

A VÁSÁRLÁSI ÉS FOGYASZTÁSI SZOKÁSOK KOMPLEX VIZSGÁLATA A MANGALICA TERMÉKEK ESETÉN

A COMPLEX STUDY OF CONSUMPTION AND PURCHASING HABITS ABOUT MANGALICA PRODUCTS

Szilágyi Fanny

ÖSSZEFOGLALÁS

Az utóbbi évtizedekben szinte porából támadt fel az ősi magyar zsírsertés. Ennek a sikertörténetnek egy valós piaci igény volt az oka, mely nem más, mint a világhírű spanyol serrano sonka, ami a hispán ibérico sertésből készül, és paraméterei szinte megegyezik a mangalica adottságaival (PAPP et al., 2013). A közleményem címéből kiderül, hogy a kutatásom egyik része a hazai mangalica hús és zsír fogyasztók és vásárlók szokásairól szól, a másik része pedig arra keresi a választ, hogy táplálkozás ételtani szempontból hogyan vélekedünk a mai napig vitatott mangalica hús és zsír „egészségesebb” megítéléséről.

Kulcsszavak: mangalica, zsír, egészségesebb, hazai fogyasztók

ABSTRACT

In recent decades, the ancient Hungarian fat pig has risen almost from the dust. The reason for this success story was a real market demand other than the world-famous Spanish serrano ham, which is made from Spanish ibérico pork and has parameters almost identical to those of mangalica (PAPP et al., 2013). The title of my paper reveals that one part of my research is about the habits of domestic mangalica meat and fat consumers and buyers, and the other part is looking for the answer to how nutritionally feels about the „healthier” perception of mangalica meat and fat that is still debated today.

Keywords: mangalica, fat, healthier, household consumers

BEVEZETÉS

A nagy múlttal rendelkező őshonos magyar mangalica újból visszanyerte korábbi jelentőségét. Ezt a magyar állattenyésztés sikertörténetének egyetlen világhírű sertésfajtáját, már nem veszélyezteti a kihalás, hiszen a reformtáplálkozás illetve a tradicionális étkezési szokások újbóli felfedezése és persze a tény, hogy jó minőségű hús az alapja, egyre kedveltebbé tette a mangalica hús és zsír fogyasztását. Kutatásom célja, hogy választ kapjak arra a több generációt is foglalkoztató kérdésre, vajon a hagyományos sertésből készült termékek vagy a mangalica sertésből készült termékek értékesebbek egészségtudatos táplálkozási szempontból. Fontos mozzanat, hogy az új modern táplálkozási szokások egyre szélesebb körben terjedtek el és kialakult egy új egészségtudatos fogyasztói szegmens, akik csökkentették a sertéshús fogyasztását, így veszélybe került a mangalica sorsa is (HORN et al., 2012). Mai napig megoszlanak a vélemények azok között, akik úgy gondolják, hogy a mangalica zsírosszététele kis mértékben egészségesebb, mint a hússertések esetében. A mangalicahús zsírájának összetétel csak abban az esetben kedvező, ha extenzív tartásban nevelik és hagyják, hogy a jószág saját ütemében növekedjen (MIKÓCZI, 2017).

Napjainkban, amikor rejtett zsírokat és szénhidrátokat viszunk be a szervezetünkbe, és ezzel súlyos, akár visszafordíthatatlan elváltozásokat okozhatunk, újból a figyelmünk középpontjába került a mangalica. A táplálkozástudományi szakemberek, illetve az orvosok is domináns tényezőkné tekintik az emberi szervezetbe bevitt zsír mennyiségét és annak összetételét, mely az egyre szaporodó szív- és érrendszeri problémákért felelősek (CSAPÓ et al., 1999). Zsírtartalma magasabb a fehér sertésnél, viszont telítetlen zsírt is magába foglal, amelyek akadályozzák a

rossz (LDL) koleszterin lerakódását az érfalakon (DOMÁNY, 2014). A kutatásom során arra kerestek választ, hogy a tradicionális étkezési szokások mellett az egyre jobban előtérbe kerülő egészségtudatos táplálkozásban milyen szerepet kap a mangalica hús és zsír fogyasztása és a mai kor fogyasztói társadalma mennyire ismeri ennek a húsnak (és zsírnak) a fogyasztási előnyeit és hátrányait.

