

A MANGALICA HÚSMINŐSÉG EGÉSZSÉG ASPEKTUSAINAK FOGYASZTÓI MEGÍTÉLÉSE KÉRDŐÍVES FELMÉRÉS ALAPJÁN

THE MANGALICA PORK HEALTH ASPECTS BY CONSUMER'S JUDGEMENT ON THE BASIS OF A QUESTIONNAIRE SURVEY

Angyal Vivien

ÖSSZEFOGLALÁS

A mangalica hús előállításának fontosságát, az emberi egészségre gyakorolt hatását szeretném bemutatni kutatásomban a világon, Európában és Magyarországon egyaránt. Kutatásommal céloom a fogyasztók véleményét felmérni a mangalica hús köztudatban elhelyezett szerepét tekintve kérdőív segítségével. A fogyasztói kérdőív során nem csak felmérést készítettem, hanem igyekszem tájékoztatni is válaszadóimat, a mangalica egészségre gyakorolt hatásairól. Ennek a kutatásnak a fontossága abból adódik, hogy a világon a népesség csaknem egyharmada elhízott vagy túlsúlyos, valamint már népbetegség a rossz koleszterinszint emelkedése, ezért egyre jobban előtérbe kerül napjainkba az egészséges táplálkozás. Szükségesnek tartanám az emberek tudatában elhelyezni az egészséges táplálkozás fontosságát, és azt, hogy minőségi táplálékot fogyasszanak egészségük megőrzése érdekében. Napjainkban ez még kezdetleges, de javuló tendencia mutatkozik az életszínvonalat tekintve, így várhatóan többet fognak az emberek olyan élelmiszerekre költeni, amik nem károsak a szervezetük egészségére. Erre való tekintettel a mangalica fogyasztása előtérbe fog kerülni és az ezres nagyságrendű árkülönbséget is hajlandóak lesznek megfizetni a fogyasztók. Célközönségnek főként a középosztály felső részét kell megcélolni, hiszen ők azok, akik a legnagyobb hajlandóságot mutatják efelé az egészségtudatos életvitel felé.

Kulcsszavak: mangalica, fogyasztói kérdőív, egészség

ABSTRACT

In the researching I show the mangalica pork's importance and I made a survey about mangalica products recognition in the world, in Europe and in Hungary. I made a research of the mangalica pork in public awareness by the questionnaire. I didn't make just a survey, I wanted to give information to people about mangalica's effects of the health. In the research I keep our topic important because 30% of the people is fat in the world and the wrong cholesterol level raising is endemic, that is why healthy eating become more common nowadays. I keep it important to rise people interest about healthy eating and they eat qualitative nutrition to save their health. This is rudimentary but the standard of living grows so it is expected that people will buy those things which are not unhealthy for their health. Mangalica pork will come to the fore and consumers will pay the higher price. My target segment is the middle aged people who have higher income because they show the biggest willingness for the health conscious lifestyle.

Keywords: mangalica, customer questionnaire, health

BEVEZETÉS

A primer kutatásomban a kvantitatív adatok gyűjtése a céloom, amik számszerűsíthetően felhasználhatók diagrammok és táblázatok készítéséhez. A primer kutatás során fogyasztói kérdőívet állítottam össze. A fogyasztói kérdőív egy reális képet ad a mangalica társadalmi megítéléséről. A kérdőívet két részre bontottam: a fogyasztók és nem fogyasztók körére. A fogyasztóktól fogyasztási szokásaik mellett, a fogyasztás által keltett érzéseikre és fogyasztásuk okára voltam kíváncsi, míg a nem fogyasztóktól tartózkodásuk okát, és miértjét kutattam, valamint egészségtudatosságukat vizsgáltam. Természetesen demográfiai adatokat is gyűjtöttem, amiben anyagi

helyzetüket is igyekeztem felmérni a kitöltőknek, megvizsgálva azt, hogy melyik társadalmi réteg az, amelyik döntő többségben fogyaszt mangalicát. Ezek ismeretében jobban lehet pozícionálni, hogy melyik az a fogyasztói szegmens, akiket meg kell célozni az eladások és marketing tekintetében.

