Sajtóközlemény

Előkészített húsok élelmiszerbiztonságának és minőségének fejlesztése ipar 4.0 szintű megoldásokkal

2026/03/31

A Gazdaságfejlesztési és Innovációs Operatív Program Plusz keretén belül meghirdetett VÁLLALATI KUTATÁSI, FEJLESZTÉSI ÉS INNOVÁCIÓS TEVÉKENYSÉGEK ÖSZTÖNZÉSE (GINOP_PLUSZ-2.1.1-21) pályázati felhívásra a VOYAGEX MORINI Külkereskedelmi Kft. vissza nem térítendő támogatást kapott az „Előkészített húsok élelmiszerbiztonságának és minőségének fejlesztése Ipar 4.0 szintű megoldásokkal" címmel benyújtott pályázati projektjére (GINOP_PLUSZ-2.1.1-21-2022-00163 azonosító számú projekt). A Támogató 2022. április 01.-i döntése értelmében 345,19 millió forint vissza nem térítendő európai uniós támogatás lehívására vált jogosulttá. Megvalósítási időszak: 3 év. A projekt végrehajtásához egy, a piacon jelenleg nem létező, marinálással és HHP technológiával ötvözött sous-vide technológiára alapozott, MI technológiával automatizált feldolgozó-, és „gyártó" sor kialakítása, és az előkészített hústermékek megbízható előállításának és tárolásának megvalósítása adta a motivációt. A Voyagex Morini Kft. a jelen K+F projekt megvalósításába a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet munkatársait, valamint a 3i Fejlesztő és Szolgáltató Kft. munkatársait vonta be. A projekt a Széchenyi Terv Plusz program keretében valósult meg.

A jelen kor fogyasztói igényével összhangban a kereslet is jelentősen megnőtt az egészséges, nagy készültségi fokú, konyhakész, ún. kényelmi hústermékek iránt. Ennek kielégítésére a nagy fehérjetartalmú, többszörösen telítetlen zsírsavakban gazdag baromfihús, a természetközeli vadhús és a sertéshús kitűnő alapanyag. Az ételkészítésre és előkészítésre fordított idő lecsökkent, az előkészítés feltételrendszere azonban sok esetben nem biztosított. Ez jelentős piaci lehetőséget jelentett az élelmiszerszektorban, amit jól mutat az import előkészített húsok kiskereskedelemben való megjelenése. Stratégiai kérdés volt, hogy hazai feldolgozók biztosítsák a biztonságos és hosszan eltartható előkészített húsokat a hazai és a nemzetközi élelmiszer kereskedelem számára. Ehhez - túllépve a kisüzemi és háztartási ételkészítési technológiákon - léptéknövelésre volt szükség mennyiségi és technológiai téren egyaránt. A megoldás egy Ipar 4.0 szemléletű technológia kidolgozása és a termékek élelmiszerbiztonsági célú fejlesztése volt. A sous-vide technológia alkalmazásával az előkészített, konyhakész termékek karaktere került kialakításra. A marinálás az aromák és az eltarthatóság szempontjából, míg a HHP (High Hydrostatic Pressure – nagy hidrosztatikus nyomáskezelés) technológia a biztonsági kezelést jelenti a termékek számára. Az alkalmazott technológiák megfelelő és szükséges kombinációjának összessége eredményezte a kívánt magas minőségű és hosszabb eltarthatósági idővel rendelkező, minden eddiginél biztonságosabb, nagy hozzáadott értékű élelmiszerek létrejöttét. A magasabb feldolgozottsági szint egyrészt az előkészítettség és a termékek kényelmi szintjének növelésével, másrészt a logisztika (hűtőlánc) fejlesztésével volt elérhető. A projekt keretében kidolgozott technológiasor egy új termék és egy új

kombinált technológia megjelenését eredményezi azzal, hogy a folyamatban a termelői, a feldolgozói és az értékesítési oldal szoros együttműködése is megjelenik.

A projekt kezdete: **2022.04.01**
A befejezés dátuma: **2025.03.31**.

A projekt összköltsége: **567 589 641 Ft;**
A szerződött támogatás összege: **392 264 275 Ft**

Az európai uniós támogatás összege: 345 192 560 Ft;

A GINOP_PLUSZ-2.1.1-21-2022-00163 az Európai Unió társfinanszírozásával valósult meg.

További információ kérhető:

VOYAGEX MORINI Kft.
Postacím: 2310 Szigetszentmiklós, Kántor utca 5.
Honlap: www.rozmar.hu
Tel.: (+36 24) 525 600
E-mail: rozmar@rozmar.hu

Sajtóközlemény

Előkészített húsok élelmiszerbiztonságának és minőségének fejlesztése ipar 4.0 szintű megoldásokkal

2025/03/31

A Gazdaságfejlesztési és Innovációs Operatív Program Plusz keretén belül meghirdetett VÁLLALATI KUTATÁSI, FEJLESZTÉSI ÉS INNOVÁCIÓS TEVÉKENYSÉGEK ÖSZTÖNZÉSE (GINOP_PLUSZ-2.1.1-21) pályázati felhívásra a VOYAGEX MORINI Külkereskedelmi Kft. vissza nem térítendő támogatást kapott az „Előkészített húsok élelmiszerbiztonságának és minőségének fejlesztése Ipar 4.0 szintű megoldásokkal" címmel benyújtott pályázati projektjére (GINOP_PLUSZ-2.1.1-21-2022-00163 azonosító számú projekt). A Támogató 2022. április 01.-i döntése értelmében 345,19 millió forint vissza nem térítendő uniós támogatás lehívására vált jogosulttá. Megvalósítási időszak: 3 év. A projekt végrehajtásához egy, a piacon jelenleg nem létező, marinálással és HHP technológiával ötvözött sous-vide technológiára alapozott, MI technológiával automatizált feldolgozó-, és „gyártó" sor kialakítása, és az előkészített hústermékek megbízható előállításának és tárolásának megvalósítása adta a motivációt. A Voyagex Morini Kft. a jelen K+F projekt megvalósításába a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet munkatársait, valamint a 3i Fejlesztő és Szolgáltató Kft. munkatársait vonta be. A projekt a Széchenyi Terv Plusz program keretében valósult meg.

A jelen kor fogyasztói igényével összhangban a kereslet is jelentősen megnőtt az egészséges, nagy készültségi fokú, konyhakész, ún. kényelmi hústermékek iránt. Ennek kielégítésére a nagy fehérjetartalmú, többszörösen telítetlen zsírsavakban gazdag baromfihús, a természetközeli vadhús és a sertéshús kitűnő alapanyag. Az ételkészítésre és előkészítésre fordított idő lecsökkent, az előkészítés feltételrendszere azonban sok esetben nem biztosított. Ez jelentős piaci lehetőséget jelentett az élelmiszerszektorban, amit jól mutat az import előkészített húsok kiskereskedelemben való megjelenése. Stratégiai kérdés volt, hogy hazai feldolgozók biztosítsák a biztonságos és hosszan eltartható előkészített húsokat a hazai és a nemzetközi élelmiszer kereskedelem számára. Ehhez - túllépve a kisüzemi és háztartási ételkészítési technológiákon - léptéknövelésre volt szükség mennyiségi és technológiai téren egyaránt. A megoldás egy Ipar 4.0 szemléletű technológia kidolgozása és a termékek élelmiszerbiztonsági célú fejlesztése volt. A sous-vide technológia alkalmazásával az előkészített, konyhakész termékek karaktere került kialakításra. A marinálás az aromák és az eltarthatóság szempontjából, míg a HHP (High Hydrostatic Pressure – nagy hidrosztatikus nyomáskezelés) technológia a biztonsági kezelést jelenti a termékek számára. Az alkalmazott technológiák megfelelő és szükséges kombinációjának összessége eredményezte a kívánt magas minőségű és hosszabb eltarthatósági idővel rendelkező, minden eddiginél biztonságosabb, nagy hozzáadott értékű élelmiszerek létrejöttét. A magasabb feldolgozottsági szint egyrészt az előkészítettség és a termékek kényelmi szintjének növelésével, másrészt a logisztika (hűtőlánc) fejlesztésével volt elérhető. A projekt keretében kidolgozott technológiasor egy új termék és egy új

kombinált technológia megjelenését eredményezi azzal, hogy a folyamatban a termelői, a feldolgozói és az értékesítési oldal szoros együttműködése is megjelenik.

A projekt kezdete: **2022.04.01**
A befejezés dátuma: **2025.03.31**.

A projekt összköltsége: **567 589 641 Ft;**
A szerződött támogatás összege: **392 264 275 Ft**

Az európai uniós támogatás összege: 345 192 560 Ft;

A GINOP_PLUSZ-2.1.1-21-2022-00163 az A projekt az Európai Unió támogatásával, a magyar állam társfinanszírozásával valósult meg.

További információ kérhető:

VOYAGEX MORINI Kft.
Postacím: 2310 Szigetszentmiklós, Kántor utca 5.
Honlap: www.rozmar.hu
Tel.: (+36 24) 525 600
E-mail: rozmar@rozmar.hu