Összességében célom, hogy az Olvasó megismerje azt a sikertörténetet, amely során egy kihalás szélére sodródott őshonos magyar állatfajta képes lett újra egyre meghatározóbb tényezővé válni a modern állattenyésztésben is. A mangalica – a gönci pálinka, a gyulai kolbász és a kalocsai fűszerpaprikához hasonlóan – napjaink egyik magyar slágerterméke lehet, amelyre mindannyian büszkék lehetünk.

ANYAG ÉS MÓDSZER

Kutatásomban primer és szekunder adatforrásokra támaszkodtam, melyek segítségével összegeztem a mangalica hús és zsír fogyasztással kapcsolatos fogyasztási szokásokat, preferenciákat és attitűdöket. Különös hangsúlyt fektettem a magyar fogyasztói társadalom mangalica hús és zsír vásárlási és fogyasztási szokásainak megismerésére. Emellett vizsgáltam, hogyan ítéli meg a mai társadalom e termékek fogyasztási előnyeit és hátrányait.

1. táblázat: A minta megoszlása a szocio-demográfiai háttérváltozók szerint (N=526)

A válaszadók nemek szerinti megoszlása	Fő	%
Férfi	205	39,0
Nő	321	61,0
A válaszadók megoszlása korcsoportok szerint (év)	Fő	%
16-29	245	46,6
30-39	45	8,6
40-49	106	20,2
50-59	98	18,6
60+	32	6,1
A válaszadók megoszlása lakóhely szerint	Fő	%
Főváros	49	9,3
Megyei jogú város	277	52,7
Város	144	27,4
Falu	56	10,7
A válaszadók családi állapotának megoszlása szerint	Fő	%
Házas	171	32,5
Élettársi kapcsolat	124	23,6
Nőtlen/Hajadon	177	33,7
Elvált	31	5,9
Kapcsolatban	23	4,3
A válaszadók megoszlása végzettség szerint	Fő	%
Elemi (8 osztály)	15	2,9
Szaktanárs képző	19	3,6
Gimnázium/Szakközép	247	47,0
Főiskola/Egyetem	245	46,6

Forrás: A saját kutatás eredménye, 2020

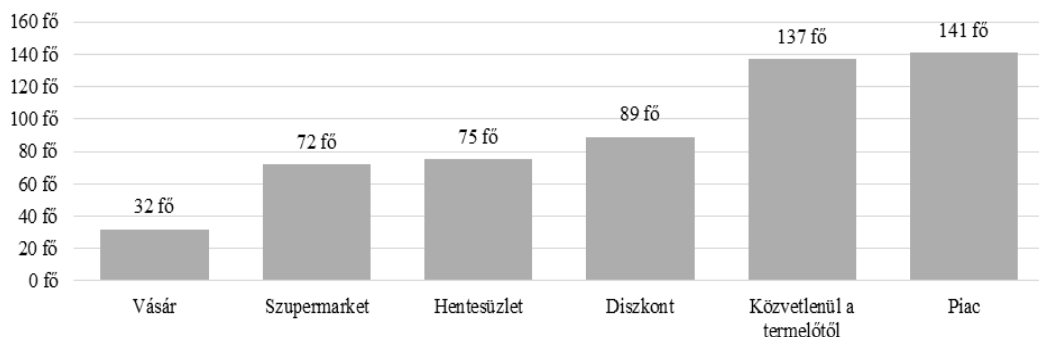
Az irodalomkutatást követően került sor a kérdőív összeállítására, amelynek kitöltése online módon történt. A célcsoportnak 2020. februártól-márciusig volt lehetőségük a kitöltésre. A kérdőív mintanagysága 526 fő volt. A vizsgálati minta 61 százaléka nő (N=321), 39 százaléka férfi (N=205). A kérdőíves vizsgálatban a résztvevők nemenkénti megoszlását az 1. táblázat mutatja, ahol látható, hogy a korcsoport szerinti megoszlásában nincs domináns eltérés: a 30 év alatt és 30 év feletti kitöltők aránya majdnem azonos. Ugyanakkor a legtöbb válasz a 16 és 29 év