2020. évben lehetőségem nyílt arra, hogy részt vegyek a Debrecenben megrendezésre kerülő Mangalica fesztiválon, ahol az általam elkészített kérdőívet is kivittem és megkérdeztem a vásár látogatóit a mangalica fogyasztási szokásairól. A fesztiválon sokkal több információhoz jutottam és nagyobb rálátást szerezhettem a fogyasztók szokásairól. A fesztiválon néhány tenyésztővel is sikerül beszélni, akik arról számoltak be, hogy ki a célközönségük, és melyik terméküket kik veszik jobban. A kérdőíves megkérdezés során a mangalica fogyasztás jótékony hatásaira is kíváncsi voltam, melyre külön kérdéseket tettem fel.

A vizsgálat fontosnak tekinthető és szükséges, mivel a mangalica még nem érte el érettségi szakaszát a termékéletgömbben. Ehhez több marketingtevékenységre lenne szükség a jövőben, még akkor is, ha egy ismert fajtáról beszélünk. A téma jobb átlátása érdekében volt szükséges a személyes megkérdezés, ami igaz időigényesebb és költségesebb volt, a kutatás ezt igényelte.

SZAKIRODALMI ÁTTEKINTÉS

A mangalica története egészen az 1830-as évekig nyúlik vissza. Sokan abban a tévhitben élnek, hogy a mangalica egy igazi magyar hungarikum, de visszavezetve az eredetét egy keresztezett fajtáról van szó. A bakonyi és szalontai sertések keresztezéseként jött létre a mangalica (II, 2020). Külsőjét tekintve jellegzetes fekete orráról, szemhéjáról, csecsbimbójáról és körméről azonosítható be (TÓTH, 2003). Szőre göndör és négy színben fordul elő, ami fekete, fecskehasú, szőke és vörös (TÓTH, 2012).

Szigorú tartási körülmények vannak előírva a mangalicaszállítás tekintetében. A mangalicát ipari körülmények között tartani tilos, egy felnőtt egyednek helyre van szüksége, hogy mozoghasson (SMEJKÁL, 2019).

Jelenleg közel 200 mangalicatartó telep van Magyarországon (AVAR, 2019). Ezeket a telepeket ellenőrzi folyamatosan a Mangalicatenyésztők Országos Egyesülete, ami 1994. november 2-án alakult. Legfőbb tevékenységi célja a mangalicák törzskönyvezése, emellett fontos feladata a fajta védelme és tenyésztése (PAPP et al., 2013).

A mangalica termékek népszerűsítése miatt Mangalica fesztivált rendez az egyesület Budapesten, Debrecenben, Szegeden és Székesfehérváron, de a román piac is nyitott a mangalica termékek iránt, így fontolóra veszik, az ottani megrendezést is Erdélyben (AVAR, 2019).

Régen a szegényebb réteg fogyasztotta, szinte minden háznál tartották, főként saját fogyasztásra nevelték. Elterjedésére a piaci igény adott teret. Napjainkban már nem tömegcikként, hanem prémium terméként kerül az asztalra, mint hústermék. Míg régen a zsírja volt a legértékesebb része, ma már márványozott, ízletes húsa is elterjedt mind a hazai, mind a külföldi piacon (TÓTH, 2012).

Itthon a feldolgozott termékeket keresik, a sonkát, májast, kolbászt, míg a külföldi piacon a tökehúst, karajt, tarját, szűzpecsenyét és sonkát. Mivel nem tömegtermék és kis gazdaságokban állítják elő hagyományos módon, nem pedig érlelégysorító adalékanyaggal, így drágább az ára, de finomabb is. Húsa összetételén érződik, hogy porhanyós, zsírral átszótt, nem vizes (SZT, 2020).

