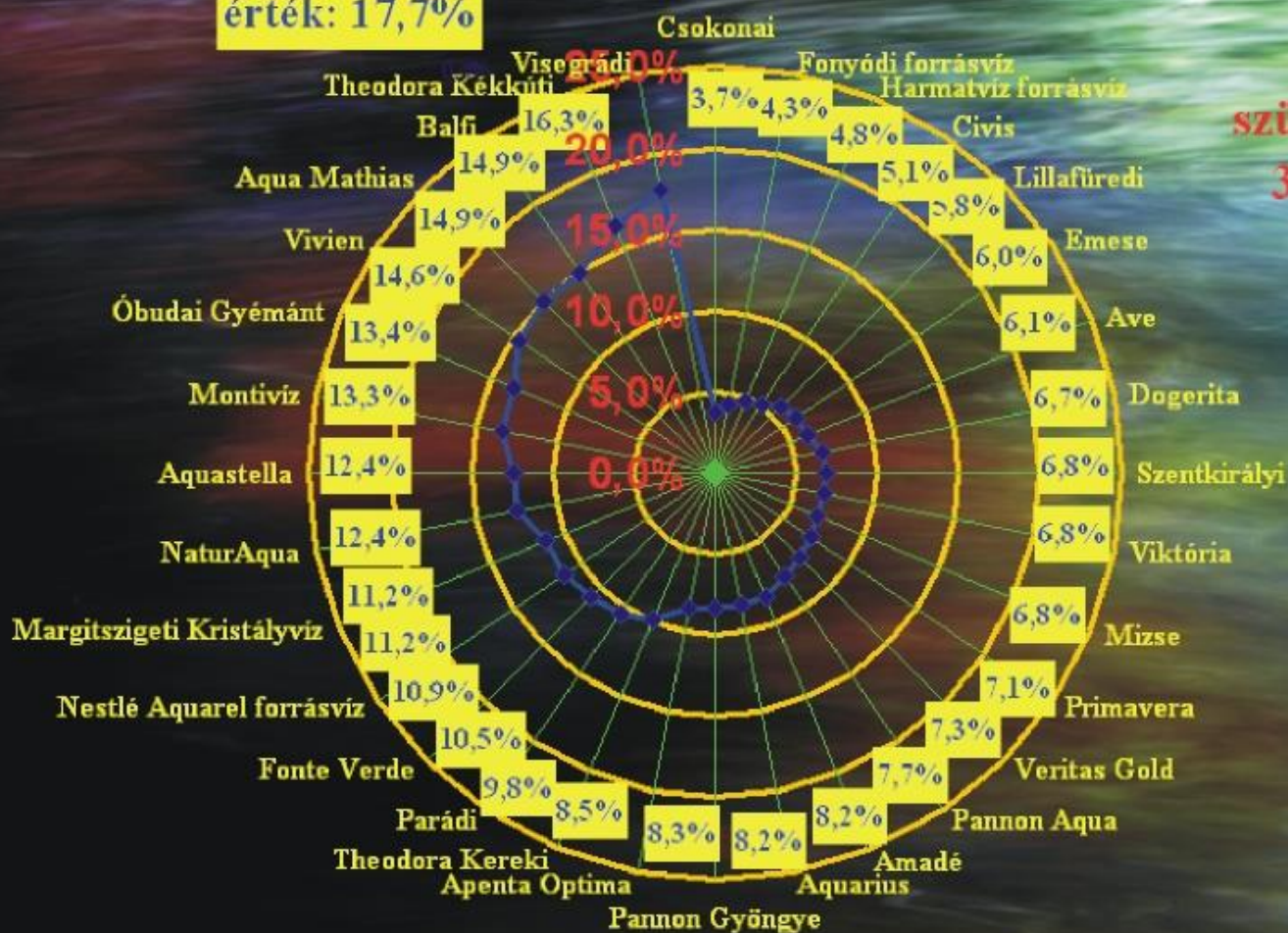


Forrás: Barkász A.

## Ásványvizek (1 l-ben lévő) $Mg^{2+}$ tartalma a napi szükséglet %-ban

Legnagyobb  
érték: 17,7%

**Napi  
szükséglet:  
350 mg**



Forrás: Barkász A.

## b.) Gyógyvíz

- olyan felszín alatti víz, amelynek oldott ásványi anyag, és gáztartalma gyógyhatást biztosít.
- Fogyasztható mennyiségét a palackon fel kell tüntetni.
- Hatásuk a szervezetre: emésztésjavítók, méregtelenítők, segítik az ásványi anyagok beépülését, nyomelem-források.
- Elsősorban gyógyszertárakban, vagy gyógyfürdőkben kaphatók.
- Pl.: Parádi, Míra, Salvus



## c.) Szénsavas víz, vagy szikvíz

- ⊙ kifogástalan minőségű ivóvízből és  $\text{CO}_2$ -ből, mesterségesen előállított italok.
- ⊙ Literenként 7g  $\text{CO}_2$ -t tartalmaz.
- ⊙ A vizek csomagolására ma leggyakrabban PET vagy üvegpalackok szolgálnak.



# Az ásvány- és gyógyvízfogyasztás története



A szénsavas savanyúvizet *Tognio*, svájci olasz orvos találta fel, készítését Genfben kezdték meg 1789-ben. Bár a készítési módot titokként kezelték, a híres vízről a szakirodalom is hírt adott. Ez keltette fel *Jedlik Ányos* (nevét legfőképp a dinamó feltalálójaként ismerjük) érdeklődését, aki kísérletekbe kezdett. Munkáját 1828-ban siker koronázta: felfedezte a *szikvizet*, mai nevén a *szódavizet*. Igazi világsikert a higiénikus porcelánbetétes szifonfej felfedezése és világszabadalmaztatása hozott az első világháborút követő években. Ez a találmány is egy magyar kutató, *Kont Oszkár* nevéhez fűződik.

Lakossági fogyasztásra 1 literes, a vendéglősöknek félliteres, az elegáns éttermek számára egy- és kétdecis üvegpalackokba töltötték a szikvizet. *Nevezték a szegények üdítőjének is*. Második évszázada virágzik a szikvízipar. Ma már a kevésbé balesetveszélyes műanyag palackba töltik, a végtermék minőségét szabvány írja elő.

# SZÍKVÍZ



## A hungarikum rövid bemutatása:

Keletkezésének voltaképpen tárgyi tévedés az alapja: a szódavíz készítéséhez felhasznált szénsavat tévesen azonosították a sziksóval. Magyarországon a különlegességnek számító szénsavas szódavizet, orvosok biztatására, mint a baktériumok szaporodását gátló széndioxid-alapú természetes tartósítószer folyadékot Jedlik Ányos, a természetbúvár bencés szerzetes készítette először 1826-ban, és az első szikvízgyártó üzemet is ő hozta létre 1841-ben Pest-Budán. A polgárosodó társadalom éttermeiben, kocsmáiban, cukrászataiban hamarosan elterjedt a szódavíz. A tiszta bor helyett az üdítő hosszúlépés, a kisfröccs, a nagyfröccs, az édes cukrászsütemények mellé a szódavíz volt a legjobb szomjoltó. A 19. század végén, még a millenniumi ünnepségek pompájában is helyt kapott a szódavíz, mint a kor újdonsága.

