

# KECSKETEJBŐL KÉSZÜLT ÉLELMISZEREK TÁPLÁLKOZÁSI ELŐNYEI ÉS FOGYASZTÓI SZOKÁSAI NUTRITION BENEFITS AND CONSUMER HABITS OF FOODS MADE FROM GOAT-MILK

SZIGETI, O.

Kaposvári Egyetem Gazdaságtudományi Kar (University of Kaposvár Faculty of Economics),  
H-7400 Kaposvár, Guba Sándor u. 40.

## ABSTRACT

*Healthy nutrition and health protection of the Hungarian population begins with the production of proper foods. Among these one of the most important is the milk, of which consumption has decreased considerably after the top-year of 1987. Milk received several critics in the last few years despite the fact that thousand millions of people had grown up and had become healthy adults by consuming it. Study focuses on a since long forgotten kind of milk products having a boom nowadays: goat-milk and its products.*

*Goat serves as a basic food-source in the Balkans and in countries east of Hungary, while in Western Europe products made from goat-milk are luxury consumer goods. These products are only available for higher social strata.*

*In this research consumer opinions about goat-milk products and the knowledge of their nutrition benefits were examined by focus group surveys, product tasting survey and a country-wide questionnaire research. 80% of the participants in the tasting event had already consumed goat-milk products while in the country-wide survey this proportion is only 53%. This relatively high proportion can be explained by that the respondents take the eventual and occasional probing of the products as consumption, whereas consumption in our point of view means regular intake.*

*People primarily consume different kinds of goat cheese, and some milk, while the other goat milk products are practically not consumed. Non-consumers explained their rejection with the following reasons: special taste, high price and weak availability. According to the results of the country-wide survey almost the one fifth of the consumers cannot be persuaded of the goat-milk product's consumption because these people are basically averse to these products. On the other hand, the others could be induced to consume these products if they got to know the products' taste, met more advertisements and if the products became cheaper and more widely available. Nevertheless, during the tasting event each respondent found at least one kind of the offered products which were suitable for their taste and 97% of them said that they would decide to buy such products.*

*When analyzing purchasing attitudes it came to light that 67.6% of the participants in the tasting and 35.5% of the questionnaire survey respondents already bought some kind of goat-milk products. Mostly cheese, then milk, milk curds and finally other milk products were bought. Goods are mainly purchased in hyper- and supermarkets while many people buy these products on the local market or directly from the producer.*

*Non-customer explained their rejection with the followings: they have never met with these goods because they are unavailable or a lot of people are loath to do tasting because of its special taste and the high prices. The factors influencing purchase were researched at the country-wide inquiry. People had to mark on a 1 to 5 scale how the listed factors influence*

*their decision in case of buying common foods or purchasing goat-milk products. According to this consumers' decision is mainly determined by taste, by quality and by price. Besides taste and quality, the main motive for purchasing goat-milk products is their healthy nature, people even preferred the appearance and the aesthetic factor to the price factor. Health was the only factor which had higher value at the goat-milk products than in the case of other foods. The country-wide survey also studied the goat-milk product's yearly consumption frequency among the Hungarian population. This value was analyzed using a 6-range interval scale. On the basis of results it can be said that Hungarian populations' goat-milk consumption frequency is not only extremely low but practically it does not really exist. When summarizing the results it can be said that frequency of goat-milk consumption does not exceed approximately 33 occasions per year, hence Hungarian consumers consumed some goat-milk products once in a 11 days period. According to the purchasing opinions, the consumption will increase if the product prices decrease or products can be accessed more easily.*

*The answers contained general benefits like healthiness. There were participants who pointed out the high mineral substance-, calcium- and fat content, and the fact that people being sensitive to cow milk can also consume these products. The country-wide questionnaire did not show deeper knowledge, either. People think that goat-milk can be easily digested, contains a lot of vitamins and more nutritive than the cow milk. Ambivalent results were obtained from the question focusing on the fat content of the goat milk, respondents judged its value both high and low. The knowledge level of the consumers is very limited, therefore interventions of the agricultural administration, the research and educational institutions, the Agricultural Marketing Center of the Ministry of Agriculture and Rural Development, and the interest representation bodies are absolutely needed to deliver relevant knowledge and information to people. A community educational campaign could lead to an upswing in the market. Since results definitely show that consumers possess limited knowledge on the nutritional advantages of goat milk the relevant domestic and foreign results on the indicated topic were collected and shortly analyzed throughout the study.*

## **1. BEVEZETÉS – INTRODUCTION**

A hazai lakosság egészséges táplálkozása és ezzel egészségének védelme a megfelelő táplálék előállításával kezdődik. Ezek közül egyik legfontosabb a tej, amelynek fogyasztása az 1987. rekordévet követően nagymértékben visszaesett (SZAKÁLY, 2001). Az utóbbi években a tej sokféle kritikát kapott annak ellenére, hogy évezredek során emberek milliárdjai nőttek fel rajta és váltak egészséges felnőttekké (KUKOVICS, 2002). A tanulmány egy régen elfeledett, napjainkban ismét virágkorát élő tejféleséggel, a kecsketejjel és a belőle készült termékekkel kíván foglalkozni.

Tőlünk keletre és a Balkánon a kecske alapvető élelmiszerforrásként szolgál, Nyugat-Európában pedig luxus fogyasztási cikként jelentek meg a kecsketejből előállított termékek (MARTICSEK et al, 1999). Valamikor a szegény ember tehenének tartották a kecskét, ma minden remény megvan arra, hogy a gazdag emberek állata legyen. Ezt támasztja alá az a tény, hogy a fogyasztói trendek változásával (TÖRŐCSIK, 2003) új igények jelentkeznek a világpiacon, növekszik a kereslet a speciális élelmiszerek iránt. Kialakult egy olyan fogyasztói réteg, amely meg tudja fizetni a minőséget, a különlegességet, és a kecsketejből készült élelmiszerek megfelelnek ezeknek az elvárásoknak. Magyarországon a kecsketartás a kilencvenes évek végéig háttérbe szorult. Ekkor azonban hazánkban is megjelent a kereslet olyan, úgynevezett alternatív termékekre, melyek többek között az egészséges táplálkozás igényeit elégítik ki. Kezdetben külföldi termékekkel sikerült a fogyasztói igényeknek megfelelni, mivel a hazai kecskeállomány és a kecsketejből előállított termékek még nem voltak képesek felvenni a versenyt az import termékekkel (MARTICSEK et al, 1999), de a

többéves munka eredményeként a hazánkban termelt kecsketej és feldolgozott termékek ma már minden tekintetben megfelelnek a piaci igényeknek.

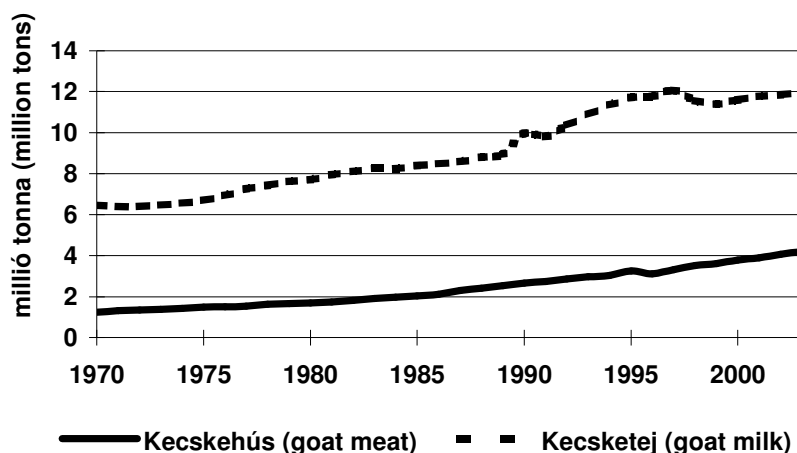
1999-ben a magyar mezőgazdaság és vidékfejlesztés stratégiájában kimondták, hogy alapvetően nem a tömegtermelés, hanem a minőségi termékek előállítását kell előtérbe helyezni (MUCSI, TÓTH és BÉKÉSI, 1999). Az elképzelésekbe a kecskeágazat teljesen beleilleszthető.