A mangalica tipikus zsírsertés, testének 65-70%-át zsír adja. Többszörösen telítetlen zsírsavakban és természetes antioxidánsokban gazdag. Omega-3-at és 6-ot tartalmaz, ezek a szív és érrendszerekre vannak jótékony hatással. Tanulmányok bizonyítják, hogy zsírjának Omega-3 szintje 2-3-szor magasabb, mint egyes halfajtákban (II, 2020).

A mangalica zsírja 12-16%-kal kevesebb telített zsírsavat és 8-10%-kal több telítetlen zsírsavat tartalmaz, mint a sima hízósertés (NISTOR et al., 2012).

ANYAG ÉS MÓDSZER

A szekunder kutatásom során a Böszörményi úti Campus Könyvtárából, valamint az interneten megtalálható forrásokból gyűjtöttem információkat a témához.

A primer kutatásban a kvantitatív adatgyűjtést alkalmaztam, mivel ezen adatok számszerűsíthető eredményekhez vezethetnek. A leíró módszeren belül a megkérdezéses kutatási eljárást alkalmaztam, amit kérdőív segítségével végeztem el. Az elemzésben kapott eredményeket táblázatokkal és ábrákkal szemléltettem. A válaszokat SPSS programmal elemeztem ki. Külön figyelmet szenteltem a keresztábra elemzésre, ahol a kérőívem alapján a különböző kérdésekre adott válaszok összefüggéseit vizsgáltam meg. Az adatelemzés menete szerint elsőként megszerkesztettem a kérdéseket, amiket papír formában vittem ki a Mangalica fesztiválra. A kérdőíveket a standhoz látogatók kitöltötték, amit aztán a Google kérdőív programjába egyenként bevitettem, amiből összeállt egy Excel tábla, amit majd a program segítségével kielemeztem.

A fogyasztók kérdőíves megkérdezésén keresztül szeretnék választ kapni arra, hogy hajlandóak-e felárat fizetni egy prémium minőségű húsért, mennyire egészségtudatosak a vásárlók, ismerik-e a mangalica hús fogyasztásának és összetételének előnyeit a házi hízósertéssel szemben. Szerettem megvizsgálni, hogy a fogyasztók mennyire vannak tudatában annak, hogy a mangalica része lehet egy prémium, illetve egészséges életmódot folytató táplálkozásnak is.

A fogyasztói kérdőívemet a Debrecenben megrendezett Mangalica fesztiválra vittem ki, ahol összesen 325 fő töltötte ki. A Mangalica Szövetség standjánál lehetett kitölteni kérdőívemet, ami az élő állat bemutató ólak mellett volt, így sokan megálltak a standnál. Így alapsokaságomat a Mangalica fesztiválra kilátogatók képezik. A kitöltés véletlenszerű, mivel azok töltötték ki, akik a Mangalica Tenyésztők Országos Szövetségének standjához odajöttek. A Mangalica fesztiválra való kilátogatásban közbenjárt Papp Csaba, a Mangalica Szövetség tenyésztésvezetője, akinek ezúton is szeretnék köszönetet mondani ezért. A fesztiválon alkalom nyílt bemutatkozni az elnököknek is, Tóth Péternek. A kérdőívek papír alapon kerültek kitöltésre. Az előnye a személyes megkérdezésnek az volt, hogy így megismerhettem azokat az embereket, akik fogyasztói a mangalica termékeknek és emellett a mangalica termékeket áruló tenyésztőkkel is lehetőség volt megismerkedni, illetve személyes konzultációt tenni velük.

A kérdőív két részből áll: a fogyasztók és a nem fogyasztók körére bontottam a megkérdezetteket. Ez a két csoport azonos és különböző kérdéseket is megválaszoltak. A kérdésekkel igyekeztem felmérni tájékozottságukat a mangalicáról, valamint a fogyasztásuk, illetve nem fogyasztásukkal kapcsolatban is.