közöttiekől érkezett, míg a legkevesebb a 60 év felettiektől. A kérdőívet kitöltők hozzájárulásával feltártam véleményüket a mangalica húsról és zsíjról általánosságban és a fogyasztásának egészségre gyakorolt hatásáról. Ennek fényében a kérdőívet 3 fő részre bontottam: kíváncsi voltam a kitöltők vásárlási és fogyasztási szokásaira, az utolsó kérdésblokkom a mangalica hús egészségre gyakorolt hatására vonatkozott. A felmérés során öt fokozatú skála típusú, valamint eldöntendő és több válasz lehetséges kérdéseket alkalmaztam. A kapott eredményeket SPSS és MS EXCEL programok segítségével dolgoztam fel; majd összefüggés elemzéseket végeztem, hogy megvizsgáljam, van-e bármiféle kapcsolat a demográfiai változók (kor, nem, lakóhely, végzettség) és a kérdésekre adott válaszok között. Ehhez kereszttáblás elemzést alkalmaztam, és a kapott eredményeket táblázat, oszlop- és kördiagramok segítségével szemléltettem a kutatás eredményeit.

EREDMÉNYEK

A kutatásom során megkérdezettek 60,2 százaléka vásárolt már életében mangalica termékeket. Még egy évtizeddel ezelőtt a mangalicáról szóló információk inkább szájról-szájra terjedtek, ma már egyre több piaci szegmensben megtalálhatóak és megvásárolhatóak a mangalicatermékek.

A következő kérdésem arra irányult, hogy a válaszadóim milyen feldolgozott formában vásárolják meg a mangalica termékeket. Kiderült, hogy feldolgozva, száraz és töltelékárúként vásárolják leginkább azokat (59%). Ehhez képest elenyésző azon kitöltők száma, akik csak tökehúsként szerzik be a mangalica húst (15,8%). A kitöltők több mint negyede (25,2%) nyilatkozta azt, hogy mindkét formában megvásárolja a mangalica termékeket.



1. ábra: A megkérdezettek vásárlási helyei a mangalica termékek esetén (N=318)

Forrás: Saját szerkesztés, 2020

Ezután a célcsoportom arra adott választ, hogy hol vásárolják meg a különféle mangalica termékeket. A válaszadóknak lehetőségük volt több választ is megjelölni. A megkérdezettek fele közvetlenül a termelőtől vagy a piacról szerzik be a mangalica árut. Ezt követi szinte azonos részarányal a szupermarket, a diszkont és hentesüzlet vásárlóinak a száma (1. ábra). Kevesen jelölték be a megkérdezettek közül a vásárt (32 fő), mint beszerzési forrást, pedig kiemelkedő esemény a Budapesti-, a Debreceni-, a Székesfehérvári- és a Szegedi Mangalica Fesztivál. SZAKÁLY et al. (2011) szerint mangalica termékek leginkább megbízható beszerzési helyeként a megkérdezettek a termelőtől történő közvetlen vásárlást, a hús szaküzleteket, valamint a bio- és reformboltokat jelölték meg. CZINE et al. (2020) kutatásuk során egy a mangalica kolbász fogyasztói preferenciáinak feltárásakor megállapították, hogy a termelői piacon történő vásárlás előnyösebb, mint a hentes, és még inkább a hiper és szupermarket. A mangalica termékkategóriát egy rétegeterméknek tartották ezelőtt, emiatt a termelők kisebb mennyiséggel törtek be a célzott részpiacokra, hogy minél többen ismerjék meg feldolgozott termékeiket. A közvetlen beszerzés indítéka az is, hogy ezáltal a hazai vásárlók támogatják a gazdákat, illetve