*Az ásvány- és gyógyvizek fogyasztása és hasznosítása évezredekkel ezelőtt kezdődött. Elsőként Hippokratész (i. e. 470–377) osztályozta a természetes vizeket. Eredetük és jellemzőik szerint más hasznosításra javasolta a forrás-tengeri, a hideg-meleg, a tiszta-zavaros vizeket. A görögöknél, majd később a rómaiaknál híres gyógyfürdők épültek, ezenkívül a vizet ivókúrára is javasolták.*

Hazánk területén, Pannóniában a meleg hévforrások hasznát a rómaiak ismerték fel. Erre utal az illír eredetű Aquincum (Acinco = bő víz) elnevezés is. Itt épültek az *első köz- és magánfürdők*. Azt, hogy gyógyítás céljára is szolgáltak, a gyógyítás isteneinek – Aesculapius és Hygieia – szobrai, valamint a megtalált ízületi és gerincelváltozásokat mutató csontvázak bizonyítják.



*Az első magyar gyógyfürdők az Árpád-házi királyok idején épültek. Jelentősen fellendült a fürdőkultúra a törökök idején. A gyógyvizek ivókúraként való fogyasztásáról a 15. századtól vannak bizonyítékok. A magyarországi források és ásványvizek első írásos ismertetése Agricola 1533-ban kiadott munkájában olvasható.*

*Az ásvány- és gyógyvizek kutatásában jelentős érdemeket szerzett Mátyus István, Kitaibel Pál, Török József, Than Károly, Lengyel Béla.*

*Budapest fürdővárossá fejlesztése Trefort Ágoston kultuszminisztersége idején kezdődött.*

*A történeti emlékek bizonyítják, hogy az ásvány- és gyógyvizeket mindig is „mágikus” tisztelet övezte, fürdőként, valamint ivókúraként való alkalmazásukat gyakran ugyan túlértékelték, de mindig megbecsülték.*

A 20. század második felében egyre fokozottabb igény jelentkezett az egészséges táplálkozás, és ezzel együtt az egészséget biztosító folyadékok iránt.

Az ezredfordulóra elértük, hogy hat adreesszáció, egy licensszerződés, többségében pedig hazai kutatás és fejlesztés alapján 28-féle alapanyagból (ebből 14 hazai gyümölcs- és növényi kivonat, 8 citrus- és egyéb importgyümölcs, 4 kóla-féle, 2 tonik és gyömbér) közel 90 szénsavas üdítőital készül. Ha figyelembe vesszük az eltérő csomagolási módokat, jelenleg közel 250-féle üdítőitalból lehet választani.



# Artézi víz



*Széchenyi-fürdő, Városliget*

Az artézi víz a felszín alatt nagyobb mélységben, vízzáró rétegek között elhelyezkedő, nyomás alatti víz. Ha a felette levő rétegeket fúrással áttörik (artézi kút), a víz a nyomás hatására a furatban felemelkedik, s a víz a kútból kinyerhető. A nagyobb mélységekből fakadó artézi víz rendszerint meleg ( $70\text{ }^{\circ}\text{C}$ -ot is elérhet), gyakran gyógyhatású. Magyarországon az első artézi kutat 1867-ben fúrták a Margitszigeten (118 m mély, vize  $43\text{ }^{\circ}\text{C}$ -os), majd 1878-ban a Városligetben (970 m mély, vize  $73\text{ }^{\circ}\text{C}$ -os). Ez a kút táplálja ma is a Széchenyi-fürdőt.

# Természetes ásványvizek

Természetes ásványvíz a természetes állapotában emberi fogyasztásra szánt, az Országos Tisztai Főorvosi Hivatal Országos Gyógyhelyi és Gyógyfürdőügyi Főigazgatósága (OGYFI) által elismert, védett, felszín alatti vízadó rétegből - egy vagy több természetes, vagy mesterségesen feltárt forrásból vagy kútból - származik.

A biológiai vízigény, a szomjúság oltására szolgál, hasznos ásványi anyagaival és jelentős élvezeti értékével fokozza a táplálkozás élvezetét, elősegíti a tápanyagok felszívódását. Ízesített ásványvizeket is készítenek, ezek kizárólag természetes eredetű ízesítőanyaggal készülhetnek, általában citrusfélékkel. Hozzáadott cukrot nem tartalmazhatnak.



Apenta

Az ásványvizet a korábbi őrmezői kút után jelenleg a Nyárlőrincen lévő kútból nyerik. Minden külső szennyeződéstől és emberi beavatkozástól mentes, a földkéreg védett víztároló rétegéből származó természetes ásványvíz. Az emberi életműködés szempontjából hasznos, kedvező összetételű és mennyiségű ásványi anyagokat (1853 mg/l), nátriumot és magnézium-szulfátot, makro- és mikroelemeket tartalmaz. Minőségével és megjelenésével a tiszta természetet hordozza magában.

# Magyarországon kinyert ásvány- és gyógyvizek



Balf község már a rómaiak idejében is ismert volt ásványvizes forrásairól. Egy 1631-es kézirat említi először a vizet, mint ivókúrára alkalmas gyógyító vizet. 1900-ban kezdődött meg a savanyúvíz palackozása. Az ásványi anyagokban gazdag (1970 mg/l) balfi víz gyomor- és emésztőszervi zavarok, savhiány, savtúltengés, vastagbélhurut, epehólyag funkcionális zavarainak gyógyítására alkalmas.

## Balf

Szénsavas savanyúvíz: ásványi anyagokban gazdag (1970 mg/l), gyomor- és emésztőszervi zavarok, savhiány, savtúltengés, vastagbélhurut, az epehólyag funkcionális zavarainak gyógyítására alkalmas.



*Tele élettel!*

*Hamarosan a  
honlapunk is megújul!*



Li

*A lítium jótékonyan  
befolyásolja a hangulatot, segít a  
stresszes időszakok leküzdésében és a  
depresszió megelőzésében.*

Mg

*A magnézium szükséges az izmok  
működéséhez – beleértve a szívizmot is.  
Rendszeres fogyasztása nemcsak  
nyugtató hatású, de a koncentrációs  
képességet is fokozza.*

HCO<sub>3</sub>

*A hidrogénkarbonát leköti a felesleges  
gyomorsavat, ezáltal segít megelőzni a  
szervezet elsavasodását.*

Ca

*A csontok és a fogak fontos alkotó-  
eleme a kalcium. Folyamatos bevitele  
segít megelőzni a csontritkulást.*

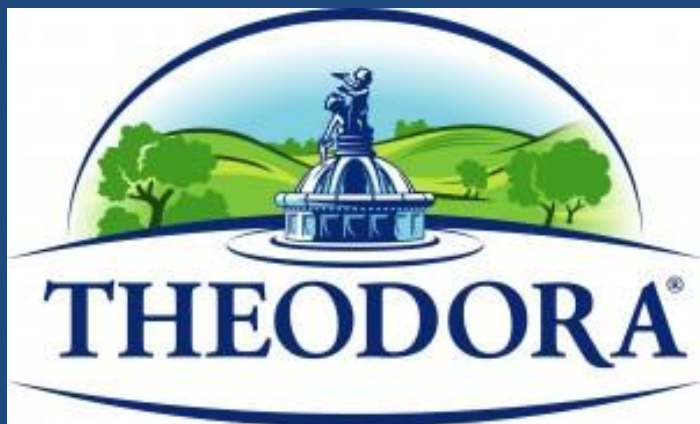


# Magyarországon kinyert ásvány- és gyógyvizek



## Kékkút

Kékkúti és Theodóra kékkúti ásványvíz: szénsavval dúsított ásványvizek, összes ásványianyag-tartalmuk 574, ill. 1600 mg/l. A víz típusát megadó oldott só:  $\text{Ca}(\text{HCO}_3)_2$ .



# Magyarországon kinyert ásvány- és gyógyvizek



## **Fonyód**

Szénsavval dúsított ásványvíz, Na-, Mg-, Ca-hidrogénkarbonátot tartalmaz, összes ásványianyag-tartalma 709mg/l.

## Fonyódi palackozóüzem: naponta akár több mint százezer liter ásványvíz



# Magyarországon kinyert ásvány- és gyógyvizek

Az ásványvizet 1993 óta palackozzák. Kimagasló minőségének köszönhetően nemcsak Európában, hanem az egész világon kedvelt szomjoltó. 2004-ben Párizsban elnyerte a Világ-díjas ásványvíz minősítést. Kalciumot, nátriumot, magnéziumot és hidrogén-karbonátot tartalmaz, összes ásványianyag-tartalma 520 mg/l. Szénsavas, -mentes és enyhe változatban kerül forgalomba, amit a kupak színe (kék, rózsaszín, zöld) jelez. Az utóbbi időben különböző ízesítésű italokból is válogathatunk: citrom-menta, narancs-ananász, málna-indiáncseresznye.



## Szentkirály

Ásványvíz, kalciumot, nátriumot, magnéziumot és hidrogén-karbonátot tartalmaz, összes ásványianyag-tartalma 520 mg/l.



**Szentkirályi**  
Szénásványos természetes ásványvíz. Vastala-  
rálva. Víznyerő hely: Szentkirály, Szentkirályi kút  
földszint alatt 6-8 m. Gyűjtés és fűgemesztés  
Szentkirályi Ásványvíz Kft. 6031 Szentkirály,  
Lakótelek út. Tel.: 76/445-070. Naplonyitól védett,  
hűvös helyen tárolandó! pH: 7,4  
szentkiralyi@szentkiralyi.hu • www.szentkiralyi.hu

|                  |          |    |         |
|------------------|----------|----|---------|
| Mg               | 26 mg/l  | Ca | 63 mg/l |
| HCO <sub>3</sub> | 400 mg/l | Na | 21 mg/l |

Csomag oldott ásványianyag-tartalom: 520 mg/l  
Nitrát és nitrát nem mutatható ki.

Bureau Veritas Certification által tanúsított:  
ISO 9001:2008, ISO 14001:2004, ISO 22000:2005

**5 999881 783650**

**Szentkirályi Ásványvíz**  
a Facebookon  
Csatlakozz hozzánk!  
www.facebook.com/szentkiralyi

**1,5 l**

**Szentkirályi**

*Forrás: nélkül  
adható a baboknak*

**Szentkirályi**

**EAUSCAR**  
2004 PARIS  
ETRANGERE

**természetes ásványvíz**

**Szentkirályi**

**szénásványos**

**44**  
**KÉKSZALAG**  
MVM Partner Nagydíj

*Kínálat megvásárlás helyén a termék nyakán jelzett időpontig*

Szénsavmentes természetes ásványvíz. Vastalanítva. Víznyerő hely: Szentkirály, Szentkirályi kút (kataszteri szám: K-44). Gyártja és forgalmazza: Szentkirályi Ásványvíz Kft. 6031 Szentkirály, Lakiteleki út. Tel.: 76/445-070. Napfénytől védett, hűvös helyen tárolandó! pH: 7,4  
szentkiraly@szentkiralyi.hu • www.szentkiralyi.hu

|                                                     |          |                        |         |
|-----------------------------------------------------|----------|------------------------|---------|
| Mg <sup>2+</sup> .....                              | 26 mg/l  | Ca <sup>2+</sup> ..... | 63 mg/l |
| HCO <sub>3</sub> <sup>-</sup> .....                 | 400 mg/l | Na <sup>+</sup> .....  | 21 mg/l |
| Összes oldott ásványianyag-tartalom: ..... 520 mg/l |          |                        |         |
| Nitrit és nitrát nem mutatható ki.                  |          |                        |         |

**Bureau Veritas Certification** által tanúsítva:  
ISO 9001:2008, ISO 14001:2004, ISO 22000:2005



Szentkirályi Ásványvíz  
**a Facebookon**

Csatlakozz hozzánk!  
[www.facebook.com/szentkiralyi](http://www.facebook.com/szentkiralyi)



*Forralás nélkül  
adható a babáknak!*

1,5 l



Az éltető oxigén frissességét és a Szentkirályi természetes ásványvíz szomjoltó hatását harmonikusan ötvözi a **Szentkirályi**

**O<sub>2</sub>** oxigénnel dúsított természetes ásványvíz alapú ital. A **Szentkirályi O<sub>2</sub>**-t bárki fogyaszthatja, különösen ajánlott megnövekedett fizikai terhelés vagy várandósság esetén a szervezet fokozott oxigén- és folyadékszükségletének kielégítésére, méregtelenítéshez.



# SZÉNSAVAS

Szentkirályi Ásványvíz Kft.

<http://www.youtube.com/watch?v=SNHOKNfVPw8>

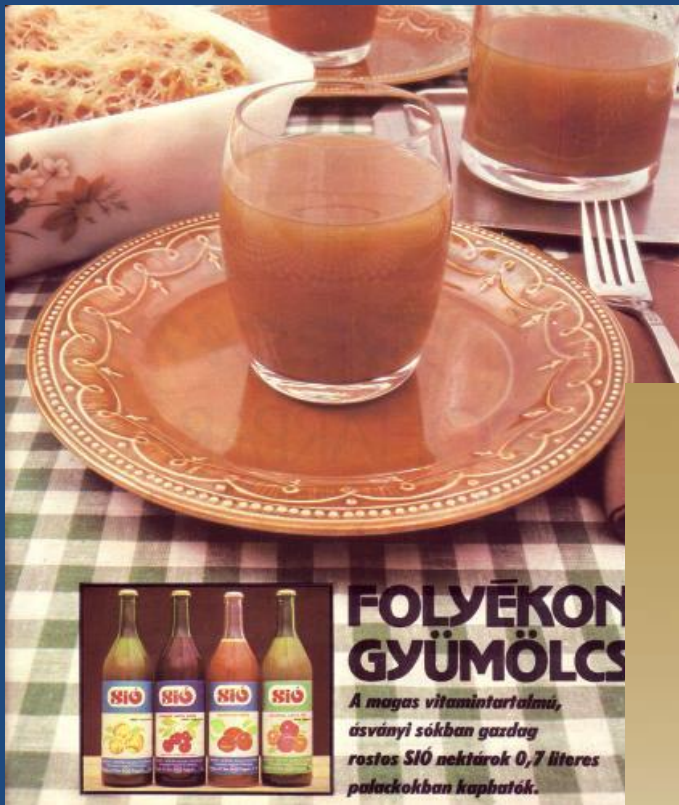
Hogyan készül?! Szentkirályi Ásványvíz

<http://www.youtube.com/watch?v=qKUk3JwmTbM>

## 2.1 Üdítőital-ipari készítmények

- ⊙ **a.) gyümölcslevek választéka:**
  - szűrt
  - rostos levek: biológiailag ezek értékesebbek
- ⊙ Pl.: Sió, Hey-Ho, Rauch, BB, Happy Day, Top Joy
- ⊙ Lényeges jellemzőjük a gyümölcs- és szárazanyag tartalom, csomagolásuk különböző úrtartalmú kombinált doboz, műanyag vagy üvegpalack.





Hogyan készül? Megmutatjuk! A gyümölcslé  
és pálinka  
<http://www.youtube.com/watch?v=wSMBJkb84Xs>



**FOLYÉKON  
GYÜMÖLCS**

*A magas vitamintartalma,  
ásványi sókban gazdag  
rostos SIO nektárok 0,7 literes  
palackokban kaphatók.*





# Hey-Mo

fruit juices







Frissen préselt natúrlé

Alföld Aranya

100% Rostos Almale

5 Liter

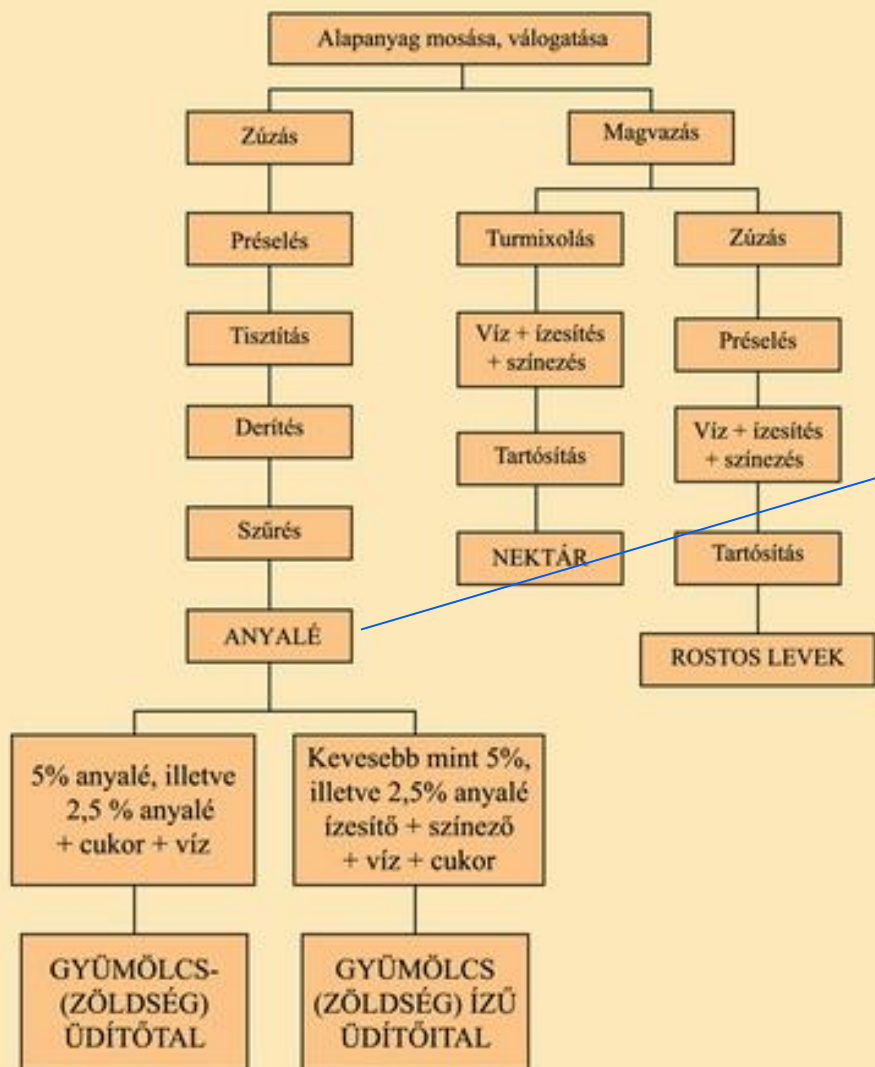
Használati útmutató  
1. Nyissa ki a csapot a csomagolás tetején.  
2. Helyezze a csapot a pohárba vagy a kávéfőzőbe.  
3. Fordítsa a csapot a megfelelő állásba.  
4. Helyezze a csapot a pohárba vagy a kávéfőzőbe.  
5. Fordítsa a csapot a megfelelő állásba.  
6. Helyezze a csapot a pohárba vagy a kávéfőzőbe.  
7. Fordítsa a csapot a megfelelő állásba.  
8. Helyezze a csapot a pohárba vagy a kávéfőzőbe.  
9. Fordítsa a csapot a megfelelő állásba.  
10. Helyezze a csapot a pohárba vagy a kávéfőzőbe.

A gyümölcs- és zöldséglevek jelentős biológiai értékű, táplálkozási szempontból a legértékesebb üdítőital-ipari termékek.

Alapanyagként friss, érett, romló hibától mentes gyümölcs- és zöldségnyersanyagot használhatnak. Készíthetik hazai és import, termesztett és vadon termő gyümölcsökből, a zöldségfélék közül biológiailag különösen értékes a sárgarépa, a zeller, a sütőtök, a paradicsom, a káposzta és a cékla.



# Gyümölcs- és zöldséglé-alapanyagok gyártása



A gyártás alapvető művelete a lényerés. Ez a folyamat némiképp eltérő aszerint, hogy szűrt vagy rostos terméket kívánnak előállítani.

Szűrt termék gyártásakor a létartalmat gondosan elválasztják a rostos részeztől, hogy a késztermék tiszta, üledékmentes legyen.

A rostos termékek gyártásakor a gyümölcsben, zöldségben oldott állapotban lévő anyagok mellett finoman aprított gyümölcsrészek, rostok is jelen vannak. A rostok a késztermék állása során könnyen kiülepednek, de ez a fogyasztás előtti felrázással megszüntethető. Cél olyan technológiai műveletet alkalmazni, hogy az egyenmősítés néhány mozdulattal elérhető legyen.

## Gyümölcs- és zöldséglevek csoportosítása

A gyümölcs- és zöldségleveket gyümölcshányad alapján csoportosítják. Valamennyi csoporton belül készítenek tükrös, szűrt italokat és rostos termékeket. A rostos termékek a folyadékban finoman eloszlatott (szuszpendált) gyümölcshús-részecskéket tartalmaznak. Gyakran „rost stabil” formában készülnek, ami azt jelenti, hogy stabilizálószerekkel meggátolják a lé és a rostrészecskék szétválását. Világos színű rostos levekhez a barnulást, káros színváltozást előidéző oxidációs folyamatok meggátlása érdekében aszkorbinsavat is adagolnak. Ugyancsak valamennyi csoporton belül lehetnek szénsavmentes és szénsavas italok.



## A gyümölcslevek fajtái



*Gyümölcs- és zöldséglé-juice*

Egyféle vagy vegyes alapanyagból nyert, derített vagy derítetlen, hőkezeléssel tartósított, 100% gyümölcs, illetve zöldségványaddal előállított ital. Íze, színe, aromája a felhasznált alapanyagra jellemző, édesítő- és tartósítószeret nem tartalmaz.

## A gyümölcslevek fajtái



*Gyümölcsnektár*

Gyümölcsfajtánként meghatározott százaléku gyümölcsléhányaddal készülnek. Tartalmazhatnak gyümölcslevet vagy gyümölcsport, édesítőszert, étkezési savat, a felhasznált gyümölcsre jellemző aromát. Tartósító eljárásuk lehet hőkezelés, kémiai tartósítás, illetve ezek kombinációja.

## A gyümölcslevek fajtái



*Gyümölcsital, zöldségital*

### **Gyümölcsital, zöldségital**

Általában 12% (V/V%) vagy annál kevesebb gyümölcs-, illetve zöldséghányadot tartalmaz, az elnevezésben szereplő ízesítést mesterséges íz- és színezékekkel, adalékanyagokkal alakítják ki. Tartósítás ennél a termékcsoporthoz is hőkezelés, kémiai tartósítás vagy ezek kombinációja.