A kérdőív kitöltők sok esetben nem szeretnek válaszolni a jövedelemmel kapcsolatos kérdésekre, ezért a kérdőívben a jövedelmeket kategóriákba soroltam. Egytől tízes skálán lehetett bejelölni a jövedelem szintet (1: a legalacsonyabb jövedelem, 5: az átlagos jövedelem, 10: a legmagasabb jövedelem). Ezeket 3 csoportra osztottam egytől háromig az alacsony, négytől hétig a közepes, míg nyolctól tízig a magas jövedelműekre. Az alacsony jövedelem a minimálbérig, a közepes jövedelem az ezt olyan mértékben meghaladó, hogy félre tud tenni, a magas jövedelem pedig, aki tehetős és nincs anyagi problémája. Azért került három csoportba beosztásra, mert így jobban átlátható, valamint aki maximum hármasra ítélte jövedelmi szintjét valószínűleg nem tud félretenni, aki nyolcig jelölte, az stabil megélhetéssel rendelkezik, a nyolcas felett pedig úgy ítélem azok jelölték, akiknek nem jelent gondot egy magas árkategóriás termék megvásárlása.

Természetesen ellenőrző kérdésként megkérdezésre került az is, hogy a megélhetésük milyen a családnak (1: a napi szintű megélhetési gondokat szimbolizálja, 5: a jól megél és félre is tud tenni kategória).

EREDMÉNYEK

A kérdőívet 325 fő töltötte ki, ebből 78% fogyaszt mangalicát. Nemek arányát tekintve 58% nő töltötte ki, míg 42% férfi. Legnagyobb arányban a 36-55 éves korosztály volt, aki kitöltötte a kérdőívet, ez a kitöltők közel 40%-a. Jövedelemszintet tekintve a válaszadók 80%-a közepes jövedelemmel rendelkezik.

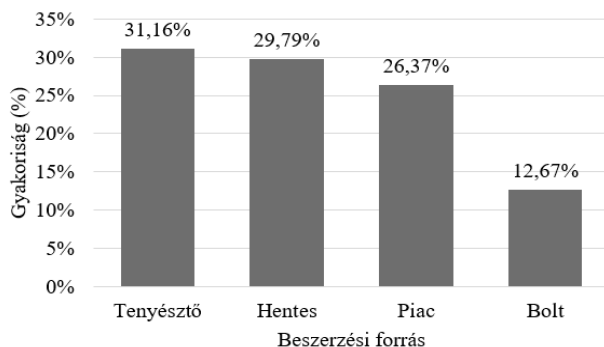
Az 1. táblázatrol leolvashatjuk, hogy az alacsony jövedelműek, akik a legkevésbé fogyasztják a mangalica termékeket, mivel nem tudják megfizetni a magasabb árfekvésű termékeket. Haladva az alacsony jövedelműektől a magas jövedelmű válaszadókig egyre magasabb a mangalica terméket fogyasztók aránya és ezzel fordított arányosságban csökken a nem fogyasztás aránya.

1. táblázat: **A fogyasztás és a jövedelem összefüggése három jövedelemszint kategóriában a megkérdezettek körében (N=325)**

Jövedelem	Fogyaszt mangalicát	
	Igen	Nem
Alacsony	55,6%	44,4%
Közepes	77,8%	22,2%
Magas	85,4%	14,6%
Összes	77,5%	22,5%

Forrás: Saját szerkesztés, 2020

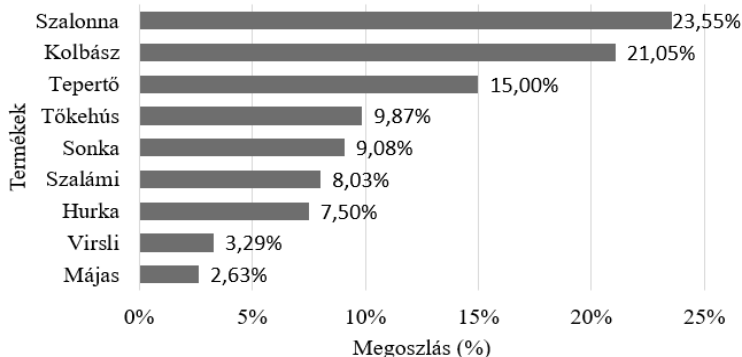
Az 1. ábra szemlélteti a mangalica termékek beszerzési forrásait. Exponenciálisan csökken a tenyésztőtől a bolt irányába ez az arány. Tehát a leggyakoribb beszerzési forrás a tenyésztők, amit a hentes követ közel azonos arányban. Ennek oka az lehet személyes meglátásom alapján, hogy kevés az az élelmiszerbolt még, ahol mangalica terméket lehet vásárolni a fogyasztóknak. A tenyésztők népszerűsége pedig annak köszönhető, hogy egyértelműen ők a legmegbízhatóbb beszerzési források a fogyasztók szerint, ami a személyes kérdőívezésem során derült ki.



