

A TEJIPAR IGÉNYE A TEJTERMELÉSEL SZEMBEN

SIMKA ISTVÁN

Tejipari Vállalatok Trösztje, Budapest

Előadásommal szívesen teszek eleget a felkérésnek abban a reményben, hogy a tejtermeléssel szembeni jövőbeni igények felvázolásával hozzájárulhatok a tudományos konferencia eredményes munkájához.

Úgy gondolom, a mezőgazdasági nagyüzemeknek és a tejiparnak együttes feladata, közös felelőssége, hogy biztosítsák a lakosság tej- és tejtermék-ellátását. E feladaton belül természetesen a mezőgazdasági nagyüzemekre hárul a szükséges mennyiségű és minőségű tej termelése, a tejiparra pedig a termelt tej felvásárlása, feldolgozása, a termékek szükség szerinti készletezése és értékesítése. Ez utóbbiból következik a tejiparnak az a feladata, hogy folyamatosan figyelemmel kísérje, értékelje a fogyasztás mennyiségi és minőségi igényeinek alakulását, prognózisokat készítsen, és ezek tejtermelési vetületéről rendszeresen informálja a gazdaságokat, elsősorban a mezőgazdasági nagyüzemeket.

Ennek megfelelően előadásom céljának is azt tekintem, hogy a tudományos konferencia keretében hosszabb távra bemutassam a fogyasztás mennyiségi és minőségi igényeinek várható fejlődését, és ebből levezetve megfogalmazzam a tejtermeléssel szemben jelentkező jövőbeni igényeket.

A fogyasztási igények várható alakulása

Ismeretes, hogy tej- és tejtermékfogyasztásunk elmarad az európai átlagtól. Bár úgy tűnik, hogy hazánkra hosszabb távon is a hús típusú fogyasztás lesz a jellemző, ennek ellenére szükséges a tej- és tejtermékfogyasztás növelése. Ezt alapvetően két szempont indokolja:

— a hazai egy főre jutó évi 4,6 kg-os tejfehérje-fogyasztás alig több mint a fele a tudományosan optimálisnak tekintett 8 kg-os fogyasztásnak,

— a tej és a tejtermékek nagy része kiválóan alkalmas arra, hogy kevésbé kedvező összetételű (pl. szénhidrátdús), olcsó élelmiszerek komponensaránytalanságát javítsa, és ezzel a lakosság korszerűbb táplálkozását elősegítse.

A fogyasztási igények várható alakulásának vizsgálatakor feltételeztük, hogy távlatilag a tej és tejtermékek árfekvése számottevően nem változik, és pozitív tényezőként számoltunk többek között azzal, hogy

- az urbanizálódás erőteljesen tovább folytatódik,
- az életszínvonal növekedése, a technika gyors ütemű fejlődése közéleti fogja a városi és a falusi lakosság fogyasztási igényét,
- fokozatosan érvényesülnek a táplálkozástudomány korszerű irányelvei,
- állandósul a tejtermékek hazai kínálati pozíciója,
- jelentősen fejlődik a vendéglátóipari infrastruktúra.

Negatív tényezőként mérlegeltük:

- a táplálkozási hagyományaink és szokásaink hatását,
- az országos értékesítési, kereskedelmi hálózat jelenlegi és közeljövőbeni lehetőségeit.

Vizsgálati eredményeinket összegezve távlatilag azzal számolunk, hogy tej- és tejtermékfogyasztásunk megközelíti a tejgazdaságilag fejlett európai országok jelenlegi színvonalát és prognózisunk szerint a fogyasztás tejegyenértékben kifejezve 1990-ig a jelenleginek mintegy 160–170 százalékára növekszik. A növekedés főbb adatait az I. táblázatban foglaltuk össze.