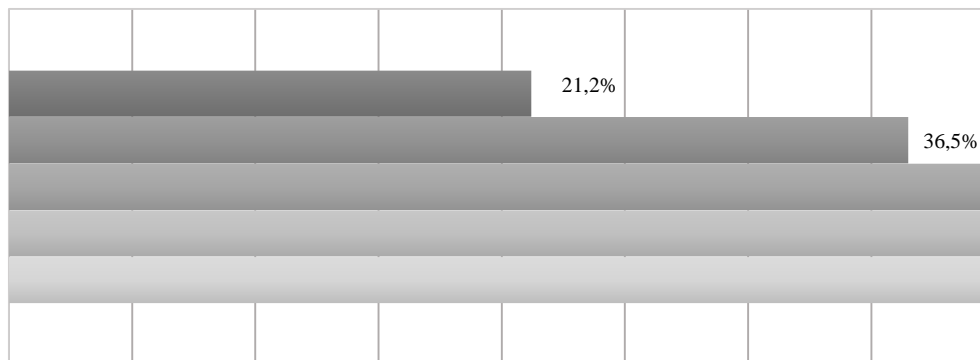
a disznóvágáshoz és a hagyományos magyar állatokhoz kapcsolódó asszociációkat. A szakirodalom is egyetért abban, hogy az „Egyél jót!” kampányok elérték a kívánt hatást, hiszen a szupermarketek hentes részlegeit is felfedezték a vásárlók. Az Agrármarketing Centrum által finanszírozott kóstolók tartásával is megnövekedett a kereslet.

Ezt követően az ár került előtérbe: azaz, hogy válaszadóim milyenek ítélik meg a mangalica termékek árát. Ez a kérdés opcionális volt, hiszen azon kitöltők, akik nem vásárolnak mangalica terméket, erre a kérdésre nem adtak választ (208 fő). A mangalica esetében a kialakult árakat magasnak ítélték a megkérdezettek (81,7%). Ez a magas arány arra enged következtetni minket, hogy a mangalica termékek úgymond népszerűtlensége a fogyasztói körökben a túlzottan magas áraknak köszönhető, hiszen egy termék piaci fogadtatásában fontos szerepe van az áraknak is. TÓTH et al. (2011) kutatási szerint a mangalica termékek népszerűségét leginkább a termék-kóstolók, az akciós árak és a termék- kihelyezések befolyásolják. Ösztönözni kell a termelőket, hogy a közvetlen értékesítési csatornák segítségével érjék el célcsoportjaikat (CZENE et al., 2020).

A mangalica termékek ára meghaladja a más sertéshúsból készült termékekéét. Egy mangalica átlagosan egy év alatt éri el a vágósúlyt, míg egy ólban tartott fehér sertés 6 hónap alatt. A mangalica élőállat felvásárlási ára 10-15 százalékkal magasabb, mint a hússertésé, de a feldolgozott készítményeknél már számottevő különbséget fedezhetünk fel. Gondoljunk a sonkafélékre, ahol a legszembetűnőbb az árkülönbség. Az ármeghatározásnál ne felejtjük el, hogy mekkora ráfordítások végeredménye ez a termék és mit képvisel a hazai vásárlók értékítéletében. A mangalica húsa tökéletes alapanyaga a sonkának, e kiváló minőségnek még versenytársa sincs a piacon és ez teszi lehetővé, hogy megkülönböztető magas árat, presztízsárat fizetnek érte. A magas árak miatt valószínűsíthető, hogy a mangalica húsból készült termékek inkább bizonyos piaci szegmens élelmiszerei lesznek. A belső fogyasztás növelése céljából szűkös erőforrásainkat kihasználva versenyképes termelést kellene folytatni a termelőknek. Illetve, ha ez a hatékonyság már nem növelhető, akkor egy magas minőség- luxus- magas ár pozíció kialakítására kell törekedniük egy szűk szegmenset megcélolva.