1. ábra: **A mangalica fogyasztók termékeik beszerzési forrásainak százalékos megoszlása a megkérdezettek körében (N=254)**

Forrás: Saját szerkesztés, 2020

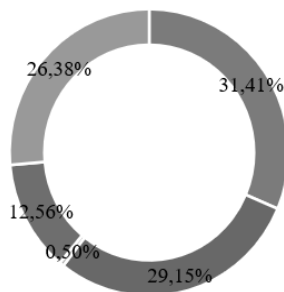
A 2. ábrán megoszlásban egyértelműen látható, hogy a legtöbbször a szalonnát, kolbászt és tepertőt fogyasztják a válaszadók, tehát ezek a termékek a legközkedveltebbek. Valószínűleg ennek az az oka, hogy ezeket ismerik legjobban és nem is biztos, hogy tisztában vannak a fogyasztók a mangalica termékek sokszínű kínálatával. Én személy szerint már mindet kóstoltam, és páratlan ízvilága van mangalica termékeknek.



2. ábra: A mangalica termékek fogyasztásának százalékos eloszlása a megkérdezettek körében (N=254)

Forrás: Saját szerkesztés, 2020

A 3. ábrán a fogyasztók körében megvizsgáltam a fogyasztás okainak megoszlását, miszerint a közel egyharmados eloszlásban szerepel az íz, egészségre gyakorolt hatás és a magyar étel miatt való fogyasztása. Tehát ebből következtethetünk, hogy azok, akik fogyasztják a mangalicát kevésbé preferálják azokat az ételeket, amik csak éppen felkapottak a piacon. Számukra sokkal fontosabb, hogy az elfogyasztott ételhez érzelmi kötődésük legyen magyarságuk által, vagy racionális érvekre támaszkodva az egészségre gyakorolt hatás vagy íz miatt fogyasztják.

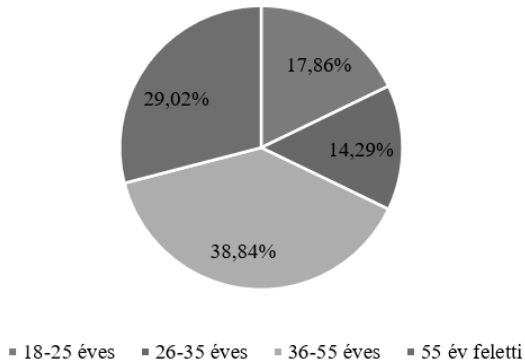


■ Íz ■ Egészségre gyakorolt hatás ■ Divat ■ Ingyenség ■ Magyar étel

3. ábra: A fogyasztás oka öt kategóriára bontva százalékos megoszlásban a megkérdezettek körében (N=254)