### **Bio-italok**

Vegyszermentes körülmények között, jelentős emberi munka ráfordításával előállított alapanyagból, tartósítószerrel és adalékanyagot nem tartalmazó termékek.

## Tudod, mitől 100 százalékos a gyümölcslé?

Sokan nem tudják, hogy a 100 százalékos gyümölcslé a legtöbb esetben szárított gyümölcshúsból és hozzáadott vízből készül.

Nem a frissen facsart gyümölcs leve van a **százzszázalékos gyümölcslé** feliratú dobozban, hanem szárított gyümölcspép és annyi víz, amennyit a gyártás során korábban kivontak belőle, magyarázta Pleva György, a Nébih szakértője a **Kossuth rádió** műsorában.

A jogszabályok minden esetben megkövetelik a gyártási technológia feltüntetését a csomagoláson, ezekből sok minden kiderül, de az összetevőket is érdemes átböngészni. A gyümölcsök igazi ízét a frissen facsart gyümölcslevek adják vissza, ezek a legdrágább gyümölcslevek a piacon. Létezik még a százzszázalékos gyümölcstartalommal és nem sűrítmenyből készült kategória is, amit minőségben és ízben a sűrítmenyből készült százzszázalékos gyümölcslé követ.

Ezekben a termékekben nem használhatnak a gyártók tartósítószer, helyette az UHT tejhez hasonló pasztörözési eljárásnak, vagyis egy gyors, nagyon magas hőkezelésnek vetik alá, amit a **Nébih kiemelten ellenőriz**. Viszont a pasztörizálás sok értékes összetevőt is megsemmisít, amiket visszapótolnak a gyümölcsből korábban kivett aromákkal és rostokkal.

## 2.1 Üdítőital-ipari készítmények

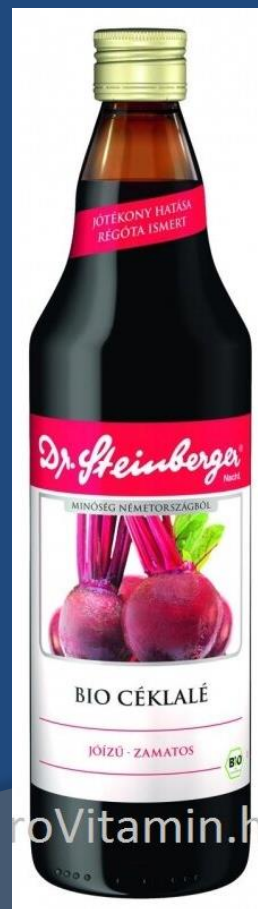
### ● b.) zöldséglevek

- paradicsomból, sárgarépából, sütőtökből készülnek.
- bioboltokban kapható cékla-, káposztalé is.
- kaphatók gyümölcsből és zöldségből készült levek is.

Pl.: Kubu



- ◎ A felhasznált alapanyagok arányát tekintve megkülönböztetünk:
  - gyümölcs- , zöldségleveket: ezek 100% gyümölcs-, vagy zöldségtartalmúak, más néven juice-ok.
  - gyümölcsnektárokat: gyümölcsfajtánként meghatározott százaléku gyümöcsléhányaddal készülnek. Tartalmazhatnak tartósítószeret is.
  - gyümölcs-zöldségitalokat: 12% gyümölcsöt vagy zöldséget tartalmaz.
- ◎ Ízüket aromákkal fokozhatják, tartalmazhatnak tartósítószeret is.





## 2.2 Szörpök

- Magas cukortartalmú, szirupsűrűségű, természetes vagy mesterséges anyagokkal ízesített készítmények.

## a.) gyümölcs alapú szörpök

- friss vagy tartósított gyümölcsből, gyümölcsporból vagy sűrítményből készülnek, cukor vagy étkezési savak hozzáadásával.
- Biológiai és energiaértékük is jelentős, ezért túlzott fogyasztásuk nem javasolt.

## ◎ Készülhetnek:

- hazai gyümölcsökből: málna, eper, meggy, ribizli, áfonya, homoktövis, csipkebogyó
- déligyümölcsökből: citrusfélékből (pl. narancs)
- ezek keverékéből

## ◎ A diabetikus változat mesterséges édesítőszereket tartalmaz.

## ◎ Pl.: Szobi, Piroska, Méhes Mézes

A gyümölcszörpök gyümölcslé, esetleg ízesítő, színező, aroma- és állományjavító anyagok, valamint jelentős mennyiségű cukor felhasználásával készített olyan termékek, amelyek vízben oldható szárazanyag-tartalma legalább 66,5 refr.%. Fogyasztásra vízzel, ásványvízzel vagy szódavízzel hígítva alkalmasak.



*Gyümölcsalapú szörp*

Szűrt vagy derítetlen gyümölcsléből vagy gyümölcs-sűrítvényből, cukor és adalékanyagok hozzáadásával készített termék



*Citrus és egyéb egzotikus (déli)  
gyümölcsalapú szörp*

Citrusfélék és más déligyümölcsök levéből, kivonatából, sűrítvényéből cukor és adalékanyagok felhasználásával készített termék





# Megszűnik a diabetikus megjelölés, bogarászhatja a címkét

INDEX

2016.05.04. 11:47

Ajánlom 114

Július 20-tól megszűntetik az élelmiszerek diabetikus megjelölését, így ezután a vásárlók csak az élelmiszercímkén feltüntetett részletes adatokból tudják majd eldönteni, hogy cukormentes termékről van-e szó - írta a Magyar Hírlap.

A diabetikus termékmegjelölés eddig is csak Magyarországon létezett, most egy európai uniós rendelet miatt majd megszüntetni. Ez pedig kihívást jelenthet majd a bevásárlás során a cukorbetegeknek.

A lap beszámolója szerint a jövőben csak a tápértékjelölésből és bizonyos tápanyag-összetételre vonatkozó állításokból – például „cukormentes”, „alacsony cukortartalmú”, „hozzáadott cukrot nem tartalmaz” – tájékozódhatnak adott termék cukortartalmáról a fogyasztók.

A termékekről eltűnik a már ismert narancssárga pont, illetve a diabetikus jelölés is, amely azt mutatta, hogy adott élelmiszerben legfeljebb három százalék alatti a nem fruktózból adódó cukormennyiség.







# Méhes-Mézes®

A természet tiszta íze

Fűszer-  
keverékek  
só nélkül.

Mézes  
szűrők



„Egészség és tradíció”

[www.mehes-mezes.hu](http://www.mehes-mezes.hu)

## b.) víz alapú szörpök

- ⦿ cukorszirupból készülnek, mesterséges ízesítők, színezők, antioxidánsok, tartósítószerrel felhasználásával.
- ⦿ Nevükben fel kell tüntetni az ízű szót!
- ⦿ Fogyasztásuk nem javasolt.



*Ízesített gyümölcszörp*

### **Ízesített gyümölcszörp**

Csekély mennyiségű gyümölcsalapanyag és a felhasznált gyümölcs jellegétől eltérő ízesítésű adalékanyagok felhasználásával készített termékek.



### **Növényi kivonatokkal készített szörp**

Egy vagy több növény kivonatából cukor és adalékanyagok hozzáadásával készített ital. Ide tartozik pl. a kólaszörp, amely a kóladió kivonatából cukor és adalékanyagok felhasználásával készített termék, vagy a keserűszörp, amely kinin vagy más keserű ízhatású növényi kivonatból cukor és adalékanyagok hozzáadásával készül.



*A mesterséges ízesítésű szörpök*

Kis gyümölcshányaddal, a gyümölcsnek megfelelő aroma és 20% cukorszirup felhasználásával előállított termékek. Kiegészítő és állománymódosító anyagot is tartalmaznak. A termék nevében szerepel a jelleget adó gyümölcs neve és a mesterséges eredetre utaló "ízű" szócska.



## 2.3 Szénsavas üdítőitalok

- CO<sub>2</sub>-dal dúsított, közvetlenül fogyasztható készítmények.

Az **üdítőitalok** a 12%-nál kevesebb gyümölcshányad vagy növényi kivonatok, aromák, színezékek felhasználásával, tartósítási eljárással előállított, a szervezetre üdítő hatást kifejtő folyadékok.



# Iparszerű üdítőital-gyártás Európában és Magyarországon



Az iparszerű üdítőital-gyártás Európában és Magyarországon is a 20. században indult el.

Hazánkban az első üdítőital a *Szicíliai narancs* volt, amelyet a csillaghegyi ásványvízüzemben az 1930-as évektől palackoztak. A pécsi szikvízüzemben szintén az 1930-as évek második felétől, a margitszigeti üzemben 1947-től gyártottak üdítőitalt.

Az 1950-es, 1960-as évek kedvelt üdítőitala volt a *Bambi*, majd a *Hüsi* és a *Gyöngy*.

Az üdítőital-iparban 1964-ben indult meg széles körű fejlesztés.

A termékcsaládok megjelenése *évszám szerint* haladva a következő:

1964. Üdítőital-gyártás bogyós gyümölcsökből.
1965. *Narancsital* gyártása.
1968. június A *Coca-Cola* gyártásának megindulása (a Coca-Cola céggel kötött adresszáció alapján)
1969. A *Sztár* termékcsalád gyártásának megindulása (a holland Naarden International céggel kötött adresszáció alapján)
1970. *Pepsi-Cola* (a Pepsi-Cola céggel kötött adresszáció alapján).
1972. Az *Olympos Orange* gyártása (görög alapanyagból)
1973. augusztus 18. A *Márka* üdítőital-család gyártása – hazai technológia, hazai alapanyag (a Márka üdítő 1976-tól exporttermék)
1973. A *Traubisoda* gyártása (az osztrák Lenz-Moser céggel kötött licencmegállapodás alapján)
1974. A *Deit* energiaszegény üdítőitalok gyártásának kezdete



1979. A *Canada dry* termékcsalád gyártása (a Canada Dry céggel kötött adreesszáció alapján); az *ETÜD* termékcsalád gyártása

1981. A *GYÖNGY* üdítőital-család (normál és energiaszegény változatok) gyártása.

1982. Az *Olympos* üdítőitalok gyártása (a görög Athintercom Ltd. céggel kötött adreesszáció alapján); *AROLA* energiamentes üdítőital-család, *EXTRA*; *VITIS*; *KRISTÁLY* üdítő-családok gyártása

1983. A *Schweppes* gyártása (Schweppes Ltd. céggel kötött adreesszáció alapján), *VIKING*; *RÓNA* termékcsalád gyártása.

1983. A *Diet-Pepsi* gyártása.

1980-as évek vége óta valamennyi üdítőitalnak létezik a *light* változata.



## a.) gyümölcsalapú szénsavas üdítőitalok

- ◉ Felhasznált anyagaik megegyeznek a gyümölcsszörpökével, ezeket  $\text{CO}_2$  tartalmú vízzel felhígítják, majd csomagolják.
- ◉ Ma léteznek gyümölcsízű változataik, amelyek mesterséges anyagok felhasználásával készülnek.
- ◉ Ez utóbbiak elnevezésében szintén szerepelnie kell az ízű szónak. Pl.: Fanta, Schweppes, Mirinda, 7up, Sprite



### *Gyümölcsstartalmú üdítőital*

Minimálisan 5%, a termék elnevezésében feltüntetett gyümölcslevet tartalmaz. Az íz és az aroma növelése érdekében tartalmazhat a megnevezésben megjelölt gyümölcsre utaló aromát.



*Gyümölcsalapú ízesített üdítőital*

Minimálisan 5% gyümölcslével és a felhasznált gyümölcslé jellegétől eltérő aromával, egyéb adalékanyaggal készül.



### *Gyümölcsízű üdítőital*

Gyümölcslevet vagy egyáltalán nem tartalmaznak, vagy ha igen, úgy hazai gyümölcsalapanyag esetén 5%-nál, citrusféléknél 2,5%-nál kisebb mennyiségben. Jellegetes ízük az aromaanyagtól származik. A megnevezésben az "ízű" szónak szerepelnie kell!



### *Vegyes üdítőital*

Különböző gyümölcsök vagy más alapanyagok felhasználásával készített keverékital.

## b.) Növényi kivonat alapú szénsavas üdítőitalok

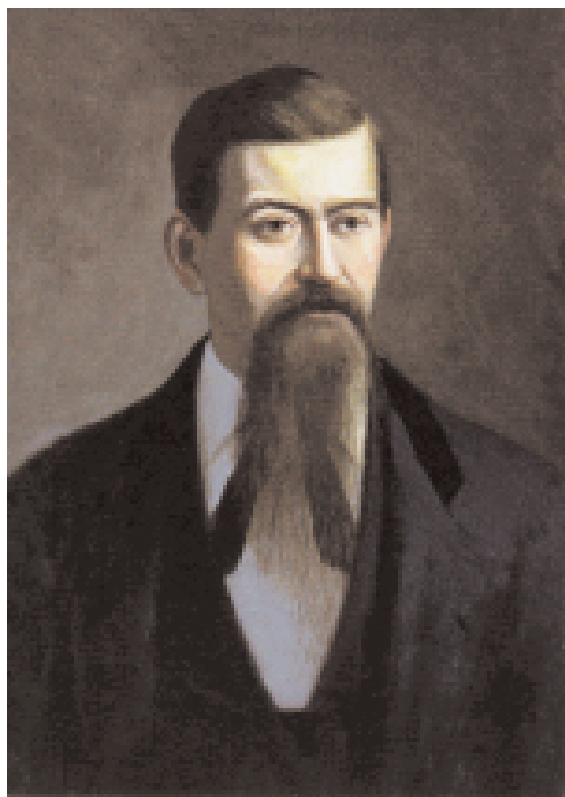
- ⊙ - **kólafélek:**
- ⊙ hazánkban nagyon keresettek, importált alapszörpből (más néven koncentrátumból) készülnek víz és  $\text{CO}_2$  felhasználásával.
- ⊙ Sötétbarna színűek, üdítő hatásúak, ami a  $\text{CO}_2$ -től, a koffeintől és a teobromintól származik.

## b.) Növényi kivonat alapú szénsavas üdítőitalok

- ◉ Kólafélék típusai:
- ◉ - Coca-Cola: Eredeti változata 94 féle növényrészt tartalmaz, amelyeknek összetétele titkos. Ezek között szerepel a kóladió. Az anyagokat cukorral és karamellel összedolgozva kapják az alapszörpöt.
  - light : energiaszegény változat, amit mesterséges édesítőszert tartalmaz ( Na-ciklamát, aceszulfám, aspartam)
  - ízesített : cherry
  - koffeinmentes →
- ◉ - Pepsi-cola:
  - Pepsi max



# Növényi kivonatból készített üdítőitalok



A *kóla*félék a kóladió kivonatát, emellett számos drogot és kivonatot tartalmaznak.

A *Coca-Cola* például kilencvennégyféle növény és gyümölcs kivonatát tartalmazza. Története 1886-ban, Atlanta városában kezdődött, amikor *John Smith Pemberton* (lásd a képen), a város ötletgazdag gyógyszerésze tonik és egyéb italok, gyógykészítmények után előállította az üdítőital-szirupot. A név és az írásmód könyvelőjétől, *Frank Robinsontól* származik.

Az italtra azóta is jellemző kontúrúveget 1915-ben vezették be a piacon, ettől kezdve az ital és az üveg fogalma egygyé olvadt. Pontos összetételét máig egy atlantai bank széfjében őrzik. A Coca-Cola védjegyet 1893-ban jegyezték be az USA Szabadalmi Hivatalánál.



Mára a napi fogyasztás jellemző adata, hogy a világon minden hatodik embernek jut egy pohár Coca-Cola.

A kólafélék a vegetatív idegrendszerre ható, frissítő, serkentő hatású anyagot, koffeint és teobromint tartalmaznak. Például 2 dl Coca-Cola koffeintartalma 1 erős kávé koffeintartalmának felel meg. Ezenkívül tartalmaz ortofoszfor-savat, amely kivonja a fo-



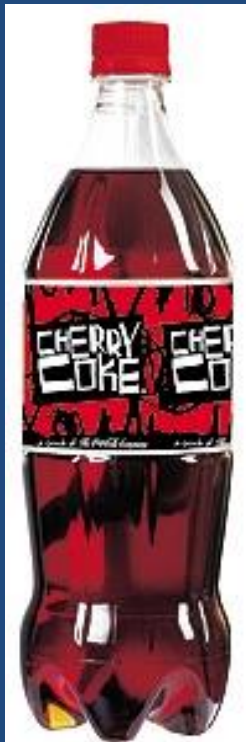
gakból a kalciumot, ezért gyermekek, fiatalok számára egészségtelen a kóla fogyasztás. Az üdítők kedvező fogyasztási hőfoka általában 10–12 °C, kóla és tonik esetében 8 °C.

A másik híres, világkarriert befutott termék a Pepsi-Cola. Ezt *Caleb Bradham* gyógyszerész találta fel szintén az USA-ban, 1896-ban. A világ közel 150 országában forgalmazzák.

Kinint tartalmaznak a *tonikfélék*. Más keserű ízhatású anyag a mesterséges eredetű kinin-hidroklorid. Orvosi vizsgálatok igazolták, hogy a kinin tartalmú tonik véd a meghűléstől, fogyasztásával gyorsabb lefolyású az influenza. Különösen lázas állapotban jó hatású a fogyasztása, csökkenti a lázat.



A márka viszont zöldre váltott, legalábbis Argentínában. A “Coca Cola Life” nevű termék cukorral és a természetben előforduló, kalóriát nem tartalmazó stevia nevű édesítőszerrel ízesített.



<http://www.nlcafe.hu/gasztro/20170528/coca-cola-life-zold-cimke-udito-megbukott/>



Coca Cola Life - Ser Padres HD



Japán:

<http://www.szeretlekmagyarorszag.hu/megdobbentohuzassal-all-elo-a-coca-cola/>



- Hozzáadott rostokat tartalmaz amellet, hogy nincs benne se cukor, se kalória.
- A palackozott üdítő 5 gramm dextrint tartalmaz, amely egy étkezési rost. A gyártó azt állítja, hogy ez a rost csökkenti a zsírok felszívódását, ha étkezés közben fogyasztjuk a Cola Plus üdítönket.
- Sőt, a Coca-Cola szerint, ha megiszunk minden nap egy üveggel belőle - evés közben -, akkor segít kordában tartani az étkezés utáni trigliceridszintünket a vérben.
- Az új üdítő célközönsége a 40 év feletti emberek, akik még vágyanak a kóla ízére, viszont már jobban odafigyelnek rá, hogy mit fogyasztanak, és igyekeznek kerülni az egészségtelen italokat.

- A Coca-Cola Company több, mint 200 országban összesen közel 400 márkanév tulajdonosa.
- Ezek közé tartozik a ,
  - a cég fő terméke, a Coca-Cola („Coke”), valamint
  - a cukormentes, aszpartám-tartalmú Coca-Cola Light (egyres piacokon Diet Coke) (1982);
  - a koffeinmentes Caffeine-free Coke;
  - a cseresznyés ízesítésű Cherry Coke (1985) és
  - Diet Cherry Coke (1986);
  - a citromos ízesítésű Coke with Lemon (2001) és
  - Diet Coke with Lemon (2001);
  - a vaníliás ízesítésű Vanilla Coke (2002) és
  - Diet Vanilla Coke (2002);
  - az alacsony szénhidrát-tartalmú Coca-Cola C2 (2004);
  - a limettával ízesített Coke with Lime és
  - Diet Coke with Lime (2004);
  - a norvég piacra készült, nem aszpartám tartalmú Diet Coke with Splenda (2005);
  - a fiatal férfiak számára készült kalóriamentes Coca-Cola Zero (akiknek a Diet Coke túl nőies) (2005);
  - a cseresznyés-vaníliás Coca-Cola Black Cherry Vanilla és
  - Diet Coke Black Cherry Vanilla (2006) és
  - a kávé ízesítésű, közepes kalóriatartalmú Coca-Cola Blāk.

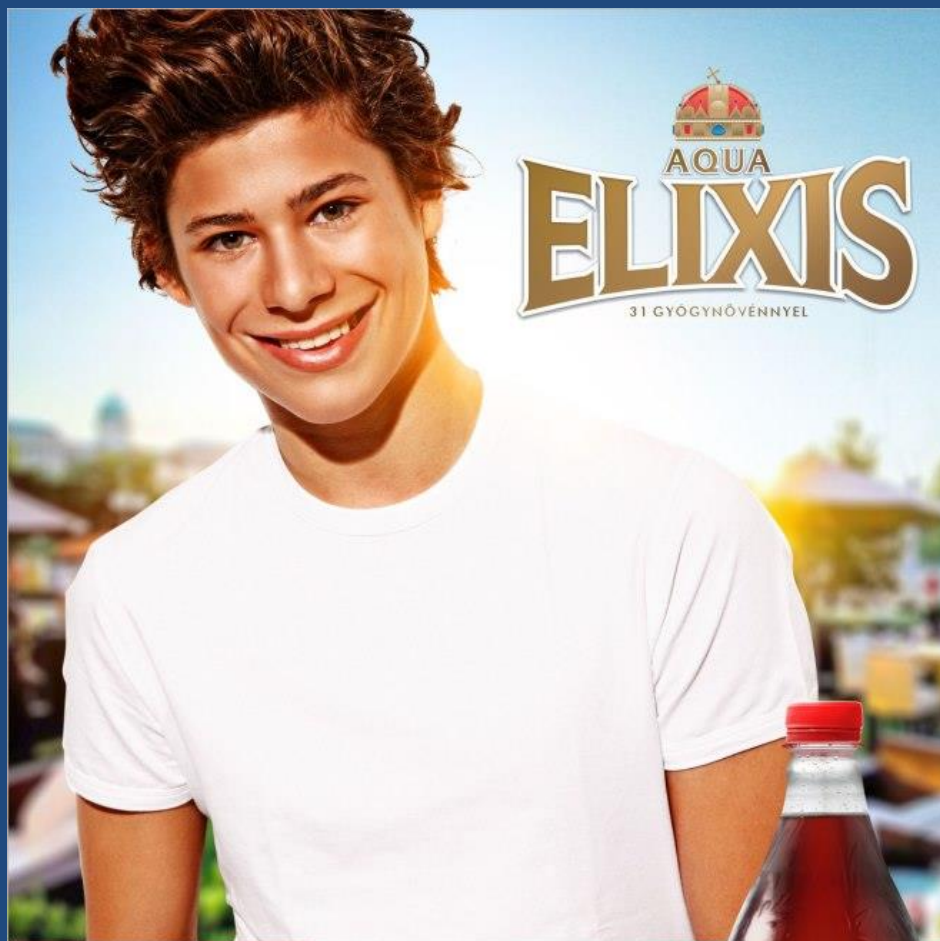


- ◉ Így készül a Coca-Cola Magyarországon
- ◉ <http://www.youtube.com/watch?v=Ju4CzxD7um0>
- ◉ Hogyan készül? Megmutatjuk! A Coca-Cola
- ◉ <http://www.youtube.com/watch?v=fEI4XwHIC3M>
- ◉ Coca Cola dunaharaszti gyárávató
- ◉ <http://www.youtube.com/watch?v=2Gwd21W-dGQ>



Pepsi White a neves amerikai cég legújabb ízesítésű itala. Ezúttal vaníliás ízesítéssel kerül a boltokba. Az új ital egyelőre csak Japánban kapható, a piaci sikerek függvényében kerülhet az Európai piacra.





AQUA  
**ELIXIS**  
31 GYÓGYNÖVÉNNYEL

Köztudott, hogy számos ország rendelkezik tradicionális, saját fejlesztésű üdítővel, hazánk azonban eddig kimaradt a sorból. Örömmel jelenthetjük be, hogy Magyarország számára a 100%-ban magyar tulajdonú Szentkirályi Ásványvíz Kft. megalkotta a nemzet üdítőitalát, amelyet idén szeptembertől, 1 literes kiszerelésben, AQUA ELIXIS néven lehet megvásárolni. A nemzet üdítőitala 31 gyógynövény (pl. zsálya, kakukkfű, rozmaring, citromfű, cickafark, borsmenta, koriander, bodza, gyömbér) felhasználásával készült, titkos recept alapján, amelyet 1 éves fejlesztés előzött meg a Szentkirályi saját laborjában.

[www.szentkiralyi.hu](http://www.szentkiralyi.hu)



Köztudott, hogy számos ország rendelkezik tradicionális, saját fejlesztésű üdítővel, hazánk azonban eddig kimaradt a sorból. Örömmel jelenthetjük be, hogy Magyarország számára a 100%-ban magyar tulajdonú Szentkirályi Ásványvíz Kft. megalkotta a nemzet üdítőitalát, amelyet idén szeptembertől, 1 literes kiszerelésben, AQUA ELIXIS néven lehet megvásárolni. A nemzet üdítőitala 31 gyógynövény (pl. zsálya, kakukkfű, rozmaring, citromfű, cickafark, borsmenta, koriander, bodza, gyömbér) felhasználásával készült, titkos recept alapján, amelyet 1 éves fejlesztés előzött meg a Szentkirályi saját laborjában.

[www.szentkiralyi.hu](http://www.szentkiralyi.hu)



## b.) Növényi kivonat alapú szénsavas üdítőitalok

- - **tonic italok:**

- keserű ízhatású anyagokat tartalmaznak. Színtelenek, magas a CO<sub>2</sub> tartalmuk, citrusfélék héjolajával ízesítik ezeket.
- Pl.: Schweppes, Kinley

- - **gyömbérfélék:**

- a gyömbérnövény gyökerével ízesítik ezeket.
- Pl.: Schweppes, Canada Dry, Kinley



## b.) Növényi kivonat alapú szénsavas üdítőitalok

- ⊙ Energiaitalok: frissítő, serkentő hatásúak, koffeint, taurint és vitaminokat, esetleg Ca-t tartalmaznak.
- ⊙ Élettani hatásuk miatt forgalmazásuk vitatott.
- ⊙ Pl.: Red Bull, XL, XTC, Bomba, Buldózer, UP



### *Energiaitalok (Energy Drink)*

Frissítő, serkentő hatású, koffeint és taurint tartalmazó üdítőitalok. Általában tartalmazznak C-vitamint, B<sub>2</sub>-, B<sub>12</sub>- és más, élettanilag hatásos vitamint, esetenként kalciumot. Élettani hatásuk miatt forgalomba hozataluk igen sokat vitatott.

- ⦿ Az energiasitalok nagy mennyiségű koffeint vagy egyéb legális stimulánszereket (guaranát, ginszenget, taurint) tartalmaznak.
- ⦿ Egy doboz energiasitalban jellemzően 75 milligramm koffein van.
- ⦿ Összehasonlításképpen:
  - ugyanolyan mennyiségű kólában körülbelül 30 milligramm koffein található,
  - egy jó erős eszpresszóban pedig kb. 50-80 milligramm.
- ⦿ Önmagában egy energiasital koffeintartalma elsőre nem tűnik veszélyesnek, gond leginkább azzal van, ha rendszeresen, napi több dobozzal, szinte víz helyett fogyasztják.

- ⦿ Hogyan készül az energiatál?
- ⦿ <https://www.youtube.com/watch?v=3DCanRhfiHQ>
- ⦿ Alkohol és energiatál keverékének veszélyei. Riport Tv:
- ⦿ <http://www.youtube.com/watch?v=uTLKjQMhz-4>

# Diétás üdítőitalok

- ⦿ Készülhetnek
  - vitaminnal, ásványi anyaggal, élelmi rosttal dúsított és
  - csökkentett energiatartalmú változatban.
  - Ezek a termékek általában mesterséges édesítőszert tartalmaznak, a termékeket „light” (könnyű) szóval jelölik.





## A diétás üdítőitalok fajtái

**Energiamentes** az az üdítőital, amelynek  $100\text{ cm}^3$ -e legfeljebb 10 kJ energiát tartalmaz.

**Csökkentett energiájú** termék, amelynek  $100\text{ cm}^3$ -e legfeljebb 85 kJ energiát tartalmaz.

**Diabetikus** üdítőital a mesterséges édesítőszerrel készített, csökkentett energiájú vagy energiamentes ital.

**Energiaszegény** üdítőital  $100\text{ cm}^3$ -e legfeljebb 200 kJ energiát tartalmaz.

# Természetes édesítőszerrel:

# ÚJDONSÁG!

# 0% CUKOR



A sztyvia egy természetes édesítőszer, a cukor helyettesítője. Gyulladáscsökkentő, emésztést segítő hatása van, emellett magas cink, vas, és magnéziumtartalommal rendelkezik. A kalóriatartalma nulla, így a hízásra hajlamosak is fogyaszthatják!



KEDVESKÉIM!

NEM MIND  
CUKOR,  
AMI ÉDES!



# 0,5l



<http://www.szeretlekmagyarorszag.hu/a-magyar-ceg-amely-versenyre-kel-a-legnagyobb-kolagyartokkal/>



# Az alkoholmentes italok bolti kezelése

- ◎ **Raktározás:** Napfénytől mentes, tiszta, jól szellőző raktárban
- ◎ **Csomagolás:** PET-palackba, többrétegű kasírozott kartondobozba (az aszeptikus csomagolást alkalmazzák), acél- vagy AL-dobozba, üvegpalackba.
- ◎ **Páratartalom:** Legkedvezőbb a 60-70% relatív páratartalom (a címke védelme érdekében)
- ◎ **Hőmérséklet:** Ideális az 1-25 °C-os hőmérséklet