I. táblázat

Az egy lakosra jutó tej- és tejtermékfogyasztás növekedésének fő adatai

Megnevezés	Fejenkénti évi fogyasztás, liter							
	1975	1980 1975	1980	1985 1980	1985	1990 1985	1990	1990 1975
Tej- és tejtermékfogyasztás vajjal együtt, zsíralapon	169,6		214,7		249,1		285,7	
Növekedési index		126,6		116,0		114,7		168,4
Tej- és tejtermékfogyasztás vaj nélkül, fehérjealapon	128,1		165,4		189,1		211,4	
Növekedési index		129,1		114,3		111,7		165,0
Tejfehérje-fogyasztás, kg	4,55		5,78		6,62		7,40	
Növekedési index		127,0		114,5		111,8		162,1

A táblázat a fogyasztásnövekedés dinamikáját háromféle módon, és pedig zsíralapon, illetve fehérjealapon számolt tejegyenértékben kifejezve és tejfehérje-fogyasztásra vetítve mutatja be. Ez utóbbi adatokból kitűnik, hogy a hazai fogyasztás 1990-re az optimálisnak tekinthető 8 kg-os értéket csak megközelíti.

Az ipari igényeket illetően a gyógyszeripar (jelenleg import) savópor-igényének, továbbá a takarmánygyártás soványtejpor, író- és savóporszükségletének jelentős növekedésével számolunk. Ezeknek azonban csak részleges kielégítését tervezzük hazai termelésből.

Az export kérdését vizsgálva számottevő tejtermékkivitellel távlatilag sem számolunk, a választék bővítése és az ellátás minőségi színvonalának emelése érdekében azonban növelni kívánjuk a nemzetközi árucsereforgalmunkat. Ezen keresztül elsősorban a kis volumenben igényelt, speciális termékfeleségekkel kívánjuk ellátni a hazai piacot.

Vizsgálataink szerint a fogyasztás mennyiségi növekedésével párhuzamosan a fogyasztás szerkezete is fokozatosan megváltozik. A változást termékcsopontonkénti részletezésben a II. táblázatban mutatjuk be.

II. táblázat

*Az egy főre eső évi fogyasztás várható alakulása a fő termékcsoportokban
(1975 = 100)*

Termékcsoport megnevezése	Fogyasztás liter, ill. kg/fő/év				Növekedési index 1990 1975
	1975	1980	1985	1990	
<i>Pasztőrözött és ultrapasztőrözött folyékony termékek (tejfélések, ízesített és savanyú tejkészítmények, tejszínkészítmények)</i>	98	118	126	134	136,7
<i>Vaj és vajkészítmények</i>	1,75	2,21	2,60	3,0	171,4
<i>Sajt, túró, ömlesztett sajt</i>	4,62	6,43	7,62	9,07	196,3
<i>Sűrített és porított termékek (tejpor, tejporkészít- mények, fehérjekoncentrátumok, savóporkészít- mények)</i>	0,57	1,12	1,74	2,60	456,0
<i>Keményfagylalt készítmények</i>	0,04	0,28	2,13	4,00	—

A táblázat utolsó oszlopában feltüntetett növekedési indexek jól érzékeltetik, hogy míg a folyékony termékek fogyasztásában csak mérsékelt emelkedés várható, addig a sajt- és a túrófélék, de főleg a sűrített és porított termékek iránti kereslet erőteljes növekedésével kell számolnunk. A jelenlegi fogyasztás alig számszerűsíthető értéke miatt a keményfagylalt készítmények fogyasztásának növekedési indexét nem tüntettük fel.

Még jelentősebbek azok a fogyasztásszerkezeti változások, amelyek prognózisaink szerint az egyes termékcsoportokon belül jelentkeznek.

A folyékony termékek csoportjában az ultrapasztőrözött és az utóhőkezeléssel tartósított termékek aránya 1990-re valószínűleg eléri a 30–40 százalékot. (Megjegyezni kívánom, hogy a legfejlettebb európai országokban már 1980-ra 50 százalékkal számolnak.) A termékcsoport fogyasztásszerkezetében várható másik lényeges változás a tejalapú desszertkészítmények iránti igények gyors és erőteljes növekedése. Ezek a Gervais licenc alapján már közel-

jövőben bevezetésre kerülő termékek jól beilleszthetők a korszerű táplálkozás étrendjébe, és az ember természetes édességigényét biológiaiag értékes termékek formájában elégítik ki.

Számításaink szerint a vaj és vajkészítmények csoportján belül a vajkészítmények részesedése meg fogja közelíteni a 30 százalékot.

A távlati becslések a sajt- és túróféleségek csoportjában a friss sajtok, a lágsajtok és a nemespenészsajtok arányának növekedését, illetve a keménysajthányad csökkenését jelzik.

A sűrített és porított termékek csoportjában a fogyasztás dinamikus növekedése mellett azzal kell számolnunk, hogy a porított termékek mennyiségén belül a savóalapú termékek aránya a jelenlegi 4 százalékról 35 százalékra növekszik, továbbá, hogy 15 év múlva a savóból előállított termékek 25—30 százalékát maga az élelmiszeripar és a tápszeripar használja fel.

A távlatilag tervezett fogyasztásnövekedésnek előfeltétele a fogyasztás minőségi igényeinek maradéktalan kielégítése. Fontosabb feladatok ezen a téren: a választék bővítése, korszerűsítése, a minőségi színvonal, ezen belül a termékek eltarthatóságának emelése, a feldolgozottsági fok növelése és a csomagolás fejlesztése.

A választékbővítés és -korszerűsítés egyik fontos irányát a kalóriafelvétel szempontjából jelentősebb termékek (pl. tejszín, vaj, sajt) különböző zsírfokozatú, de élvezeti értékben közel azonos változatainak kialakítása képezi. A sovány tej, az író és a savó korszerű feldolgozásával a modern élelmiszeripari alap- és adalékanyagok gazdag választékát kívánjuk megteremteni. Ilyenek a különböző kazeinátok, csökkentett laktóztartalmú savóporok, demineralizált savóporok, különböző célkészítmények (pl. citopánpor), tejfehérje- és savófehérje-koncentrátumok. Bővíteni kell a dietetikai rendeltetésű termékek választékát. Ezek egy részét — a decentralizáltan jelentkező kis fogyasztási igények miatt — tartósított formában célszerű előállítani (pl. laktózmentes tejpor).

A minőségjavítás tennivalói közül első helyen kell megemlítenünk a tejtermékek peszticidtartalmának csökkentését és a legigényesebb termékeknek (csecsemőtej, iskolatej) gyakorlatilag peszticidmentes alapanyagból való gyártását.

A minőségjavítás másik fontos területe a termékek eltarthatóságának növelése. Mivel 1990-ig a fogyasztás volumenének nagyobb részét az ún. hagyományos, pasztörözött termékek adják, ezért a távlati fejlesztésnek elsődleges feladata ezek eltarthatóságának növelése. Ez az alapanyag minőségének javításával, a technológiai-technikai feltételek korszerűsítésével és a zárt hűtláncú értékesítés biztosításával oldható meg.

A távlati fejlesztés további feladata a feldolgozottsági fok növelése. A tejtermékek egy részét közvetlenül fogyasztják, másik részét a fogyasztó előbb bizonyos kezeléseknek (ízesítés, paszírozás, reszelés, habosítás stb.) veti

alá. Ennek megfelelően a fejlesztés egyik feladata a termékek ilyen értelmű továbbfeldolgozott változatainak kialakítása. A feldolgozottsági fok növelésének másik fontos irányát a tej, az író és a savó hagyományos módokon túlmenő (pl. frakcionált) feldolgozása jelenti.

A fogyasztás lényeges minőségi igénye a csomagolás továbbfejlesztése. Itt az egyik feladat a jobb minőségű csomagolóanyagok és korszerűbb gépek alkalmazásával a meglévő csomagolási módok javítása, tökéletesítése. A fejlesztés másik irányát többek között:

- az olcsóbb tömegcsomagolások mellett az igényesebb, drágább csomagolási módok bevezetése és a két csomagolási típus célszerű arányának kialakítása,

- a nagyobb eltarthatóságot biztosító csomagolások alkalmazása, ezen belül az aszeptikus csomagolások bevezetése és elterjesztése,

- az automatákkal való árusításra alkalmas csomagolások megvalósítása jelenti.

A távlati fejlesztés során azt is számításba vettük, hogy kialakulnak és bevezetésre kerülnek a több napi fogyasztás mennyiségét befogadó, a termék részletekben való felhasználására alkalmas aszeptikus csomagolási megoldások is.

A fogyasztási igények vizsgálatakor figyelembe vettük, hogy az egyéni állattartók és a háztáji gazdaságok termelői tejtermék-értékesítése fokozatosan csökken. Ennek megfelelően az alapvető termékválasztékkal 1990-re ipari termelésből tervezzük a lakosság teljes körű ellátását.

A fogyasztás várható mennyiségi és minőségi igényeinek maradéktalan kielégítése az ipari feldolgozás volumenének kerekén 184 százalékra való növelését, a termelés szerkezetének fokozatos átalakítását, a termelés célszerű szakosítását és koncentrációját, a korszerű, programozott nagyüzemi termelés technológiai, technikai feltételeinek megteremtését követeli meg.

A tejtermeléssel szembeni igények

A fogyasztási igények előzőekben ismertetett növekedése, a tejtermeléssel szemben mennyiségi és minőségi téren egyaránt jelentős követelményeket támaszt. A fogyasztás mennyiségi növekedése, illetve az ipari feldolgozás ezzel összhangban tervezett fejlesztése azt jelenti, hogy a tejipar alapanyag-szükséglete 1990-re a jelenlegi 1,6 milliárdról 3,1 milliárd literre növekszik. A növekedés ütemét a III. táblázatban mutatjuk be.

Az alapanyag-szükséglet 15 év alatti megkétszereződése a tejtermelés dinamikus fejlesztését, intenzifikálását igényli.

Ismeretes, hogy hazánk tejtermelési szempontból Európa kevésbé intenzív országaihoz tartozik. A IV. táblázatban a környező szocialista országok és

III. táblázat

A tejipari alapanyag-szükséglet várható alakulása
(1975 = 100)

Megnevezés	1975	1980	1985	1990	Érővekedési index 1990 1975
Alapanyag-szükséglet, milliárd liter	1,6	2,2	2,7	3,1	185

IV. táblázat

Néhány ország tejtermelési intenzitásának összehasonlítása

Ország	Tehénsűrűség, tehén/100 ha mg terület	Tehénenkénti évi tejhozam, liter	Tejsűrűség, ezer liter/100 ha mg terület
Csehszlovákia	26,1	2 884	75,2
Lengyelország	30,0	2 769	83,2
NDK	36,7	3 618	132,9
Románia	16,0	1 711	27,4
Magyarország	11,2	2 526	28,4
Jugoszlávia	20,0	1 296	25,9
Ausztria	25,9	3 095	80,2
Dánia	39,8	4 111	163,6
Hollandia	103,2	4 523	467,0
NSZK	39,9	4 021	160,2

néhány nyugat-európai tőkés ország tejtermelésének intenzitását hasonlítottuk össze hazánkéval.

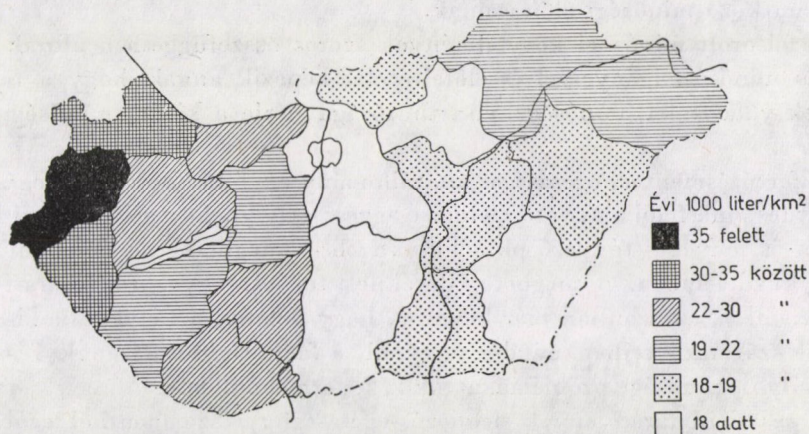
A tejtermelés intenzitását a 100 ha mezőgazdasági területre jutó tehénlétszámmal, az ún. tehénsűrűséggel, a tehénenkénti éves tejhozammal és a 100 ha mezőgazdasági területre eső 1000 liter tejmenyiséggel, az ún. tejsűrűséggel jellemeztük.

Az adatokból megállapítható, hogy a tehénsűrűség a vizsgált országok közül nálunk a legkisebb, a tejhozamot és a tejsűrűséget illetően ugyan megelőzzük Romániát és Jugoszláviát, de a többi országtól messze elmaradunk.

Az intenzitást jellemző országos átlagértékek mellett figyelmet érdemel tejtermelésünk területi megoszlása. Az 1. ábra térképvázlata az egyes megyékben felvásárolt tej 100 ha mezőgazdasági területre számított mennyiségét, az ún. felvásárlási arányt szemlélteti, amely nagyjából arányos a területen termelt tej mennyiségével.

Megállapíthatjuk, hogy a felvásárlás alapján számított tejsűrűség az országos átlagtól nagy szóródást mutat. A vázlaton jól érzékelhető, hogy a főváros ellátása szempontjából elsősorban számításba jövő Duna–Tisza köze a tejfelvásárlást illetően az egyik legkevesbé intenzív terület. Bár hazánkban

nincsenek áthidalhatatlan távolságok, és Európa számos nagy városát látják el tejjel hasonló vagy jóval nagyobb távolságról, mégis szükségesnek látjuk a kérdés exponálását, amikor a tejtermeléssel szembeni mennyiségi igényről beszélünk. Indokolja a probléma felvetését a statisztikai adatokból kiolvasható azon tendencia is, hogy míg Budapest ellátásához szükséges alapanyag-szükségletnek 1970-ben 58 százaléka volt biztosítható 150 km-es körzetből, addig 1975-ben már csak 44 százaléka.



1. ábra. Az 1974. évi tejfelvásárlás

Ezekből az adatokból úgy látjuk, indokolt, hogy a tejtermelés a nagy fogyasztási centrumokra, főleg a budapesti agglomerizációra orientáltan, területileg differenciáltan fejlődjön.

A tejtermeléssel szembeni mennyiségi igények keretében röviden foglalkoznunk kell a szezonális ingadozás kérdésével. 1971—1975. évek átlagában vizsgálva a kérdést, a nyári felvásárlási csúcs és a téli minimum között az eltérés kb. 26 százalék volt. Bár ez az ingadozás az európai országok átlaga alatt van, kihatásainak ismeretében úgy véljük, célszerű a csökkentése, és erre elsősorban a mezőgazdasági nagyüzemekben látunk lehetőséget.

A fogyasztás egyre növekvő minőségi igényei fokozott minőségi követelményeket támasztanak a tejtermeléssel szemben. A termelt tej minőségét illetően fel kell zárkóznunk a tejgazdaságilag fejlett európai országok jelenlegi színvonalára. Ennek érdekében el kell érni, hogy

— a tehénállomány 1980-ra gyakorlatilag gümőkór-, 1985-re pedig brucellózismentes és 1990-re legalább 80 százalékában tőgygyulladásmentes legyen:

— a tej peszticidszennyezettsége 1985-ben ne haladja meg a tejgazdaságilag fejlett európai országokban megengedett szintet,

— ne tartalmazzon a tej gyógyszermaradványokat (pl. antibiotikumokat),

— 1985-re a felvásárolt tej 96—98 százaléka 10 C° alá hűtött legyen,
 — fokozatosan javuljon a felvásárolt tej mikrobiológiai minősége, és 1990-re legalább 80 százaléknak csíraszama, illetve sejttartalma ne haladja meg a milliliterenkénti 300 ezres értéket, a spórás mikroorganizmusok száma pedig 100 alatt legyen,

— 1990-re a felvásárolt tej legalább 80 százaléka organoleptikus tulajdonságaiban is feleljen meg a tejgazdaságilag fejlett országok első osztályú tejeire vonatkozó minőségi előírásainak.

A felsorolt minőségi követelmények szoros összefüggésben állnak a fogyasztás minőségi igényeivel és előfeltételét képezik annak, hogy a tejipari termékek választéka, minősége, eltarthatósága elérje a kívánt minőségi színvonalat.

A fertőzésmentes, egészséges állatállomány egyfelől fontos állategészségügyi kérdés, másfelől alapvető élelmezés-egészségügyi, közegészségügyi követelmény, és lényeges tényező pl. a humán tbc-s megbetegedések elleni eredményes küzdelemben. A megbetegedéseknek tejelésre gyakorolt negatív hatása közismert, az azonban már kevésbé, hogy például a tőgygyulladásos tehenektől származó tejben mindig nagyobb a fágok feldúsulásának veszélye, amely súlyos minőségi problémákat okoz a termékekben.

A peszticidmaradványok élelmezés-egészségügyi szempontból esnek súlyos kifogás alá, mivel a tej és tejtermékek alapvető élelmiszerek és elsősorban csecsemők, gyermekek, fiatalok, idősek, betegek nélkülözhetetlen tápláléka.

A gyógyszermaradványok, antibiotikumok jelenléte hasonlóképpen élelmezés-egészségügyi probléma, de a mikroorganizmusokra gyakorolt gátló hatásukkal növelik a fágfertőzés veszélyét, és közvetlenül is előidézhetnek technológiai zavarokat, minőségi károkat.

Döntő tényező a minőség biztosításában a tej fejtés utáni azonnali lehűtése 10 C° alá. Csakis így biztosítható a feldolgozásra kerülő tej kis csíraszama, a termékek minőségét veszélyeztető szaprofita mikroorganizmusok, hőrezisztens csírák elszaporodásának megakadályozása.

Mint a korábbiakban már rámutattunk, a fogyasztási igények kielégítésében 15 év távlatában is domináló szerepet töltenek be a hagyományos, pasztörözéssel tartósított, de a jelenleginél jóval hosszabb eltarthatósággal rendelkező termékek. A tejgazdaságilag legfejlettebb tőkés országokban (Dánia, Hollandia, USA stb.) a hagyományos termékek eltarthatósági ideje többszöröse a nálunk forgalmazottakénak. Az V. táblázatban az említett országok néhány termékének eltarthatósági idejét hasonlítjuk össze a megfelelő hazai termékével.

Ezek a hazainál többszörösen nagyobb eltarthatósági időtartamok a következő három tényezőre vezethetők vissza:

— a nyersanyag minősége, elsősorban mikrobiológiai értelemben vett minősége és hűtött volta,

V. táblázat

Néhány hagyományos, pasztörözött termék eltarthatósági ideje 10 C°-on

Termékek megnevezése	Eltarthatósági idő, nap	
	hazai	külföldi
Fogyasztási tej	1—2	5—7
Joghurt	3	7—14
Krémtúró	2	7—14
Vaj	5—6	14—28

- korszerű, zárt technológiai vonalak, rendszerek alkalmazása,
- zárt hűtlánc biztosítása a gyártó üzemtől a fogyasztóig.

A mikrobiológiai értelemben jó minőségű nyersanyag tehát előfeltétele a korszerű termékekkel való feldolgozásnak. Táplálkozásunk és vele párhuzamosan élelmiszeriparunk rohanó léptekkel halad a tartós, tárolható élelmiszerek felé, és ez alól az eddig „Gyorsan romló termékek” kategóriájába sorolt tejtermékek sem kivételek. E fejlődési folyamat eredményeképpen hovatovább korszerűnek csak az a tejtermék nevezhető, amelynek eltarthatósága a jelenleginek többszöröse.

A nyersanyag mikrobiológiai minőségének biztosításában kétségtelenül a legnehezebb feladat a hőrezisztens, spórás mikroorganizmusokra vonatkozó követelmény teljesítése. Ismert, hogy a földdel szennyezett növények erősen fertőzöttek spórás baktériumokkal, és számuk a szilázskészítés során megsokszorozódik, ha szaporodásukat a pH és egyéb tényezők helyes megválasztásával nem gátoljuk. Az erősen fertőzött, vajsavasan erjedt szilázsok etetésakor még gondos higiénia mellett is számolni kell a tej erős fertőződésével. A pasztörözést túlélő spórás baktériumok a sajtgyártásban súlyos minőségi problémákat okoznak, de veszélyeztetik az ultrapasztörözött, sőt a sűrített és porított termékek minőségét is. Néhány éve a Keszthelyi Agrártudományi Egyetem Mosonmagyaróvári Kara gondozásában átfogó kutatómunka indult meg a hazai viszonyainknak legmegfelelőbb szilázskészítési módszerek kidolgozására, és nagyon reméljük, hogy ez a kutatómunka jelentős mértékben fogja segíteni a mezőgazdasági üzemeket a probléma megoldásában.

A termékek eltarthatósági idejének növekedésével párhuzamosan növekszik a nyersanyag organoleptikus minőségének fontossága. Nem véletlen tehát, hogy a tejgazdaságilag legfejlettebb országokban az érzékszervi tulajdonságokat már ma lényeges tényezőnek tekintik a nyersanyag-minősítés rendszerében és a tej minőség szerint differenciált árában.

Az elmondottakból következik, hogy a tej minőségi átvételének rendszerét az ismertetett szempontoknak megfelelően folyamatosan korszerűsíteniünk kell, és ezzel párhuzamosan növelni kell a tejtermelés anyagi érdekeltségét a minőség kérdésében.

Ennek érdekében a tej árában fokozatosan növelni kívánjuk a minőségi tényezők súlyát úgy, hogy ezek aránya 1990-ben 20—25 százalékot képviseljen a jelenlegi mintegy 10 százalékkal szemben.

Az elmúlt évtizedekben a tej alkotórészeit illetően táplálkozásfiziológiai és technológiai jelentőségük szempontjából egyaránt értékátrendezés következett be, és ez a folyamat még ma sem fejeződött be. Ugyanakkor a tej felvásárlási alapára ma is az egész világon döntően a zsírtartalomra orientált, és általánosan jellemző az, hogy az alapárban 70 : 30 a zsír és zsírmentes rész, illetve folyadék aránya. A helyzet nálunk is lényegében hasonló.

Az elmúlt években végzett sokoldalú vizsgálataink egyértelműen azt mutatták, hogy szükséges a tej alapárának fokozott szerkezeti korszerűsítése annak érdekében, hogy 1990-re a zsír és a zsírmentes rész aránya az alapárban körülbelül 50—50 százalék legyen, továbbá, hogy az ár a termelési és feldolgozási szempontból egyaránt optimális szárazanyagtartalom-koncentrációra ösztönözzön.

Előadásom keretében megpróbáltam 15 év távlatára rövid áttekintést adni a fogyasztási igények várható alakulásáról és megfogalmazni a tejtermeléssel szemben jelentkező mennyiségi, minőségi kívánalmakat. Tisztában vagyok azzal, hogy a felvázolt igények kielégítése hatalmas feladatot jelent a mezőgazdaság számára. Meggyőződésem azonban, hogy a szarvasmarha-tenyésztés fejlesztésére hozott kormányhatározat támogatásával, a tudomány és a gyakorlat erőinek összefogásával, tejtermelésünk intenzifikálásával a feladat megoldható, és a célkitűzés, hogy a tej- és tejtermékfogyasztás növelésével táplálkozásunkat korszerűbbé, egészségesebbé tegyük, megvalósítható.