Forrás: Saját szerkesztés, 2020

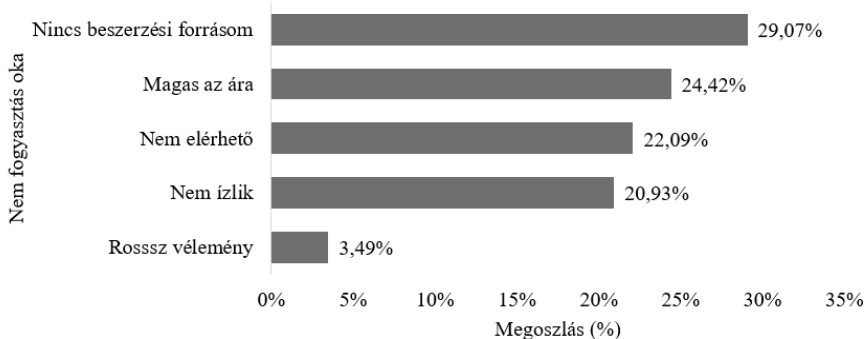
A 4. ábra azokat a százalékokat mutatja, akik egészségesebbnek ítélik a mangalicát a sima hízósertésnél kor szerinti csoportosításban. A legegészségtudatosabb korosztály a 36-55 év közöttiek, ezért őket választottam potenciális célcsoportnak, ezt kiegészíti az 55 év feletti korosztály, így célszerű nekik szervezni rendezvényeket. Ezt az eredményt saját tapasztalattal is alátudom támasztani, mivel a Mangalica fesztiválon megkérdezettek nagy része ebből a két korosztályból állt, mivel ők voltak, akik kilátogattak a fesztiválra, ebből le lehet vonni azt a következtetést, hogy ez a két korcsoport az egészségre jobban odafigyel.



4. ábra: **Akik egészségesebbnek ítélik a mangalicát a sima hízósertésnél korcsoport szerinti bontásban (N=254)**

Forrás: Saját szerkesztés, 2020

Az 5. ábrán látható, hogy a nem fogyasztók leggyakoribb válasza a nem fogyasztás okára a beszerzési forrás hiánya volt, amit kiegyensúlyoz a magas ár, és az ízének nem kedvelése. A korábbi 1. táblázatból kiderült, hogy az alacsony jövedelműek kevésbé engedhetik meg a mangalica termékek vásárlását a magas ára miatt, és az 5. ábrán is második leggyakoribb tényezőnek jön ki a magas ár, mint nem fogyasztást befolyásoló tényező. Az első 1. ábra is összefüggést mutat az 5. ábrával mivel a nem fogyasztás oka legfőképpen a beszerzési forrás hiánya, így következtethetünk arra, hogy akik nem fogyasztják, azoknak nincs tenyésztő ismerősük, vagy nincs olyan hentes a környékükön, ahol értékesítenek mangalica termékeket.

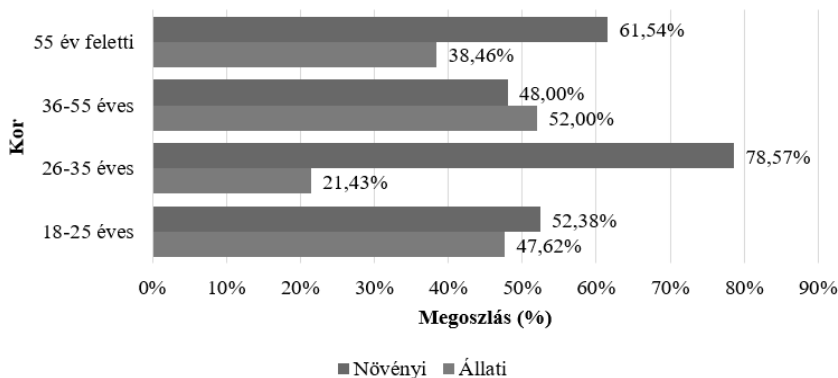


5. ábra: **A nem fogyasztás okainak százalékos eloszlása a megkérdezettek körében (N=72)**

Forrás: Saját szerkesztés, 2020

A 6. ábrán a nem fogyasztók a 36-55 éves korosztály kivételével több növényi, mint állati zsírt használnak, ez már korábban is kiderült a 4. ábrából, hogy egészségtudatosabb ez a korosztály. Személyes véleményem szerint az állati zsírok egészségesebbek, mint a növényi zsírok és amikor tehetem én is állati zsírokat használok, mivel egy jellegzetes ízt kölcsönönös az ételeknek.

