

# SAJTÓKÖZLEMÉNY

## ORGANIKUS EGÉSZSÉGVÉDŐ ALAKOR SÖRFÉLÉK KIFEJLESZTÉSE ÉS GYÁRTÁSA

2014. december 31.

***Kutatás-fejlesztési projektünkben egy ősi gabonaféle, az alakorbúza söripari célú hasznosítását tanulmányoztuk. Modern alakorfajták születtek, kidolgoztuk ezek természetstechnológiáját, valamint kifejlesztettünk az Alakor biosör főzési receptúráját. A termék bekerült a nagy és közepes élelmiszer áruházláncok polcaira. Minden palacknak egyedi azonosítószáma van, ami alapján interneten keresztül hozzáférhető a termék tételtanúsítványa.***

A TECH\_08\_A3/2-2008-0423 (ALKOBEER) azonosítószámú konzorciális projekt középpontjában a bio alakorbúza nemesítése, természetstechnológiájának fejlesztése és a belőle készíthető sör állt. A projekt célja nemcsak egy új, innovatív termék kifejlesztése és piacra juttatása volt, hanem egy tetszőleges élelmiszeripari vállalat vagy vállalkozás egy-egy gyártási ciklusa szintjén megvalósítható, informatikai eszközökkel támogatott tételellenőrzési és tanúsítási rendszer kidolgozása is, amelynek segítségével a termék a szántóföldtől a fogyasztóig nyomon követhető.

Munkánk célja az volt, hogy egy alakorbúza alapú, magas biológiai értékű biosört állítsunk elő, amely számos piaci igényt egyesít. A fejlesztés során olyan komplex kutatás-fejlesztési koncepciót dolgoztunk ki, amely a növénybiológiai, genetikai kutatásoktól kezdődően célirányosan egyesíti a növénynemesítést, a vetőmag előállítását és a nagyüzemi növénytermesztés szakterületeit az ipari alapanyag-termeléssel és a sörgyártás technológiájával. Mindezt úgy hajtottuk végre, hogy a fejlesztési lánc minden lépése megfeleljen az ökológiai tanúsíthatóság feltételeinek.

Magyarországon a projekt révén kerültek fel a Nemzeti Fajtajegyzékbe az ősi alakorbúza első modern fajtái és lehetővé vált azok vetőmagtermesztése is. A növény nagyüzemi természetstechnológiájának fejlesztése révén 3 t/ha-t meghaladó termésátlagokat értünk el, ezzel gazdaságossá vált a termelés. Laboratóriumi körülmények között kidolgoztuk és optimalizáltuk az alakorsör gyártástechnológiáját, majd következett a félüzemi, végül az üzemi léptékű gyártás. A palackokon található egyedi azonosító segítségével a projekt weblapján lehívható a tételtanúsítvány. Ennek segítségével a fogyasztó információt kap az alapanyagok származási helyéről, a főzés és a palackozás helyéről és idejéről, valamint a termék beltartalmi adatairól.

Az első komolyabb mennyiség – még nem a végleges receptúra szerint – 2013 márciusában készült el. Kereskedelmi forgalomba 2013 augusztusában került az első tétel. Az árusító helyek száma egyre bővül, a projekt zárásakor már országszerte kapható az Alakor biosör.