A megkérdezettek 71 százaléka már fogyasztott mangalicaterméket ennek oka az lehet, hogy az elmúlt évtized során kialakult egy olyan vásárlói és fogyasztói szegmens, akik tisztában vannak a mangalica húsfélések és -zsiradék értékeivel, sőt táplálkozási előnyeivel. A fogyasztói szokásokban történt változások azonban majdnem megpecsételték a mangalica sorsát, hiszen a lakosság többsége az állati eredetű zsiradékokat negatívan ítélte meg. A modern táplálkozás már kevésbé igényelte a zsírt, sokkal inkább a színhúskihozatal állt a sertésekkel szemben elvárások középpontjában. A kereskedők ma már nemcsak kuriózumként tartanak sokszínű mangalicatermékeket a polcaikon, hanem választékbővítés céljából is.

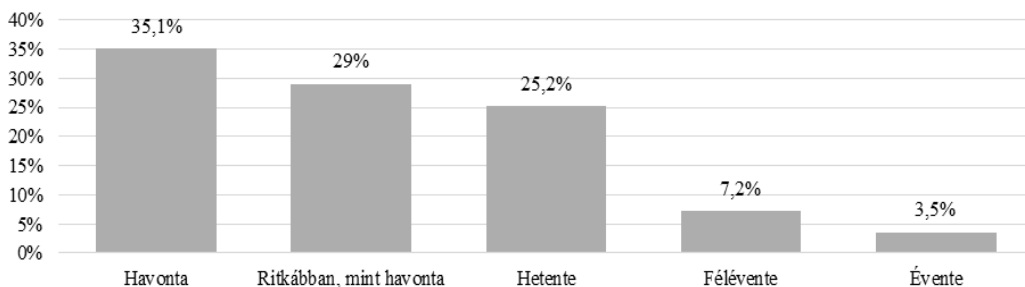
Arra a kérdésre, hogy miért fogyasztanak a válaszadóim mangalica termékeket, a 2. ábrán szemléltetem. Kiderült, hogy a mai vásárlók már tudatosan a magyar termékeket (48%) preferálják, hiszen ezen termék megvásárlásával nemcsak megbízható minőségű, ellenőrzött alapanyagokból készült, hazai előállítású termékeket vásárolnak, hanem hozzájárulnak az ezeket előállító vállalkozások fejlődéséhez, munkahelyteremtéséhez, végső soron pedig a hazai gazdaság élénkítéséhez. A mangalica húsa az intramuszkuláris zsírjának köszönhetően porhanyósabb és omlósabb, mint a magyar hússertésé, éppen ezért a magyar emberek számára kulináris élvezeteket biztosít, így méltán került a második helyre az ízletes (47,2%) tulajdonsága lévén. A válaszadók közel fele (44,2%) a mangalica húst étletanilag egészségesebbnek gondolja, mint a többi húsfélét. A kérdőívet kitöltők egyharmada (36,5%) úgy vélte, hogy a mangalica hús inyenc étel, ételkülönlegesség. Ezzel szemben a válaszadók (21,2%) elenyésző része fogyasztja a mangalica húst a megbízható eredet miatt.



2. ábra: A mangalicatermékek preferált tulajdonságai (N=375)

Forrás: Saját szerkesztés, 2020

A folytatásban arra kaptam választ, hogy milyen gyakorisággal fogyasztanak mangalica termékeket. A 3. ábrán látható, hogy a megkérdezettek 35,1 százaléka havonta és 25,2 százaléka pedig hetente fogyaszt valamilyen mangalicaterméket. A fogyasztói magatartás jellemzőit vizsgálta SZAKÁLY et al. (2011) az ott megkérdezettek 10,7 százaléka havonta és 2,3 százaléka hetente fogyasztanak valamilyen mangalicából készült terméket. Egy évtized alatt hatékony marketingstratégia kidolgozásával és marketing programok tervezésével is hozzájárultak egy eredményesebb fogyasztói szegmens kialakításához.



3. ábra: A mangalicatermékek fogyasztásának gyakorisága a megkérdezettek körében (N=375)

Forrás: Saját szerkesztés, 2020

A kérdőív következő kérdésével arra kerestem a választ, hogy a 2. táblázatban felsorolt termékek közül melyiket fogyasztják. A 2. táblázaton is látható, hogy a válaszadók öt mangalicaterméket részesítenek előnyben. A fő fogyasztási termék a szalonna. A mangalicasertés szalonnájának keménysége, kedvező zsírsavösszetétele miatt kiválóan alkalmas minőségi és nagy értékű szalonna előállítására. Kicsivel lemaradva követi a kolbász, majd a szalámi, tepertő és mangalicaszír. Disznósajtból fogyasztanak a legkevésbé a megkérdezettek. A mangalica termékek fogyasztása és a nemek között a nullhipotézisem mellett fogunk dönteni, mivel a számított elsőfokú hiba 5 százalék feletti ($p=0,312$).

Az egészségtudatosság fontosságának vizsgálatokor a zsiradékok és olajok egészséges attitűdjének megítélését ötfokozatú Likert-skálán értékelhették a mintában szereplő alanyok. Az értékelés 1-től 5-ig terjedt, ahol az 1, az egyáltalán nem egészséges, míg az 5, a nagyon egészséges opció volt. A 3. táblázatról leolvasható, hogy a kitöltők a zsiradékok és olajok közül melyiket tartják „egészségesség” szempontjából a legértékesebbnek. Az olívaolaj és a mangalica

zsír módusz értéke 5. Az olívaolaj köztudottan a legegészségesebb fajtája az olajoknak és a legizletesebb is. A mangalica zsírt a második legegészségesebb zsírnak ítélik meg a fiatalok és a felnőttek is. Ma már a prevenció, az egészség megőrzésével és a betegségek elkerülésével kapcsolatos ismeretek, szokások a társadalom minden tagjának alapvető tudása. Az egészségtudatos táplálkozásunkból nem zárhatjuk ki a zsiradékok és az olajok mértékkel való fogyasztását. A válaszokból az is kiderült, hogy ezután a kacsa- és libazsír választották leggyakrabban, a módusz értéke 4. A sertészsír és a napraforgó olaj módusz értéke 3, mindkettő hagyományos zsiradékfajtánk. A margarint ipari úton és szerteágazó kémiai folyamatok révén állítanak elő, amit a legkevésbé preferálnak a válaszadók (módusz értéke 1).

2. táblázat: **A megkérdezettek fogyasztási szokásai a következő termékek esetén (N=375)**

Megnevezés	Igen	Nem
Szalonna	322	51
Tepertő	259	114
Disznósajt	91	282
Mangalicazsír	256	117
Szalámi	261	112
Húspogácsa	123	250
Hurka	174	199
Kolbász	310	63
Májas	140	233

Forrás: Saját szerkesztés, 2020

3. táblázat: **A zsiradékok és az olajok osztályozása az „egészségesség” szempontjából a megkérdezettek körében (N=375)**

Megnevezés	Férfi			Nő		
	Átlag	Szórás	Módusz	Átlag	Szórás	Módusz
Olívaolaj	3,96	1,133	5	3,93	1,106	5
Mangalica zsír	3,63	1,279	5	3,60	1,195	5
Kacsa- és libazsír	3,44	1,104	4	3,60	1,114	4
Sertészsír	2,89	1,151	3	2,93	1,089	3
Napraforgó olaj	2,72	1,196	3	2,45	1,063	3
Margarin	2,41	1,228	1	2,03	1,106	1

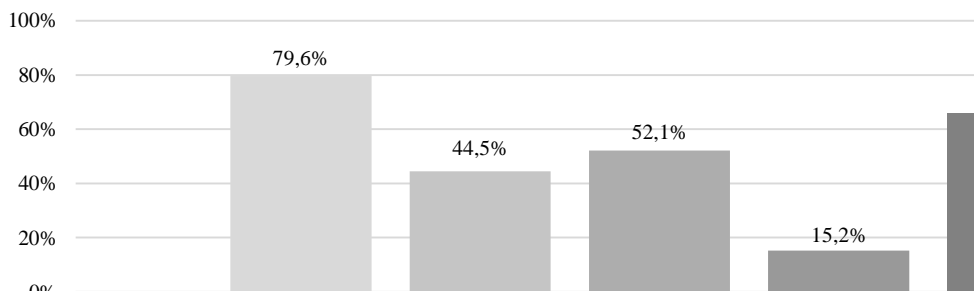
Forrás: Saját szerkesztés, 2020

A kérdésem a mangalica zsír koleszterin tartalmára irányult, amelyet a 4. táblázatban szemléltetünk. Természetesen a mangalica magas zsírtartalmú húsa bőségesen tartalmaz koleszterint. A Pannon Agrártudományi Egyetem kutatása során kiderült, hogy a mangalica és a magyar nagy fehér zsírjának koleszterin tartalma között nem lehet szignifikáns különbséget kimutatni (CSAPÓ et al., 1999). Az iskolai végzettség illetve a mangalicazsír tartalmának megítélése esetében szignifikáns különbség tapasztalható a vizsgált csoportok között, mert a p számított érték 5 százalék alatt van ($p < 0,01$). Ugyanis a szakmunkás végzettséggel rendelkező kitöltők közel 80 százaléka gondolta azt, hogy a mangalicazsír koleszterin tartalma nem magas.

4. táblázat: **A mangalicazsír koleszterintartalmának megítélése a megkérdezettek körében (N=526)**

Válaszok megoszlása	Magas	Nem magas
Milyennek tartja a mangalicazsír koleszterin tartalmát?	40,1%	59,9%

Forrás: Saját szerkesztés, 2020



7. ábra: A megkérdezettek szerint a mangalicazsír fogyasztásával kialakulható betegségek (N=211)

Forrás: Saját szerkesztés, 2020

A kitöltők választhattak a mangalica zsír által előidézhető betegségek közül, melyet a 7. ábra mutat. A leggyakrabban a szív- és érrendszeri problémákat jelölték (79,6%), ezt követi elhízás (65,9%) és a magas vérnyomás (52,1%). Nem vitatható a zsír jelentősége szervezetünk számára, de a fogyasztói magatartásunk helyes, felelősségteljes változtatása nélkül a zsír megítélése sem lesz jobb. A súlyos szív- érrendszeri betegségek hátterében, 80-90 százalékban az emelkedett vérnyomásérték konstataálható. A magas vérnyomás az elhízottak körében hatszor gyakoribb a normál testsúlyú társaikhoz képest.

KÖVETKEZTETÉSEK ÉS JAVASLATOK

Kutatásom kiértékelése során választ kaptam számos kérdésre, melyek a mangalica húsról és zsíráról vonatkoztak. A kérdőívemet három fő részre bontottam: vizsgáltam a kitöltők vásárlási és fogyasztási szokásait, az utolsó kérdésblokkom a mangalica hús egészségre gyakorolt hatására irányult. Az elmúlt években a magyar fogyasztói társadalom mangalica hús és zsír vásárlási és fogyasztási szokásai pozitív változáson mentek keresztül, melyek az előző kutatások és saját vizsgálatom eredményeinek összehasonlítása során jól látható. A kérdőívemet kitöltők több mint a fele vásárolja (60,2%) és már fogyasztott (71%) mangalica termékeket. Ezek a számok is azt bizonyítják, hogy a vásárlási szokásaink évről évre változásokon mennek keresztül. E húskészítményeket feldolgozva, száraz és töltelék árúként vásárolják leginkább, ezen belül kitüntetett helyen áll a mangalica zsír és kolbász fogyasztás, melyeket a fogyasztók közel 90 százaléka választott. A mangalica termékek értékesítési csatornájának célcsoportja azok a vásárlók, akik közvetlenül a termelőktől és a piacokról szerzik be. A válaszadók több mint a fele havonta vagy annál ritkábban vásárolja/ fogyasztja nemzeti kincsünket. A megkérdezettek igen nagy többsége a mangalica húsnak és zsírájának árát drágának ítélte meg. A mangalica húsnak és zsírájának az emberi egészségre gyakorolt hatásával kapcsolatos szemléletmódok fokozatosan átalakulnak, köszönhető annak, hogy tudatos „wellness” szemlélet és az új trendek egyre inkább tért hódítanak. A mangalica húsnak és zsírájának paraméterei eltérnek a modern sertésfajtákétól. Ezáltal a mangalica húsnak és zsírájának fogyasztása egyedülálló élvezeti értéket biztosít, s mértékletes fogyasztása beleilleszthető a tudatos táplálkozási trendekbe.

A kutatásom szintén fontos kérdése volt, hogy a mangalicahús/zsír fogyasztás előnyeit és hátrányait a mai társadalom helyesen ítéli-e meg. Az egészségtudatosság fontosságának vizsgálatokor Likert-skálán értékelték a kitöltők a zsiradékot és olajokat „egészségesség” szempontjából. A kitöltők által leggyakrabban választott termékek az olívaolaj és a mangalica zsír. Ezzel szemben számomra meglepő eredmény született, mivel a margarinnak 1 és napraforgó olajnak 3 lett a módusza, noha minden magyar háztartásban megtalálhatóak. A következő kiértékelésemből kiderült, hogy válaszadóimnak több mint a fele nem tartja magasnak a mangalicazsír koleszterintartalmát, de mégis úgy gondolják, hogy fogyasztása elsősorban szív-érrendszeri problémák

kialakulásához vezethet, melyet a telített és egyszeresen telítetlen zsírsavak túlzott bevitele idéz elő. Egy évtizeddel ezelőtt úgy gondolták, hogy a mangalicahúsának és zsírjának nagyon kicsi a koleszterintartalma; egyesek egészen odáig elmentek, hogy a mangalica zsírja koleszterinmentes, sőt egyenesen egészséges. Ennek ellenére voltak a válaszadók között olyanok is, akik magasnak ítélték meg a mangalicazsír koleszterinszintjét. A kitöltők válaszai alapján először a különféle tévhiteket kell eloszlatni, mert a fogyasztók bizalmának elnyerése út a mangalicaterméke piacához. A mangalica hús és zsír fogyasztás előnyeit és hátrányait a mai társadalom csak egy szűk szegmense ítéli meg helyesen. Komoly kutatásokat folytattak és folytatnak a mangalicahús élettani hatásával kapcsolatos területen, de az eredményeket több portálon kellene megosztani, hogy minél szélesebb réteghez jusson el.

FELHASZNÁLT IRODALOM

(1) CZINE, P. – TÖRÖK, Á. – PETŐ, K. – HORVÁTH, P. – BALOGH, P. (2020). The impact of the food labeling and other factors on consumer preferences using discrete choice modeling—The example of traditional pork sausage. *Nutrients*, 12(6), 1768. (2) CSAPÓ J. – HÚSVÉTH F. – CSAPONÉ-KISS ZS. (1999): Különböző fajtájú sertések zsírjának zsírsavösszetétele és koleszterin tartalma. *Acta Agraria Kaposváriensis* 3(3) pp. 1-13. (3) DOMÁNY (2014): A mangalica húsa tényleg egészségesebb? <http://eteltsakokosan.hu/2014/02/03/a-mangalica-husa-tenyleg-egeszsegesebb/>, letöltés dátuma: 2019.09.05. (4) HORN P. – PÁSZTHY GY. – BENE SZ. (2012): Állattenyésztés. Sertésenyésztés. https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0059_sertestenyesztes/ch01.html, letöltés dátuma: 2020.08.11. (5) MIKÓCZI I. (2017): Mi az igazság a mangalicáról? https://mikoczihus.blog.hu/2017/11/07/mi_az_igazsag_a_mangalicarol, letöltés dátuma: 2019.09.05. (6) PAPP CS. – SZABÓ P. – TÓTH P. – VÁSÁRHELYI B. (2013): Mangalica törzskönyv. Mangalicatenyésztők Országos Egyesülete, Debrecen, ISBN 9789630865364 (7) SZENTE, V. – POPOVICS, A. – TÓTH, P. – SZAKÁLY, Z. (2011). Miért egyedí és különleges a mangalica? *Élelmiszer, Táplálkozás és Marketing*, 8(1-2), 67-73.

SZERZŐ:

Szilágyi Fanny

Kereskedelem és marketing BSc szakos hallgató
Debreceni Egyetem Gazdaságtudományi Kar
szilagyifanny1995@gmail.com

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