A kutatásomban végeztem keresztábrás elemzéseket is, melyek eredményét a következőkben mutatom be. Az első elemzésem az 1. táblázathoz kapcsolódik, miszerint a jövedelmi helyzetet és a fogyasztást vizsgáltam a válaszadók között. A khi négyzet értéke 6,90; a kritikus khi négyzet értéke 7,78. Mivel khi négyzet kisebb, mint kritikus khi, ezért nincs összefüggés a jövedelem és aközött, hogy fogyaszt e mangalicát kitöltő. Ebből megállapíthatjuk, hogy a mangalica fogyasztás nem a anyagi helyzet függvénye.



6. ábra: A zsírfogyasztás százalékos eloszlása korcsoportonként a nemfogyasztók körében a megkérdezettek esetén (N=72)

Forrás: Saját szerkesztés, 2020

Második elemzésem a 4. ábrához kapcsolódik. Ebben az elemzésben arra voltam kíváncsi, hogy azok, akik nem fogyasztják a mangalicát, ők tudnak-e különbséget a sima hízósertés és a mangalica között a kor tekintetében. A khi négyzet értéke 2,58; a kritikus khi négyzet értéke 6,25. Mivel khi négyzet kisebb, mint kritikus khi, ezért nincs összefüggés a kor és aközött hogy, tudják-e mi a különbség a sima hízósertés a mangalica között. Tehát a különbség tudása nem korhoz köthető.

Harmadik elemzésem a 6. ábrához kapcsolódik, ahol korcsoport szerinti bontásban vizsgáltam meg, hogy van-e összefüggés a nemfogyasztók körében a kornak azzal, hogy növényi vagy állati eredetű zsírt használnak főzéskor. A khi négyzet értéke 3,78; a kritikus khi négyzet értéke 6,25. Az eredmény az lett, hogy a khi négyzet kisebb, mint kritikus khi, ezért nincs összefüggés a kor és aközött, hogy növényi vagy állati zsírral főznek azok, akik nem fogyasztanak mangalicát.

Természetesen más elemzéseket is végeztem, amik nem az itt feltüntetett ábrához kapcsolódnak, ebből is néhány érdekesebbet bemutatnék.

Ahol például találtam összefüggést az a fogyasztás oka és gyakorisága volt a fogyasztók körében. A khi négyzet értéke 19,34; a kritikus khi négyzet értéke 6,25. Ebben az elemzésben a khi négyzet nagyobb, mint kritikus khi négyzet, ezért van összefüggés a fogyasztási gyakoriság és a fogyasztás oka között. A fogyasztás oka az íz vagy az egészségre gyakorolt hatás volt. A fogyasztás gyakorisága pedig a hetente, havonta több alkalommal, havonta és ritkábban volt. A Cramer együttható értéke 0,24, a Csuprov féle együttható értéke 0,19. Mivel az értékek inkább 0-hoz közelítenek, ezért lazább a kapcsolat a két változó között. Tehát nincs szoros összefüggés a fogyasztás oka és a fogyasztás gyakorisága között a mangalica fogyasztók körében.

Másik elemzésemben, ahol ugyancsak volt összefüggés az az iskolai végzettség és a mangalica egészségesebbnek ítéltése a sima hízósertéssel szemben. A khi négyzet értéke 6,78; a kritikus khi négyzet értéke 6,25. Mivel khi négyzet nagyobb, mint kritikus khi, ezért van összefüggés az iskolai végzettség és a mangalica egészségesebbnek ítéltésében a sima hízósertésnél. A Cramer együttható értéke 0,16, a Csuprov féle együttható értéke 0,10. Mivel az értékek inkább 0-hoz közelítenek ezért lazább a kapcsolat a két változó között. Tehát nincs szoros összefüggés az iskolai végzettség és a mangalica egészségesebbnek ítéltése a sima hízósertésnél kérdésre adott válaszok között a mangalica fogyasztók körében.

KÖVETKEZTETÉSEK ÉS JAVASLATOK

Meglátásom szerint a mangalica egy feltörekvő tendenciát mutat az egészséges életmódot folytatók körében.