Hazánkban egyre többen figyelnek fel a kecskeágazatban rejlő lehetőségekre. A kiskérődzők nagy szerepet vállalhatnak a környezetvédelemben, a környezetfenntartásban és a tájvédelemben, a népességmegtartásban, a nemzetgazdasági-, valamint a külkereskedelmi mérleg javításában, mivel olyan árukat, termékeket állítanak elő, amelyek 100%-ban exportképesek, amelyeket az igényes fogyasztók meg tudnak fizetni, és reális keresleti piacra történik az értékesítés (DÓZSA és MOLNÁR, 2004). A kecskeágazat fejlesztése azért is indokolt, mivel a vidéken tartásban, a humán foglalkoztatottságban betöltött szerepe is jelentős, hiszen alkalmazhatók a nagy élőmunka-igényes technológiák. Ezek a tulajdonságok megegyeznek azokkal az elvekkel, amik egyrészt a környezetgazdálkodásban elvártak, másrészt az EU által támogatandók.

## 2. A KECSKETENYÉSZTÉS JELENTŐSÉGE A VILÁGON ÉS HAZÁNKBAN - THE IMPORTANCE OF GOAT BREEDING IN THE WORLD AND IN HUNGARY

Földünk egyik dinamikusan fejlődő állattenyésztési ágazata a kecsketartás (1. táblázat). Ezt jól jelzi, hogy az utóbbi években folyamatosan nőtt a világ kecskeállománya. Legjelentősebb változás Ázsiában, ezen belül Kínában és Indiában következett be. Európában Görögország rendelkezik a legnagyobb méretű állománnyal, de Spanyolország, Franciaország és Olaszország állatlétszáma is magas a többi országhoz képest.

Európa kivételével a kecsketartás legfontosabb terméke a hús. A kecskehús előállítás mennyisége igen jelentős mértékben megnőtt a közelmúltban, amit az 1. ábra szemléltet. Az 1970. évhez képest napjainkban közel 3,5-szer több kecskehúst termelnek a világban, 1997. óta a növekedés dinamizmusa a korábbi évekhez képest még erőteljesebb.



1. ábra (Fig.1.): A világ kecskehús és -tej termelésének alakulása, 1970-2003 (The world's goat meat and -milk production between 1970 and 2003)

Forrás: www.fao.org, 2004

Nemcsak a kecskehús összes mennyisége lett több, hanem aránya is bizonyos ország húsfogyasztásában. Az indiai lakosság húsfogyasztásának 47%-át, a ciprusinak, görögnek és töröknek 20-20%-át teszi ki (MOLNÁR, 1996).

A kecske második – Európában a legfontosabb – terméke a tej, amelynek folyamatosan és dinamikusan nő termelése mind a fejlett, mind a fejlődő országokban (1. ábra). A tejelő állatfajok közül létszámát tekintve a kecske könnyelheti el a legnagyobb mértékű növekedést 1970. óta. Az állomány ez időszak alatt megduplázódott, így aránya a tejhasznú kérődzők között megnőtt, főként a juhlétszám rovására. A kecskék által termelt tej mennyisége 86%-os növekedést mutat, ami ugyan elmarad a bivalytej termelésétől, mivel az megnégyszereződött a vizsgált időszakban, de a kecsketej is szinte duplája a tehén- és juhtej növekedési arányának. A kecske tejtermelésen belüli aránya némi növekedést mutat, az 1970. évi 1,65 értéket felülmúlva napjainkban a világon összesen megtermelt tej mennyiségének 2%-át teszi ki.

Egy-egy ország összes tejtermeléséből a kecsketej jelentős hányaddal részesedhet: Cipruson 40%-kal, Görögországban 25%-kal, Törökországban és Libanonban 15-15%-kal (MOLNÁR, 1996).

A magyarországi kecskelétszám az ágazat indulása óta csak becsülhető, megbízható adatok nem állnak rendelkezésre. Az ágazatba sorolható anyaállatok száma 30-50 ezer között lehetett 1998-99-ben KUKOVICS (1999) szerint, JÁVOR (1999) már ekkor 50-70 ezerre becsülte. Ezen állatok nagyobbik hányada semmilyen kimutatásban nem szerepelt, aminek oka a kecsketartók információ hiányában és a nyilvántartástartástól való elzárkózásában (félelmében) keresendő. 2001. augusztusában a KSH kimutatása szerint 55 ezer anyakecske termelt a különböző gazdaságokban, napjainkban 50-70 ezerre becsülik az állomány létszámát.

A kecsketej termelés adatai is meglehetősen bizonytalanok, még a KSH becslései is pontatlanságokat takarnak. A Statisztikai Hivatal adatsorát tekintve (1. táblázat) nehéz elképzelni olyan mértékű ingadozást, amit a számok mutatnak. Ezzel szemben a Magyar Kecsketartók és Tenyésztők Országos Szövetsége a felvásárolt és feldolgozott kecsketejre vonatkozóan már egészen más adatokkal dolgozik.

**Table 1.**

**1. táblázat**

*Kecsketej-termelés Magyarországon (ezer liter)*  
*Goat-milk production in Hungary (thousand liters)*

Év (Years)	KSH nyilvántartása alapjáni (According to the data of CSB)		Magyar Kecskeszövetség nyilvántartása alapján (According to the data of the Hungarian Goat Federation)	
	Kecsketej (Goat milk)	Változás az előző évihez képest, % (Change compare to the previous year)	Kecsketej* (Goat milk)	Változás az előző évihez képest, % (Change compare to the previous year)
1996	10 728,9	-	n.a.	-
1997	10 102,7	-5,8	n.a.	-
1998	9 472,8	-6,2	n.a.	-
1999	4 043,8	-89,3	n.a.	-
2000	10 523,6	+260,2	681	-
2001	10 856,9	+3,2	1 264	+85,6
2002	9 846,0	-9,3	2 104	+66,5
2003	n.a.	-	2 157	+2,5

\* A hivatalos nyilvántartás szerint. A nem ellenőrzött mennyiséggel együtt 2-3-szorosa is lehet a közölt mennyiségnek. (According to the official records. Aggregation controlled and uncontrolled quantities can yield 2-3 times higher values over the registered yields.)

Forrás: KSH, 1996-2002 és KUKOVICS, 2004

A megtermelt tej legnagyobb hányadát a farmokon illetve azok közvetlen közelében fogyasztják el. Meglehetősen korlátozott számú tejfeldolgozó vásárolta és dolgozta fel a kecsketejet a megelőző években, és jelent meg termékeivel a piacon. A kecsketenyésztők ma viszont előjönnek az „illegálisból”, és a saját és szomszédságuk fogyasztásánál több húst és tejet (tejterméket) állítanak elő, egyre nagyobb hányadban jelennek meg a piacon (KUKOVICS és JÁVOR, 2002). A különböző becsült kecskelétszámokra alapozva a kecsketejtermelés 10-15 millió liter lehet az országban (50 ezer anyakecskét feltételezve), amelynek kisebb hányada jelenik meg szervezett keretek között, megfelelő egészségügyi háttér biztosításával (KUKOVICS, 2003).

Érdekes megvizsgálnunk a 2. táblázat alapján, hogy Magyarország a világátlag felét sem éri el az egy főre jutó kecsketej termelésből, Görögországban pedig több mint hússzoros mennyiség jut egy emberre, mint máshol a világon. Ha a kiskérődzők összes tejtermelését vesszük figyelembe, még rosszabb a helyzetünk.

**Table 2.**

**2. táblázat**

*Egy lakosra jutó kecsketej termelés a világon, Görögországban és Magyarországon, 1999  
(Goat-milk production per capita in Greece and in Hungary, 1999)*

<b>Régió (Region)</b>	<b>Fajlagos termelés, l/fő (Specific production l/person)</b>	
	<b>Kecsquetej (Goat milk)</b>	<b>Juhtej + kecsquetej (Goat milk+ewe milk)</b>
Világ (World)	2,0	3,4
Görögország (Greece)	43,3	106,4
Magyarország (Hungary)	0,8	1,0

Forrás: SZAKÁLY S. et al, 2001

Nincs elérhető és megbízható adat a juh- és kecsketej (tejtermékek) fogyasztásáról sem. Magyarországon becslések szerint csak néhány dekagrammal lehet számolni (KUKOVICS és JÁVOR, 2002).

### 3. ANYAG ÉS MÓDSZER – MATERIALS AND METHODS

Mennyiségi kvantitatív és minőségi kvalitatív módszerek alkalmazásával primer kutatást végeztünk a kecsketej termékekkel kapcsolatos fogyasztói preferenciák feltárása érdekében egy doktori disszertáció keretei között.

A fogyasztók attitűdjeinek mélyebb feltárását a fókuszcsoportos beszélgetések elvégzésével lehetett biztosítani. Az interjúknál célunk volt a kecsketej termékekkel szemben megnyilvánuló fogyasztói magatartás megismerése, elsősorban a fogyasztási és vásárlási preferenciák tekintetében, a minőség és ár vonatkozásában, továbbá érintve a termékszerkezet, -választék, valamint az elosztással és a kommunikációval kapcsolatos legfontosabb kérdéseket. Az interjúkat négy helyszínen 8-8 fővel bonyolítottuk le.

A fogyasztói preferenciák megismerését két megkérdezéses vizsgálat szolgálta. A fogyasztók preferenciáinak megismerését célzó kóstoltatással egybekötött megkérdezéses vizsgálatra Budapesten, egy exkluzív bevásárlóközpontban nyílt lehetőség.

A mintavétel során 100 személy kiválasztására került sor. A mintaszámot az indokolta, hogy a kóstoltatás időtartama, a helyszín, és az engedélyezett kérdezőbiztosok száma ennyi fogyasztó megkérdezését tette lehetővé. Az önkényes mintavétel miatt a minta természetesen nem tekinthető reprezentatívnak, és a véletlenszerűséget sem tudtuk biztosítani.

A fogyasztók preferenciáinak megismerését célzó országos megkérdezéses vizsgálat előkészítése és lebonyolítása során 500 személy kiválasztására került sor. A mintaszámot az indokolta, hogy a különböző háttérváltozók alapján képzett alcsoportok ebben az esetben már megfelelő méretűek ahhoz, hogy statisztikailag megbízható eredmények adódjanak.

Az alapsokaságból vett minta összeállításánál mindenekelőtt a reprezentativitás biztosítása volt a cél. A 10 000 főnél népesebb városaink figyelembe vételével 31 település véletlenszerű kiválasztása történt meg. A kutatás célja a kereskedelmi forgalomba kerülő, ellenőrzött, hivatalos minősítésekkel rendelkező termékek vizsgálata, ezért nem vontuk be az országos megkérdezésbe a 10 000 fő alatti települések lakosságát. A kisszámú minta miatt a KSH adatai alapján a kijelölt településeken élők nem és kor alapján csoportosított összetétele torzult, ezért súlyfaktor használatával korrigáltuk az eltérést. Így a felmérés a 10 000-nél több lakóval rendelkező településekre vonatkoztatva nemre és korra való tekintettel biztosítja a reprezentativitást.

A megbízható eredményekhez biztosítani kell a véletlenszerű kiválasztás lehetőségét is. Ezt a háztartások kiválasztása esetében az ún. véletlen séta („random walking”) módszerének alkalmazásával sikerült elérni. A módszer kombinálása a lakásokon történő ún. születésnapi kulcs módszerével egyszerre biztosította a reprezentativitást és a véletlenszerűséget.

A kutatás lebonyolításához az ún. „face to face interjúk” módszerét választottuk. Az elkészített kérdőív jellemzően zárt kérdésekre épült, ami jelentősen könnyítette a kérdőívek későbbi kiértékelését. Bizonyos kérdéseknél intervallumskála használatát tartottuk indokoltnak, ezek közül is az ötfokozatú skála mellett döntöttünk, adott kérdéseknél pedig lehetőséget biztosítottunk a megkérdezettek egyéni meglátásainak kifejtésére.

A kutatás során összegyűjtött adatok feldolgozása számítógépes matematikai-statisztikai programcsomag segítségével történt, amelyhez a válaszok előzetes kódolására volt szükség. Az SPSS for Windows 9.0 szoftver alkalmazásával gyakorisági eloszlásokat számoltunk, keresztábrák segítségével vizsgáltuk az összes változó valamennyi háttérváltozóval való kapcsolatát, valamint egyes változók egymással való összefüggéseit. Az átlagszámítások mellett a Chi<sup>2</sup>-próbával szignifikancia-vizsgálatokat végeztünk és használtuk az egymintás T-próbát, valamint a többváltozós statisztikai elemzésekhez használtuk az ANOVA, által kínált lehetőségeket.

A kecsketej táplálkozási előnyeit szekunder adatok alapján gyűjtöttük össze.

#### **4. A KECSKETEJ TERMÉKEK FOGYASZTÓI SZOKÁSAI – CONSUMER HABITS OF THE GOAT-MILK PRODUCTS**

A kutatás eredményei a négy fókuszcsoportos vizsgálat, az exkluzív bevásárlóközpontban lebonyolított kóstoltatással egybekötött megkérdezés és az országos felmérés adatai alapján adódtak.

##### ***4.1. A kecsketej termékek fogyasztásának jellemzői - consumer characteristics of goat-milk products***

A fókuszcsoportos vizsgálat eredményei szerint a kecsketej-termékek közül mindannyian kipróbálták már a sajtot, de csak néhányan említették a túrót és a tejet.

A kóstoltatáson résztvevők 80%-a fogyasztott már kecsketej terméket, míg az országos felmérés szerint ez az arány csupán 53%. Ez a viszonylag magas arány azzal magyarázható, hogy a megkérdezettek fogyasztásnak minősítették a kóstolást is, holott fogyasztásról csak étkezéseink során valamilyen rendszerességgel előforduló élelmiszerek esetén beszélhetünk. A kecsketej termékek fogyasztói döntően sajtféleéseket fogyasztanak, esetleg folyadéktej, a többi tejtermék viszont nem épül be fogyasztásukba.

A kóstoltatás eredményei alapján a fogyasztott termékféleségek arányát a 2. ábra szemlélteti.

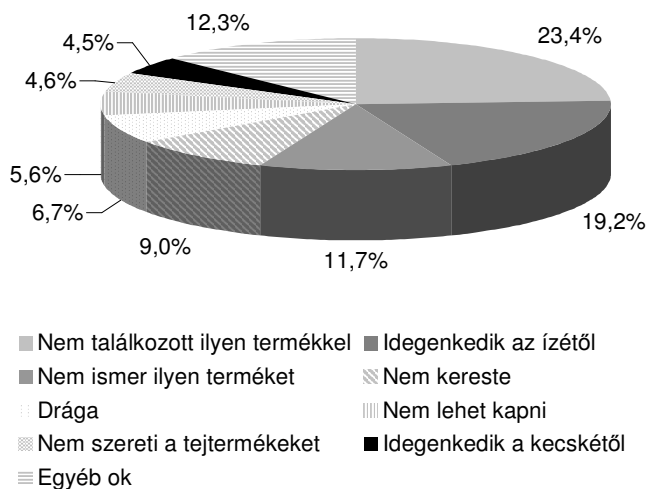


**2. ábra (Fig. 2.):** A fogyasztott kecsketej termékek aránya,% (Proportion of the consumed goat-milk products, %)

Az országos felmérésben résztvevő fogyasztók többsége (78,5%) is a kecskesajttal találkozott már, 44,6%-uk fogyasztott már kecsketejet, és a túrót 36,9%-uk kóstolta meg. Az egyéb termékek (joghurt, kefir) fogyasztása elenyésző.

Természetesen a nem fogyasztók esetében kíváncsiak voltunk az elutasítás okaira. Az országos felmérésben kecsketej termékeket nem fogyasztó résztvevők válaszainak tendenciáit a 3. ábra szemlélteti.

A megkérdezettek 23,4%-a azért nem fogyaszt kecsketej termékeket, mert még sohasem találkozott ilyen jellegű termékkel. Nagy számban (19,2%) vannak azok a válaszadók is, akik a termékek egyedi, sajátos ízvilágát nem tudják elfogadni, így alapjaiban vetik el a kecsketej termékek fogyasztását. 11,7%-uk nem ismeri a termékeket, így nem is tudta eddig kipróbálni azokat. Érdeemes kiemelni, hogy a nem fogyasztók csupán 5,6%-a válaszolta a kérdése, hogy a magas ár miatt utasítja el a termékeket. A kóstoltatás során hasonló válaszkategóriákkal találkoztunk, bár ott némileg magasabb volt az íz miatt elutasítók száma (33,3%), illetve a „Nem találok ilyen termékkel” (27,8%) válaszkategória után 3. helyen szerepelt a termékek magas ára 22,2%-os értékkel.



**3. ábra (Fig. 3.):** A kecsketej termékek fogyasztásának elutasítási okai (The reasons for rejection of goat-milk products)

Az országos felmérés adatai szerint a nem fogyasztók közel egyötödét nem lehet meggyőzni a kecsketej termékek fogyasztásáról, mivel alapjaiban idegenkednek a termékektől. A többiek viszont ha megismernék az ízt, több reklámmal találkozónak, ha olcsóbbá válna a termék és több helyen lenne kapható, akkor rábírhatóak lennének a fogyasztásra. A kóstoltatás során egyébként minden megkérdezett talált olyan terméket, amely saját ízlésvilágának megfelelő, és 97%-uk úgy nyilatkozott, hogy alkalomadtán szívesen vásárolnának is belőle.

#### ***4.2. A vásárlási magtartás vizsgálata - The purchasing behaviour research***

A kóstoltatásban résztvevők 80,0%-ából, akik a kóstoltatás előtt is fogyasztott már kecsketej terméket 67,6% vásárolt is a termékből, 32,4% viszont nem. A felmérésből kitűnik, hogy a legtöbb fogyasztó sajtfeleségekkel találkozott már vásárlás (66,2%) szintjén, de viszonylag nagy számmal talákoztunk olyan fogyasztóval is, aki több terméket is vásárolt. Néhány fogyasztónak (10,8%) lehetősége volt rá, hogy a kecsketejből leggyakrabban előállított termékek mindegyikéből vásároljon. A tejből és a sajtból a megkérdezettek 13,8%, illetve 7,7% vásárolt.

Az országos felmérés adatainak feldolgozása során kiderült, hogy a fogyasztók közel kétharmada (64,5%) még sohasem vásárolt kecsketej terméket, mindössze 35,5%-uk tette már bele kosarába. A termékfeleségek szerinti megoszlás esetén hasonló tendenciát figyeltünk meg, mint a kóstoltatásban résztvevő fogyasztóknál, illetve a fogyasztásra vonatkozóan. A termékeket főként hiper- és szupermarketekből szerzik be, többen piacra járnak kecsketej termékekért, és gyakori a termelőtől történő vásárlás is. Akik nem vásárolnak főként azért nem teszik, mert nem talákoztak még ilyen termékekkel, mert nem kaphatók, illetve sokakra az íz miatti viszolygás jellemző, valamint a magas árral indokolták döntésüket.

#### ***4.3. A vásárlási döntéseket befolyásoló tényezők - The influence factors of purchasing decisions***

Az országos megkérdezés szereplőinél arra voltunk kíváncsiak, hogy a megkérdezett fogyasztókat vásárlási döntéseik során milyen tényezők befolyásolják kecsketej termékek és az egyéb élelmiszerek vásárlása esetében. Arra kértük a válaszadókat, hogy az iskolai osztályzatoknak megfelelően jelöljék, hogy a felsorolt tényezők mennyire fontosak számukra. Az 1-es érték jelentette az „Egyáltalán nem befolyásol”, az 5-ös pedig a „Nagymértékben befolyásol” válaszkatégoriát.



**Table 3.****3. táblázat**

*A fogyasztókat befolyásoló tényezők kecsketej termékek és egyéb élelmiszerek vásárlása esetén  
(Influencing factors of buying goat-milk products and other foods)*

<b>Befolyásoló tényezők (Influencing factors)</b>	<b>Kecsquetej termékek (Goat milk products)</b>	<b>Egyéb élelmiszerek (Other foods)</b>
1. A termék íze (taste)	4,43	4,74
2. A termék minősége (quality)	4,37	4,65
3. A termék egészségessége (healthiness)	4,22	4,19
4. Kinézet, esztétikusság (appearance)	3,96	n.a.
5. A termék ára (price)	3,84	4,35
6. A termék tartalma (content)	3,75	n.a.
7. Könnyű beszerezhetőség (easy available)	3,50	4,14
8. Kiszérelés (packaging)	3,46	3,76
9. Megszokás (habit)	2,33	3,45
10. Divatos a fogyasztása (fashion)	1,72	n.a.

A 3. táblázat eredményei alapján elmondható, hogy a válaszadók a kecsketej termékek és az egyéb élelmiszerek vásárlása esetén is leginkább a termék ízét és minőségét tartották fontosnak. Kecsketej termékek vásárlásakor a termék egészségessége fontosabbnak bizonyult, mint az ára, míg a hagyományos élelmiszerek esetében harmadik helyen az ár, negyedik helyen pedig a termék egészségessége áll. A termék egészségessége volt az egyetlen olyan paraméter a felsorolt befolyásoló tényezők között, ami a kecsketej termékek vizsgálata esetén egy kicsit magasabb értéken szerepelt, mint a hagyományos élelmiszereknél. Az ártényezőt kecsketej termékek esetében megelőzi a termék kinézete, esztétikus volta is. Kutatásunk is alátámasztotta LAKNER, SOMOGYI és HORVÁTH (1998) valamint SZAKÁLY és BERKE (2004) állítását, amely szerint a minőség szerepe felértékelődött a marketingstratégián belül. A könnyű beszerezhetőség lényegesen előrébbvaló szempont normál élelmiszereknél, mint a vizsgált termékkörben, kecsketej termékekénél fontosabb a tartalom, összetétel. A megfelelő nagyságú kiszérelés a közepesen fontos tényezők között szerepel, a megszokásból történő vásárlás pedig sokkal kevésbé jellemző a kecsketej termékekénél, mint a hagyományos élelmiszereknél, ahol ez közepesen lényeges kategóriába sorolható. A fogyasztók a legkevésbé gondolták azt, hogy a divat miatt vásárolnák meg a kecsketej termékeket.

#### **4.4. A kecsketej termékek fogyasztási gyakorisága - gyakorisága consumption frequency of goat-milk products**

Szintén az országos felmérés vizsgálta magyar lakosság körében a kecsketej termékek éves fogyasztási gyakoriságának alakulását. Ezt egy hatrészes intervallumskálán elemeztük. A kapott eredmények alapján elmondhatjuk, hogy a magyar lakosság kecsketej termék fogyasztási gyakorisága még alacsony szintűnek sem tekinthető, lényegében teljesen elhanyagolható. A legnagyobb gyakorisággal a válaszadók a különböző sajtőféléseket fogyasztják, 24 alkalommal évente. Ez annyit jelent, hogy megközelítőleg kéthetente kerül a hazai fogyasztó asztalára kecskesajt. Ehhez képest feleannyi gyakorisággal szerepel a tej, amelyet a megkérdezettek 12 alkalommal fogyasztanak évente, gyakorlatilag havonta tart rá igényt az átlag magyar fogyasztó. Túróból a fogyasztás gyakorisága 8 alkalommal jelent évente, vagyis másfél havonta kerül az asztalra, az egyéb termékek fogyasztása pedig teljesen elhanyagolható, csupán egy-két ínyenc magyar találkozik kecskejoghurttal, -kefirrel. Az összesített eredményt figyelembe véve megállapíthatjuk, hogy a kecsketej termékek

fogyasztási gyakorisága megközelítőleg 33 alkalmat jelent évente. Ezen adatok alapján tehát a magyar fogyasztók étkezéseik során 11 naponta találkoznak valamilyen kecsketej termékkel. A fogyasztás növekedne a vásárlói vélemények szerint, ha mérséklődne a termékek ára, illetve több helyen árusítva könnyebben hozzá lehetne jutni a termékekhez.

#### ***4.5. A kecsketej termékek táplálkozási megítélése - Nutrition opinions about goat-milk products***

A fókuszcsoportos beszélgetéseken és a kérdőívben arra a kérdésre kerestük a választ, hogy a megkérdezettek tisztában vannak-e a kecsketej táplálkozási előnyeivel. Sajnos a felmérés igazolta feltevésünket, miszerint a fogyasztók közül csak kevesen ismerik a kecsketej táplálkozási előnyeit, téves, felszínes vagy általános információkkal rendelkeznek csak e témakörben.

A kecsketej táplálkozási előnyeiről a fókuszcsoportok tagjai alig tudtak valamit említeni. Mindannyian tisztában voltak azzal, hogy egészségesebb termék, mint a tehéntej, de hogy ez miből adódik, arra nem tudtak választ adni. Egy ember említette, hogy tudomása szerint a tehéntejtől eltérő összetétele miatt értékesebb, és szintén egy ember tudott arról, hogy az asztmásoknak ajánlják fogyasztását. A többiek saját tapasztalataik alapján megállapították, hogy erősebb, mint a tehéntej. Hátrányok között említették, hogy a kecsketej jellegzetes íze miatt nem mindenkinek nyeri el a tetszését. Mind az előnyökről, mind a hátrányokról könyvekben, újságokban olvastak, ill. hallottak barátoktól, ismerősöktől, vagy nem is emlékeztek a hírforrásra.

A kóstoltatással egybekötött felmérésben résztvevők 52,4%-a gondolta úgy, hogy ismeri a kecsketej táplálkozási előnyeit. Látható, hogy a megkérdezettek közel fele semmiféle ismerettel nem rendelkezik e téren. A megkérdezettek 20,0%-a két előnyt is fel tudott sorolni, 4,8%-uknak három, illetve 1,0%-uk négy táplálkozási előnyről volt ismeretük. Azok a fogyasztók, akik saját bevallásuk szerint rendelkeznek némi ismerettel sok esetben csak felszínes, általános dolgokat soroltak fel a kecsketejről. A leggyakrabban említett előnyöket a 4. táblázat tartalmazza.

Table 4.

4. táblázat

*A kecsketej táplálkozási megítélése a kóstoltatáson megkérdezetteknél, %  
(Nutrition opinions about goat-milk products among the participants of tasting survey)*

<b>Előnyök (Advantages)</b>	<b>1. említés; (1th mention) n=55</b>	<b>2. említés; (2nd mention) n=27</b>	<b>3. említés; (3rd mention) n=6</b>	<b>Összesen (Sum) n=89</b>
Egészséges (Healthy)	41,82	0,00	16,66	26,97
Ásványi anyagokban, Ca- ban gazdag (Rich in mineral and calcium)	5,45	29,63	0,00	12,36
Tejérzékenyeknek jó (Good for people who are sensitive to cow milk)	5,45	14,81	16,66	8,99
Magas zsírtartalom (High fat content)	7,27	11,11	16,66	8,99
Alacsony zsírtartalom (Low fat content)	3,63	14,81	0,00	6,74
Könnyű emészthetőség (Easy to digest)	5,45	7,41	0,00	5,60
Nem allergizál (Antiallergenic)	3,63	3,70	16,66	4,49
Kalóriadús, tápláló (Nourishing)	5,45	0,00	16,66	4,49
Vitaminokban gazdag (Rich in vitamins)	3,63	7,41	0,00	4,49
Betegeknek is jó (Good for sick people)	3,63	0,00	16,66	3,37
Egyéb (Other)	12,72	11,11	0,00	13,48
<b>Összesen (Sum total)</b>	<b>100,00</b>	<b>100,00</b>	<b>100,00</b>	<b>100,00</b>

A legtöbb megkérdezett fogyasztó (26,97%) a kecsketej konkrét táplálkozási előnyéről nem tudott érdemben nyilatkozni, csupán annyit tudtak róla, hogy egészséges termékekről van szó. Több válaszadó (12,36%) említette, hogy a kecsketej kalciumban, ásványi anyagokban gazdag. Bizonyos fogyasztók (8,99%) tisztában voltak azzal, hogy a kecsketejet olyanok is megihatják, akik a tehéntejet nem, illetve ugyanennyien tudták azt is, hogy magasabb zsírtartalmú termékről van szó, mint a tehéntej. Érdekes eredményként adódott, hogy az ötödik leggyakrabban említett helyen (6,74%) a fogyasztói megítélés szerint az alacsony zsírtartalom áll. Látható tehát, hogy a megkérdezettek közül többeknek rémlett, hogy a kecsketej esetében a zsírtartalom valahogy más, mint az általánosan fogyasztott tehéntej esetében, azonban nem voltak világos ismereteik e tekintetben. Kitűnik tehát, hogy az átlag magyar fogyasztó semmilyen, vagy csak igen felszínes ismeretekkel rendelkezik a kecsketej táplálkozási előnyiről.

Úgy gondoltuk érdemes vizsgálat alá vonni azt is, hogy a megkérdezettek milyen előnyöket említettek első, második, illetve harmadik helyen. Jól kivehető, hogy a legtöbb fogyasztó (41,82%) elsőként a kecsketej egészségességét emelte ki, majd már lényegesen kevesebben (7,27%) a magas zsírtartalmat említették, és viszonylag magas arányban (5,45%) szerepeltek még a „Ca-ban, ásványi anyagokban gazdag”, „Tejérzékenyek is fogyaszthatják”, „Könnyű emészteni”, „Kalóriadús, tápláló” előnyök is.

Azok a fogyasztók, akik több mint egy előnyt tudtak felsorolni, másodikként leggyakrabban (29,63%) a kalciumban, ásványi anyagokban való gazdagságot emelték ki,

majd 14,81%-ban említették, hogy tejérzékenyek is fogyaszthatják, illetve ugyanilyen arányban az alacsony zsírtartalom mellett voksoltak. Ismét kiemelném, hogy a negyedik legtöbb említést (11,11%) a magas zsírtartalom kapta.

Míg a kóstoltatáson résztvevők 52,4%-ával szemben az országos felmérésben résztvevők közül csak 34,4% gondolta, hogy ismeretekkel rendelkezik a kecsketejről, addig. A megkérdezettek 9,1%-a két előnyt is fel tudott sorolni, 1,0%-uk pedig három előny ismeretével rendelkezett. A különböző válaszkategóriákat és az említések arányát az 5. táblázat tartalmazza.

**Table 5.**

**5. táblázat**

*A kecsketej táplálkozási megítélése az országos felmérés szerint, %  
Nutrition opinions about goat-milk according to the country-wide survey*

<b>Előnyök (Advantages)</b>	<b>1. említés; (1th mention) n=55</b>	<b>2. említés; (2nd mention) n=27</b>	<b>3. említés; (3rd mention) n=6</b>	<b>Összesen (Sum) n=89</b>
Egészséges (Healthy)	35,8	16,5	19,1	31,0
Jobban emészthető (Easy to digest)	10,2	8,5	-	9,6
Sok benne a vitamin (Has a lot of vitamins)	8,6	9,0	20,7	9,2
Táplálóbb (Nourising)	8,4	8,9	-	8,3
Soványabb (Low fat)	5,4	5,2	-	5,2
Jobb az összetétele (Have better composition)	4,6	3,8	-	4,4
Allergia ellen jó (Good against for allergy)	3,8	5,8	-	4,4
Zsírosabb (Fettier)	3,7	1,6	-	3,1
Magas ásványia. tart. (High mineral content)	3,1	3,6	-	3,1
Anyatejvel egyenértékű (Equal with to mother's milk)	2,9	1,8	-	2,6
Egyéb (Other)	13,5	35,3	60,2	19,1
<b>Összesen (Sum total)</b>	<b>100,00</b>	<b>100,00</b>	<b>100,00</b>	<b>100,00</b>

A legtöbb megkérdezett fogyasztó (31,0%) a kecsketej konkrét táplálkozási előnyéről nem tudott érdemben nyilatkozni, csupán annyit tudtak róla, hogy egészséges termékekről van szó. Ez a leggyakoribb válaszkategória szerepelt 1. helyen a kóstoltatás során is. Több válaszadó (9,6%) említette, hogy a kecsketej könnyebben emészthető. (Ez a kóstoltatásnál a 7. helyen szerepelt.) Bizonyos fogyasztók (9,2%) tisztában voltak azzal, hogy a kecsketej magas vitamintartalommal rendelkezik. (Ez a válasz is ritkább volt a kóstoltatásnál, csak a 9. helyen szerepelt.) Érdekes eredményként adódott, hogy az ötödik leggyakrabban említett helyen (5,2%) a fogyasztói megítélés szerint az alacsony zsírtartalom áll, a 8. helyre pedig a termék zsírosságát említették. Vagyis az országos felmérés is igazolta, hogy a megkérdezettek közül többeknek rémlett, hogy a kecsketej esetében a zsírtartalom valahogy más, mint az általánosan fogyasztott tehéntej esetében, azonban nem voltak világos ismereteik e tekintetben. A kóstoltatás során kapott eredményekkel ellentétben a fogyasztók nem említették az első 10 kategória között, hogy tejérzékenyek is fogyaszthatják. (Kóstoltatásnál a 3. leggyakrabban említett válaszkategória volt.) Az országos megkérdezés alapján is elmondható, hogy az átlag magyar fogyasztó semmilyen, vagy csak igen felszínes ismeretekkel rendelkezik a kecsketej táplálkozási előnyiről.

## 5. A KECSKETEJ TÁPLÁLKOZÁSI ELŐNYEI ÉS SZEREPE A HUMÁN TÁPLÁLKOZÁSBAN - GOAT-MILK'S NUTRITION BENEFITS AND ITS ROLE IN HUMAN NUTRITION

Mivel a fogyasztók megítélése a kecsketej termékek táplálkozási előnyeit tekintve nagyon gyenge, ezért összegyűjtöttük a kecsketej legfontosabb tulajdonságaira vonatkozó adatokat.

A kecsketej és termékeinek piaca három oldalról közelíthető meg: a fogyasztók egy részére az otthon előállított tej és házilag elkészített termékek önfogyasztása jellemző. Mások a természetes élelmiszerek iránt tanúsított elkötelezettségük, vagy az ingyenségük miatt választják a kecsketej termékeket, és a harmadik csoport egészségügyi megfontolásból fogyasztja a termékeket (HAENLEIN, 1995).

A hazai táplálkozásban betöltött szerepénél fogva a tehéntej meghatározó jelentőségű. Amíg a juhtejből főleg külföldre kerülő sajtokat gyártanak, addig a kecsketejből helyi igényeket elégítenek ki, de megjelentek és kuriózumnak számítanak a színvonalas kereskedelmi egységekben kapható kecskesajtok és kecsketejből készített más termékek. Gyártók és fogyasztók részéről igényként fogalmazódott meg hazai tejelő állataink tejének összehasonlítása, értékelése.

**Table 6.**

**6. táblázat**

*A tehéntej és a kiskérődzők tejének összetétele  
(Composition of cow milk and small ruminants)*

	Tehéntej (Cow milk) (1)	Juhtej (Ewe milk) (2)	Kecsketej (Goat milk) (1)
Szárazanyagtartalom (Dry material content), %	12,50	19,60	13,15
Energia (Energy), Kcal	61	108	69
KJ	257	451	288
Zsírtartalom (Fat content), %	3,80	8,20	4,00
Összfehérje tartalom (Total protein content), %	3,30	5,50	3,80
Tejcukor tartalom (Milk sugar content), %	4,60	5,00	4,50
Ásványianyag (hamutartalom) (Mineral content (ash content), %	0,80	0,90	0,85

1. Balatoni-Ketting (1981)      2. Fenyvessy-Csanádi (1999)

Forrás: FENYVESSY és CSANÁDI, 1999

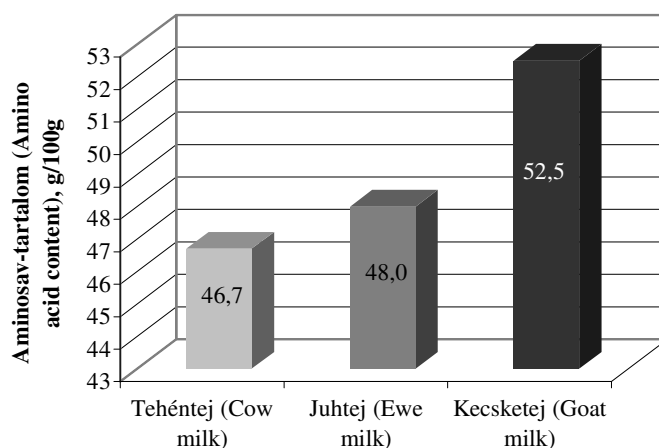
Általánosságban a kecsketej a tehéntej alternatívájaként használható, energiatartalma a tehéntejhez hasonló (6. táblázat) (DESJEUX, 1993).

A kecsketejnél magas a fehérjetartalom, közel 30%-a a szárazanyagnak, a kecsketej ez miatt tölt be a táplálkozásban kedvezőbb szerepet, mint a tehéntej (FENYVESSY és CSANÁDI, 1999). URBIENÉ, CIUCKINAS és MARGELYTÉ (1997) is megállapítja, hogy az anyatejhez képest a kecsketej 2,6-szer nagyobb mennyiségű fehérjét tartalmaz.

Több kutató megállapítása szerint a juh- és a kecsketej fehérjéje – aminosav tartalma alapján – a tehéntej fehérjénél értékesebbnek tekinthető. Megállapításait az esszenciális aminosav-tartalom tehéntejhez viszonyított nagyobb részarányával magyarázzák (4. ábra). A kiskérődzők tejének nagyobb biológiai értékét a fehérjék jobb emészthetőségében és hasznosulási arányában állapították meg (FENYVESSY és CSANÁDI, 1999).

A három állatfaj közül a kecsketej tejfehérjének biológiai értéke a legnagyobb, és a tehéntejé a legkisebb (FENYVESSY és CSANÁDI, 1999). Ugyanakkor URBIENÉ, CIUCKINAS és MARGELYTÉ (1997) a kecsketej és az egyéb tejek vizsgálata során a biológiai értéket tekintve semmiféle különbséget nem talált. A biológiai értékben tapasztalt különbségeket FENYVESSY (1999) azzal magyarázza, hogy a kecsketej dupla mennyiségben tartalmaz savófehérjét, mint a juh- és tehéntej. A savófehérjék táplálkozási értéke 1,25-szöröse a kazeinének, és kétszerese a szójafehérjének. A savófehérje még denaturált állapotban is teljes értékű, 100%-ban felhasználható (FENYVESSY és CSANÁDI, 1999).

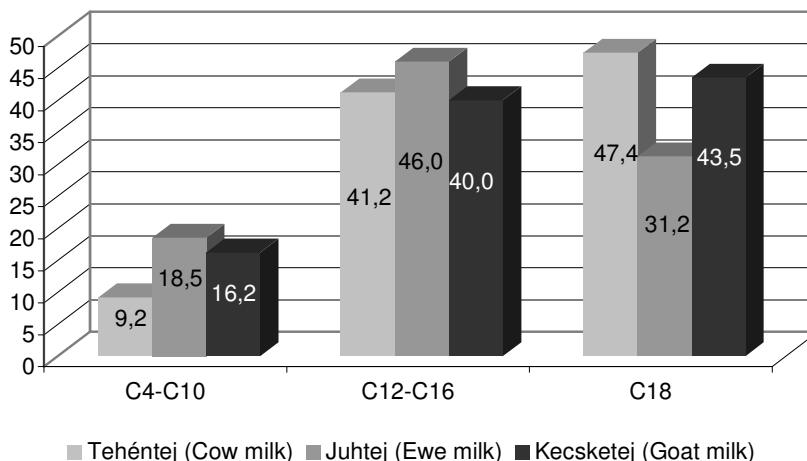
A vizsgálat eredményei alátámasztják, hogy a kecsketej fehérjéinek aminosav garnitúrája biológiailag értékesebb, mint a tehéntejé. A megállapítást nemcsak a fehérjetartalom, hanem az esszenciális aminosavak nagyobb részaránya is indokolja. Egyes esszenciális aminosavak hasonló, mások nagyobb arányban vannak jelen, mint a tehéntejben. Az esszenciális aminosavak az aminosav-garnitúrából lényegesen nagyobb arányt képviselnek, mint a juhtej, és különösen a tehéntej esszenciális aminosavai (FENYVESSY és CSANÁDI, 1999).



**4. ábra (Fig. 4.):** A tehéntej és a kiskérődzők tejének esszenciális aminosav-tartalma (essential amino acid content of cow milk and small ruminant milk)

Forrás: FENYVESSY ÉS CSANÁDI, 1999

A kecsketej magasabb zsírtartalmú ugyan, mint a tehéntej, ám a benne levő zsírgolyócskák átlagos átmérője kisebb, így könnyebben emészthető (viszont nehezebben és rosszabbul főlözhető). A kecske teje a tejszír összetételére nézve is kedvezőbb, mivel jelentősen meghaladja a legtöbb rövid- és közepes szénláncú, egyszeresen vagy többszörösen telítetlen és az esszenciális zsírsavak tekintetében a tehéntejet (5. ábra). Ez a mai egészségtudatos fogyasztók számára értékes információ. A közepes szénláncú (C6-C14) zsírsavak olyan különleges tulajdonságokkal rendelkeznek, hogy energiát biztosítanak az anyagcserében ahelyett, hogy zsírszövetekbe épülnének, valamint a vészsérum koleszterin tartalmát korlátozni és lebontani képesek. Ezek alkalmassá teszik felszívódási problémákban, anyagcsere rendellenességben, koleszterin problémákban, illetve gyermekkori hiányos táplálkozásban szenvedő betegek gyógyítására (HAENLEIN, 1995).



**5. ábra (Fig. 5.):** A tehéntej és a kiskérődzők tejének zsírsavösszetétele (fatty acid composition of cow milk and small ruminants)

Forrás: FENYVESSY és CSANÁDI, 1999

Jelentős kapcsolat van a tejösszetétel és az íz között. A lipáz aktivitás és a spontán zsírbomlás főszerepet játszik a kecske tej aromájának kialakulásában. Az illózsírsavak és a részben elágazó szénláncú zsírsavak bizonyultak a legjellegzetesebb vegyületnek a kecskearoma kialakulása szempontjából. A kecske tej tulajdonságai között az íznek kiemelt szerepe van a sajt készítés szempontjából. Bár a kecske ízt általában elvárják a fogyasztók, az aroma megkívánt intenzitása terméktípusonként változik. Erős aromát igényelnek az érlelt, a lágy és kemény sajtokban, kevésbé erőt kívánnak a fehér sajtban és a fermentált termékekben, a kecske tejben pedig csak nagyon csekély, vagy semmilyen nem szükséges.

Makro- és mikroelem tekintetében a kecske tej vasban gazdagabb (0,12mg/100g), mint a tehén-, vagy az anyatej, rézben (0,03mg/100g) és folsavban viszont szegényebb. Szeléntartalma – amely antioxidáns faktor révén kedvező hatású lehet a rák, valamint a szív- és érrendszer betegségek megelőzésében – is magasabb, mint a tehéntejé, az anyatejhez hasonló értékű (0,25µg/100ml) (DESJEUX, 1993).

Az osteoporózis ma már világviszonylatban népbetegségnek számít és annak szinte kizárólagos preventív és terápiás gyógymódja a megfelelő mennyiségű folyamatos kalcium elfogyasztása felszívódó formában. A kalciumnak a csontépítésben és a fogak képzésében betöltött szerepe a legismertebb, valamint a hiánya következtében kialakuló csonttritkulásról hallhatunk sokat. Az egészséges szervezet napi kalciumigényét általában 800 mg-ban határozzák meg. Ennél magasabb az idősek, a serdülők és a szoptató anyák számára ajánlott mennyiség (1000-1200 mg). Ezek mellett számos egyéb élettani hatását igazolták. A magyar lakosság kalcium felvétele napjainkban alacsony. Szemben a fejlett tejjgazdasági és étkezési kultúrával rendelkező országokkal, ahol a kalcium-bevitel 65-75%-a származik tejből és termékeiből, nálunk ez az arány 50% alatti. Ezt tetézi a nem megfelelő kalcium:foszfor arány. Az ideális 1:1-1:1,5 aránytól nagyon messze állunk, aminek oka az alacsony tej- és tejtermékfogyasztás, valamint a magas foszfortartalmú élelmiszerek (húsfélék, tésztafélék, paradicsom, burgonya). A foszforbevitel lényegi kompenzálására bizonyos zöldségek, gyümölcsök és a tejtermékek képesek. A tehéntej közismerten magas kalcium tartalmához képest a kecske tej 26%-kal többet tartalmaz. Ennél 2-3-szor nagyobb arányban több a foszfor tartalma, – amit megerősít GUÉGUEN (1997) – mint a tehéntejben, de meghaladja az 1/1-es Ca:P arányt. A kecske tejből készült különböző sajtok és a gomolya esetében átlagosa 1,6:1 aránnyal számolhatunk (SCHÄFFER et al, 2001).

Mivel a legtöbb országban a fehérje- és kalcium-fogyasztás elmarad a napi ajánlott mennyiségtől, ezért a kecsketej termelés növelése az egyik legjobb stratégia lehet az éhezés, az alultápláltság és a hiányos táplálkozás megelőzésére.

A század eleje óta a kecsketejről alkotott vélemény, hogy speciális higiéniai és táplálkozási értékkel rendelkezik, ezért a tehéntej allergiában és laktózintoleranciában szenvedő gyermekek számára elsődleges helyettesítő termékként szerepel (ROBINSON, 2001), bár más kutatások kimutatták, hogy megközelítőleg annyi gyerek allergiás a kecsketejre, mint a tehéntejre (ALICHANIDIS és POLYCHRONIADOU, 1995). Ugyanakkor HAENLEIN (1995) tesz említést arról, hogy az egy éves kor alatti gyerekeknél 8%, vagy e fölötti a direkt, vagy indirekt tehéntej allergia előfordulása, amelyet kecsketejjel sikeresen lehet kezelni. Az orvosi irodalomból származó adatok alapján a higiéniai elvárásoknak megfelelő módosított kecsketej alkalmas az anyatej helyettesítésére csecsemőknél, valamint 1 éves kor feletti gyermekek esetében más élelmiszerekkel kombinálva a tehéntejet válthatja ki. 12 hónapos kor alatt azonban nem ajánlják a kecsketejet sem (DESJEUX, 1993). Ez a fejlődő országokban jelent potenciális lehetőséget, főként ott, ahol nem termelnek elegendő mennyiségű tehéntejet, vagy a tápszer túl drága, ugyanakkor a kecskék létszáma magas. Azontúl a felszívódási rendellenességekkel küzdő gyermekeknek is ajánlható a kecsketej fogyasztása, mivel a kecsketej zsírja könnyebben emészthető a rövid és közepes szénláncú zsírsavak magas arányának köszönhetően, amelyek felszívódási mechanizmusa egyszerűbb, mint a tehéntejben nagy számban előforduló hosszú szénláncúaké (HACHELAF et al, 1993).

URBIENÉ, CIUCKINAS és MARGELYTÉ (1997) cikkében olvashatjuk, hogy 1-5 éves gyerekek körében végzett kutatás során a kecske- és tehéntejjel tápláltak között fejlődés tekintetében nem mutattak ki különbséget.

## **6. ÖSSZEFOGLALÁS – SUMMARY**

Egy doktori kutatás keretében fókuszcsoportos interjúk és kérdőíves felmérések keretében a magyar fogyasztók kecsketej termékek iránti preferenciáinak vizsgálatára került sor. A kapott eredmények alapján megállapítható, hogy Magyarországon kevesen és nagyon ritkán fogyasztanak és vásárolnak kecsketej termékeket az átlag fogyasztók. A termékek közül leggyakrabban sajtok kerülnek a kosarakba. A nem fogyasztók elutasításának okai között szerepel, hogy nem kedvelik a kecsketej termékek ízét, vagy nem ismerik a termékeket, nem találkoznak velük. A vizsgált termékek vásárlásakor a fogyasztók az egészségességet kiemelten fontosnak tartják az íz és a minőség mellett. A kutatás feltárta, hogy a fogyasztók nem rendelkeznek megfelelő tudással a kecsketej táplálkozási előnyeiről, ezért szekunder információk által összegyűjtöttük a legfontosabb ismereteket.

Mivel a fogyasztók körében nagymértékű a tájékozatlanság, a tudatlanság a vizsgált termékekkel kapcsolatban, ezért egy országos PR tevékenységre, az oktatásra, a tájékoztatásra lehet helyezni a hangsúlyt. A kecsketej termék a fogyasztók tudatában az „egészséges termék” képeként él, azonban ennek konkrétumaival nincsenek tisztában. Ezt a pozitív „előítéletet” célszerű kihasználni az ágazati és vállalati marketingstratégia kidolgozásakor, azonban nem szabad elfelejteni, hogy a termék egészségességét egy felvilágosító munka keretében tényekkel is alá kell támasztani. Mivel az ágazat forrásai szerények, ezért nem tudja teljes mértékben magára vállalni a kampányt. A helyes ismeretek átadásában az agrárkormányzat, a szakterület kutatási és oktatási intézményei, az FVM-AMC, és az érdekképviselői szervek szerepvállalása is feltétlenül szükséges. Egy közösségi ismeretterjesztő kampány esetében lehetőség adódna piacbővülés előidézésére.



## 7. IRODALOM – REFERENCES

- (1) **Alichanidis, E., Polychroniadou, A.:** Special features of dairy products from ewe and goat milk from the physicochemical and organoleptic point of view. IDF/FIL Production and utilization of ewe and goat milk. Proceedings of the IDF/Greek National Committee of IDF. Crete, 1995, 21-43.
- (2) **Desjeux, J. F.:** Valeur nutritionnelle du lait de chèvre. Lait (73) 573-580 (1993)
- (3) **Dózsa I., Molnár B.:** Egyensúlytalanság. Magyar juhászat + kecsketenyésztés **13** (5) 2-8 (2004)
- (4) **Fenyvessy J., Csanádi J.:** A kiskérődzők (juh, kecske) tejalkotórészeinek táplálkozási megítélése. Tejgazdaság. **59** (2) 23-26 (1999)
- (5) **Fenyvessy J.:** Kecsketej termékek jelentősége az emberi táplálkozásban. Kézirat. JATE Szegedi Élelmiszeripari Főiskolai Kar, 1999
- (6) **Guéguen, L.:** La valeur nutritionnelle minérale du lait de chèvre. Intérêts nutritionnel et diététique du lait de chèvre. (The nutritional value of minerals in goat milk.) Noirt (France), 1996. Ed. INRA, Paris 1997 (Les Colloques, n°81)
- (7) **Hachelaf, W., Boukhrelda, M., Benbouabdellah, M., Coquin, P., Desjeux, J. F., Boudraa, G., Touchami, M.:** Digestibilité des graisses du lait de chèvre chez les enfants présentant une malnutrition d'origine digestive. Comparaison avec le lait de vache. Lait (73) 593-599 (1993)
- (8) **Haenlein, G. F. W.:** Nutritional value of dairy products of ewe and goat milk. IDF/FIL Production and utilization of ewe and goat milk. Proceedings of the IDF/Greek National Committee of IDF. Crete, 1995, 159-178.
- (9) **Jávor A.:** A kecske aránya a hazai kiskérődző ágazatban és a Juh Termék Tanács jövőbeni feladatai. VI. Debreceni Állattenyésztési Napok. Debrecen, 1999. 160-166.
- (10) **KSH 1996-2002**
- (11) **Kukovics S., Jávor A.:** A juh- és kecskeágazat termelési és fogyasztási kilátásai a közép- és kelet-európai régióban. 3. rész. Magyar juhászat + kecsketenyésztés **11** (2) 4-5 (2002)
- (12) **Kukovics S.:** A kecskeágazat és a Szövetség Közgyűlése. Magyar juhászat + kecsketenyésztés **7** (2) 19-21 (1999)
- (13) **Kukovics S.:** A kecsketej termelés és feldolgozás értékelése. Magyar juhászat + kecsketenyésztés **12** (2) 16 (2003)
- (14) **Kukovics S.:** A tej szerepe a humán táplálkozásban. Magyar juhászat + kecsketenyésztés **11** (1) 6-7 (2002)
- (15) **Kukovics S.:** Levél Benedek Fülöp közigazgatási államtitkárnak. Kézirat. Herceghalom, 2004. 05.08.
- (16) **Lakner Z., Somogyi S., Horváth Z.:** Az élelmiszerminőség és a piac. AGRO-21 Füzetek, 1998, 47-64.
- (17) **Marticsék J., Előd R., Székelyhidi T., Pataki R., Belényesi M.:** A kecskeágazat szerepe a nemzeti vidékfejlesztési és környezetgazdálkodási programokban. VI. Debreceni Állattenyésztési Napok. Debrecen, 1999. 100-109.
- (18) **Molnár A. (szerk):** Kecsketenyésztés. GATE Mezőgazdasági Szaktanácsadási és Kutatásszervezési Intézet. Gödöllő, 1996. 2-12,
- (19) **Mucsi I., Tóth I., Békési Gy.:** A magyarországi állattenyésztés perspektívája, különös tekintettel a kiskérődzők helyzetére, valamint a legelőterületek hasznosítására. VI. Debreceni Állattenyésztési Napok. Debrecen, 1999. 7-12.
- (20) **Robinson, F.:** Táplálékallergia. Magyar Élelmiszeripari Tudományos Egyesület. Budapest, (2) 2001.

- (21) **Schäffer B., Szakály S., Figler M., Mózsik Gy.:** A kiskérődzők (juh és kecske) tejének szerepe az emberi szervezet kalcium-ellátásában. *Tejgazdaság* **61** (2) 17-22 (2001)
- (22) **Szakály S.** (szerk.) (2001): *Tejgazdaságtan*. Dinasztia Kiadó, Budapest
- (23) **Szakály S., Schäffer B., Szily B., Sarudi Cs., Szakály Z., Csapó J.:** A kiskérődzők (juh, kecske) tejének tápanyagai és táplálkozásbiológiai megítélésük. Előadás „A tej szerepe a humán táplálkozásban. 1. A kiskérődzők (juh, kecske) tejének megítélése” tárgyú konferenciasorozaton. 2001.
- (24) **Szakály Z., Berke Sz.:** A táplálkozás, a minőség és a marketing kapcsolata élelmiszereknél. *Marketingelmélet a gyakorlatban*. KJK-Kerszöv Kiadó Kft. Budapest, 2004, 319-335.
- (25) **Törőcsik M.:** *Fogyasztói magatartás trendek*. KJK-Kerszöv Kiadó, Budapest, 2003.
- (26) **Urbiené, S., Ciuckinas, A., Margelyt J.:** Physical and chemical properties and the biological value of goat's, cow's and human milk. *Milchwissenschaft* **52** (8) 427-430 (1997)