Véleményem szerint egy vak teszten egyértelműen megkülönböztethető lenne, mint állagára, mint ízére vonatkozóan a mangalica termék, ami egy bizonyosságot adna, arra vonatkozóan, hogy egy magas kategóriájú termékről van szó. Fontosnak tartanánk a klasszikus szalonna, kolbász és tepertőn kívül a többi terméket is népszerűsíteni, mivel azok fogyasztásának száma elenyésző az előbb említett háromhoz képest. Erre adna kiváló lehetőség, hogy éttermekben terjesszék a mangalica termékeket, ahol egy magasán képzett séf elkészítené a húsokat. Célközönység főként Budapest és vonzáskörzete, valamint Debrecen és vonzáskörzete lenne a legcélszerűbb, mivel ezeken a településeken élnek a legtöbben. Budapesten már több étterem is van, ahol az étlapra kerül a mangalica, ez Debrecenbe még gyerek cipőbe jár, ezért ez egy piaci niche lehet az Észak-Alföldi régióban.

Mivel a közepes jövedelműek a legnagyobb fogyasztói szegmens, ezért a magas jövedelműek körében lenne célszerű az értékesítést tovább növelni, mivel egy magas árkategóriájú termékről van szó.

Azok, akik nem fogyasztják átlagosan fő oknak a beszerzési forrás hiányát jelölték meg, így minél több hentesnél és boltban kellene a tenyésztőknek szerződést kötni állandó beszállításra. Ez okból kifolyólag sokan a fesztiválokon vesznek csak mangalica termékeket, mert nincs állandó beszerzési forrásuk. A magyarság és hagyományörzés támogatása céljából ösztönözni kellene a hazai fogyasztókat, hogy a mangalica termékek fogyasztásával és vásárlásával hozzájárulnak a hazai tenyésztők tevékenységéhez, így a mangalica tenyésztés egyre nagyobb tereket hódítana. Ennek megvalósulásával a fogyasztók nagyobb valószínűséggel jutnának hozzá a prémium minőségű, hazai tenyésztésű mangalica termékekhez.

FELHASZNÁLT IRODALOM

- (1) AVAR L. (2019): Mangalica: a fajta második újraélesztése. Magyar Mezőgazdaság <https://magyarmezogazdasag.hu/2019/06/18/mangalica-fajta-masodik-ujraelesztese> (Letöltve: 2020.08.04.) (2) NISTOR E. – VASILEIOS B. – MARIUS P. – HORIA P. – VALERIA C. (2012): Nutritional Quality of Pork Produced by Mangalitsa Breed. Scientific Papers. 45. évf. 2. szám pp. 386-389. (3) SMEJKÁL P. (2019): Valami régi, zsiros állat. Forbes. 7. évf. 7. sz. pp. 22-34. (4) SZT (2020): Hagyományos és csúcsmínőségű. Hajdú-Bihari Napló. 77.évf. 46. sz. p. 3. (5) TÓTH P. (2003): A magyar mangalica pp. 8-23. In: Megőrzött ízek – IV. A mangalica. (Szerk. KÜTVÖLGYI M.). Timp Kiadó, Budapest, 111 p. ISBN 963-007-760-4 (6) TÓTH P. (2012): A mangalica története pp. 8-17. In: A mangalica. (Szerk. OSVÁRT J.). Boook Kiadó Kft., Budapest, 215 p. ISBN 978-963-88942-3-6 (7) II (2019): A mangalica eredete. <https://www.mangalica.com/hu/tortenelem-a-mangalica-eredete/> (letöltve: 2020.08.05.)

SZERZŐ:

Angyal Vivien

Kereskedelem és Marketing BSc szakos hallgató
Debreceni Egyetem Gazdaságtudományi Kar
avivike@hotmail.com

A publikáció elkészítését az EFOP-3.6.1-16-2016-00022 számú Debrecen Venture Catapult Program. c. projekt támogatja. A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg