

„A K+F+I szerepe egy magyar kutatóintézet életében”

Balatonfüred, 2009. május 12.

**Előadó: Dr. Unger András
Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.
Mosonmagyaróvár**



A Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet bemutakozik





Történelmi áttekintés

- A Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézetet (MTKI) 1903-ban alapították Mosonmagyaróváron, így Európa legrégebbi kutató-fejlesztő intézményeinek egyike. Az alapító – Ujhelyi Imre - a helyi Akadémia (ma Egyetem) vezető professzora - 1909-ig egyben az Intézet első igazgatója is volt. Az Intézet később 1962-ben Budapesten, 1970-ben pedig Pécsen egy-egy kutatóbázissal bővült.
- Az alapító nemes szándéka valósult meg azzal, hogy az MTKI több mint száz éves tevékenysége során szorosán összeforrt a magyar tejgazdaság kialakulásával és fejlődésével. Elismerést szerzett az egyetemes tejgazdaság-tudomány oktatásában is.

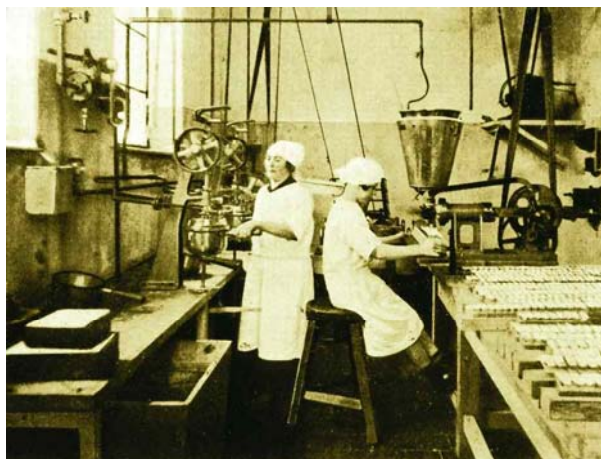


Ujhelyi Imre



Történelmi áttekintés

- Az Intézet számos szakterületen vitathatatlan eredményeket ért el. A teljesség igénye nélkül a következők legérdemesebb említésre: a szarvasmarha törzskönyvi rendszerének megalapozása, a nyers tej korszerű minősítési rendszerének és módszereinek realizálása, a tejminőség nemzetközi szintre emelése, a legfejlettebb tejfeldolgozási eljárások egész sorának kifejlesztése és ipari méretű alkalmazása, új vizsgálati módszerek kidolgozása, adaptálása és terjesztése. A kutatás mellett az Intézet mindig is fontos szerepet vállalt a tudományszervezésben, az oktatásban és a szaktanácsadásban. A jelenlegi kutatógárda és az egész szakma most is nagy elismeréssel adózik nagynevű elődei mindenekelőtt az alapító Ujhelyi Imre munkájának.

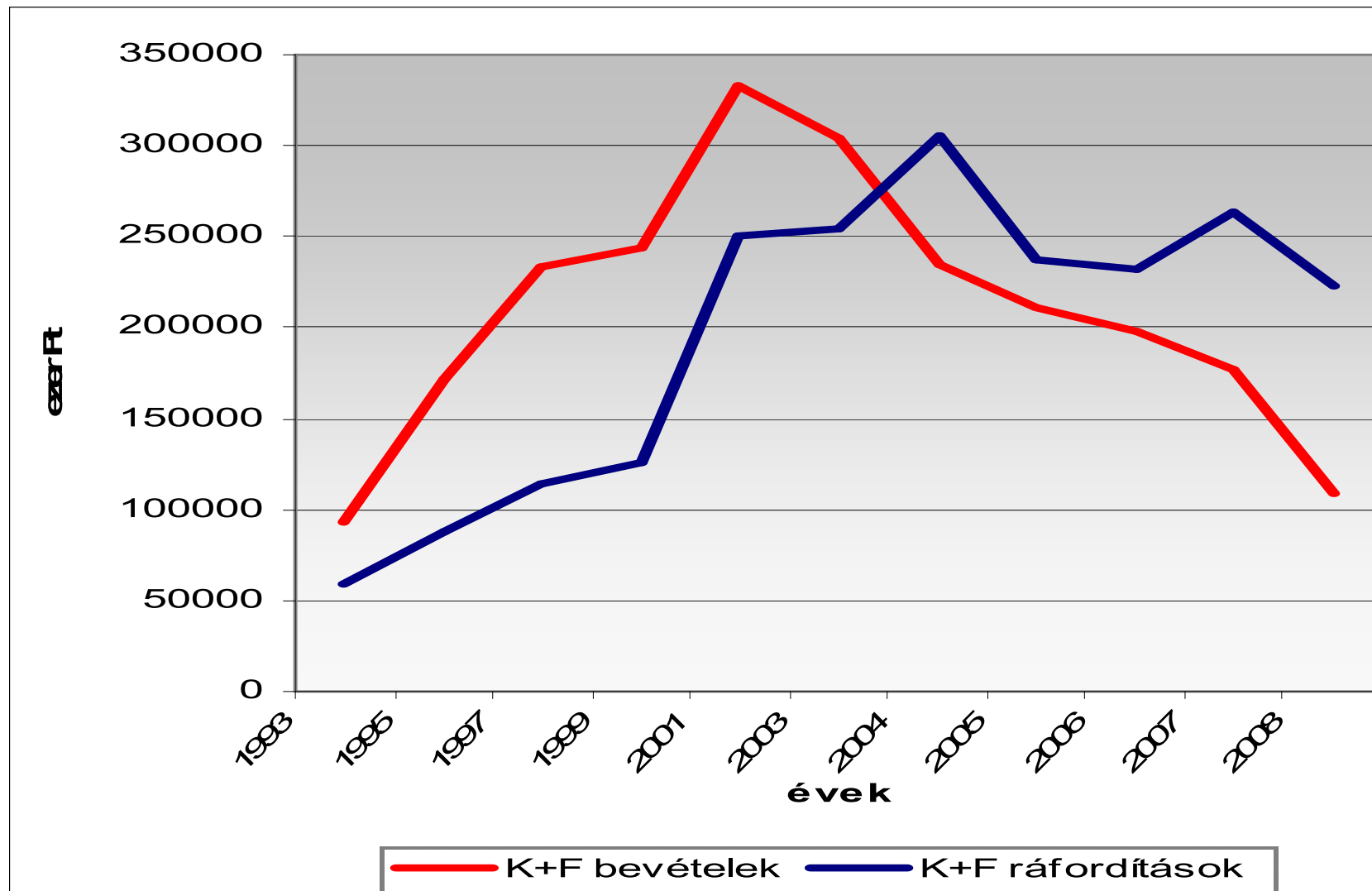




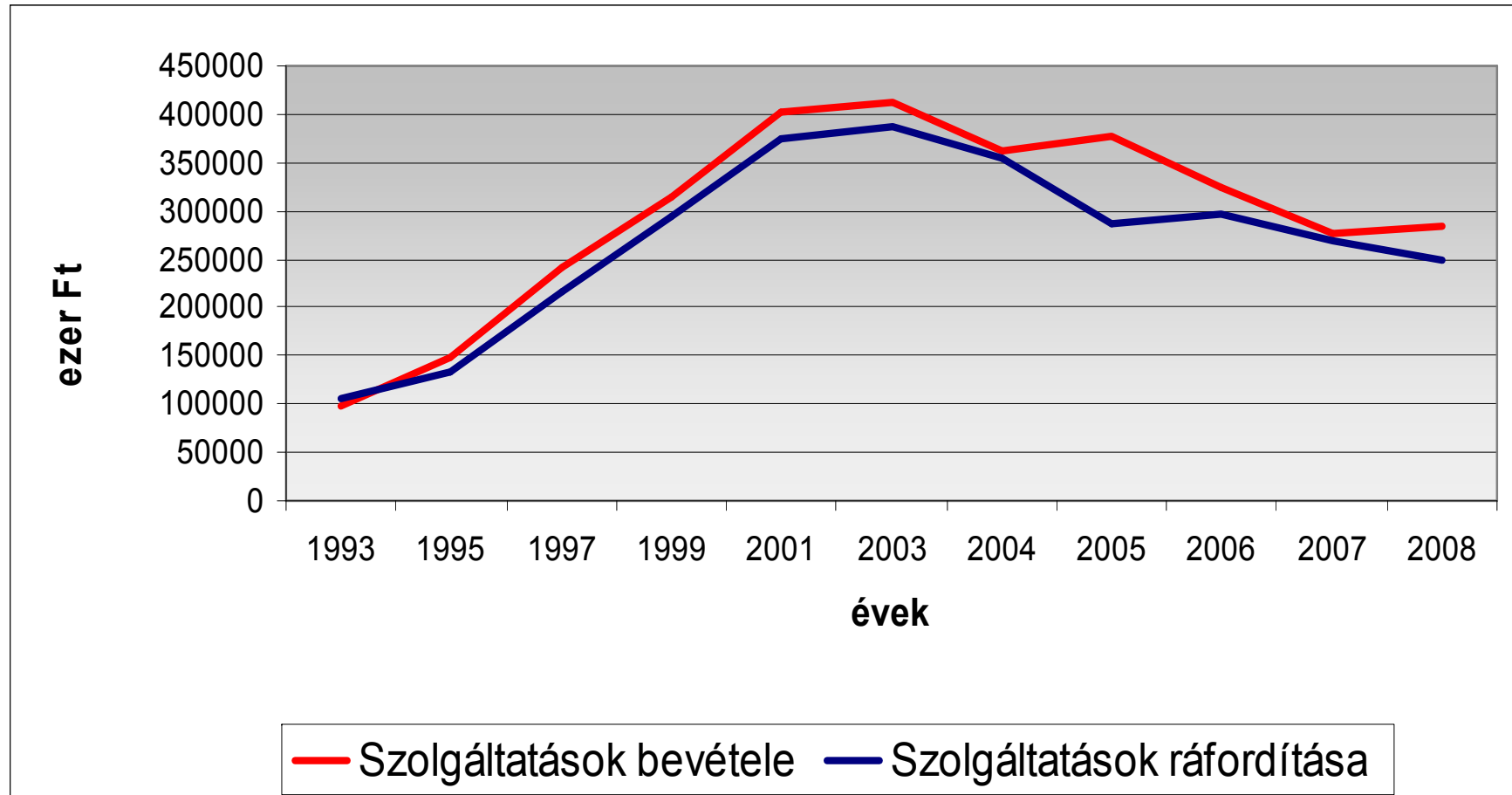
Az Intézet ma

- A ma kb. 80 főt foglalkoztató, állami Intézet piacorientált szemléletével, kutatási eredményeinek és szolgáltatásainak fejlesztésével ma egy nyereségesen gazdálkodó, önfenntartó intézmény. Az Intézet 12 olyan szabadalom és eljárás tulajdonosa, amelyeket a tejfeldolgozók részben Magyarországon, részben a világ más országaiban (Írország, Argentína, USA) használnak. A magyar tejtermékpiacon ma számos olyan sikeres, népszerű újgenerációs termék (sajtok és ömlesztett sajtok, energiaszegény vajak és vajkrémek, desszertek, funkcionális tejtermékek stb.) van, amelyek gyártástechnológiát az Intézet dolgozta ki.
- A kutatási-fejlesztési (K+F) tevékenységén túl az Intézet a szellemi kapacitásaira alapozott szolgáltatásaival, szakértői, termelői és kereskedelmi tevékenységével sokirányú feladatokat lát el Magyarországon és külföldön. Jól felszerelt fizikai-kémiai és higiéniai-mikrobiológiai laboratóriumok támogatják a szolgáltatások nyújtását. A laboratóriumi vizsgálatokban szerzett több mint 20 éves tapasztalatot több állandó, nemzetközi élelmiszeripari megbízó (Masterfoods, Danone, Dr. Oetker, Chio Wolf stb.) igazolhatja.

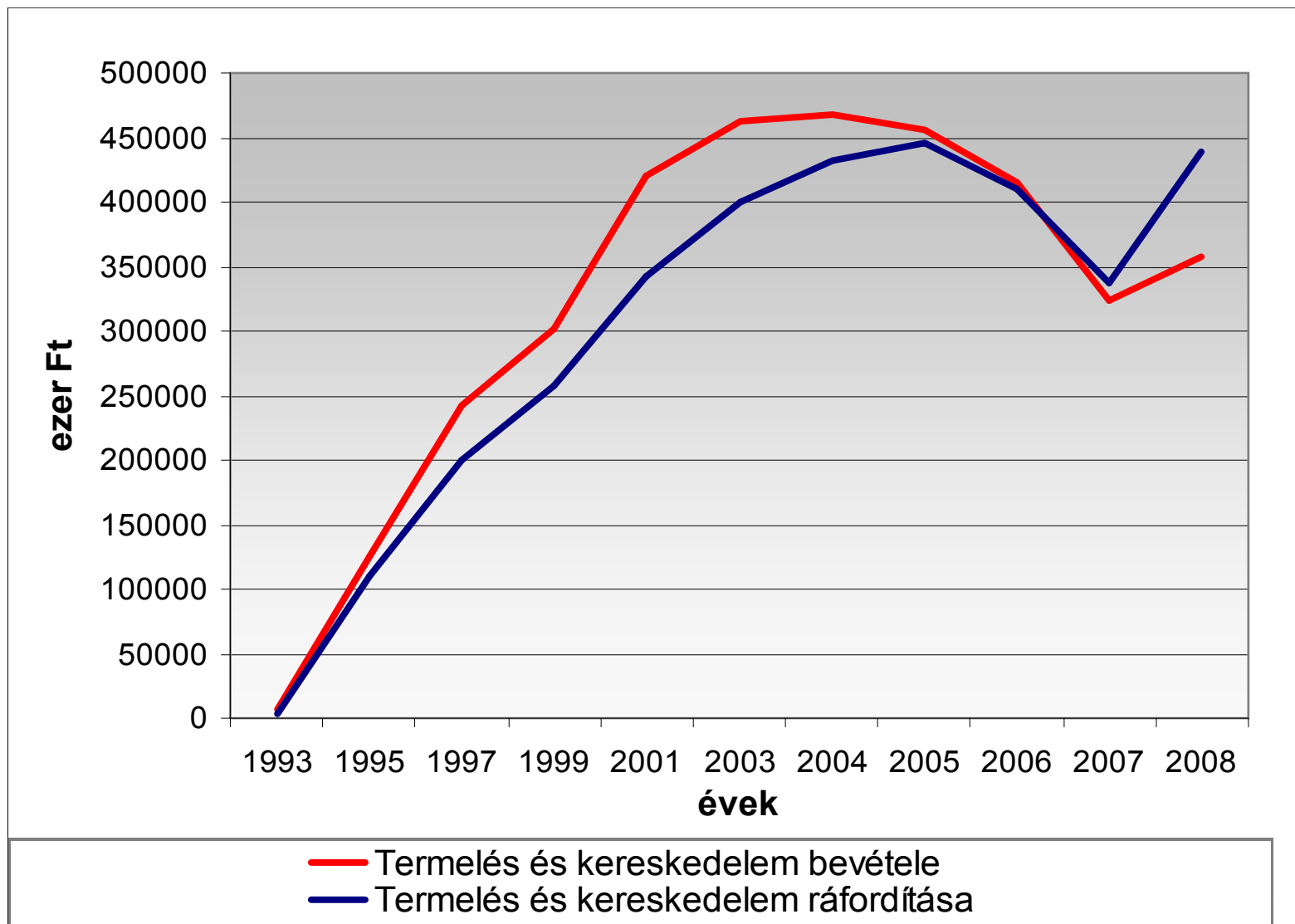
A K+F bevételei és ráfordításai az MTKI Kft-nél 1993-2008. évek között



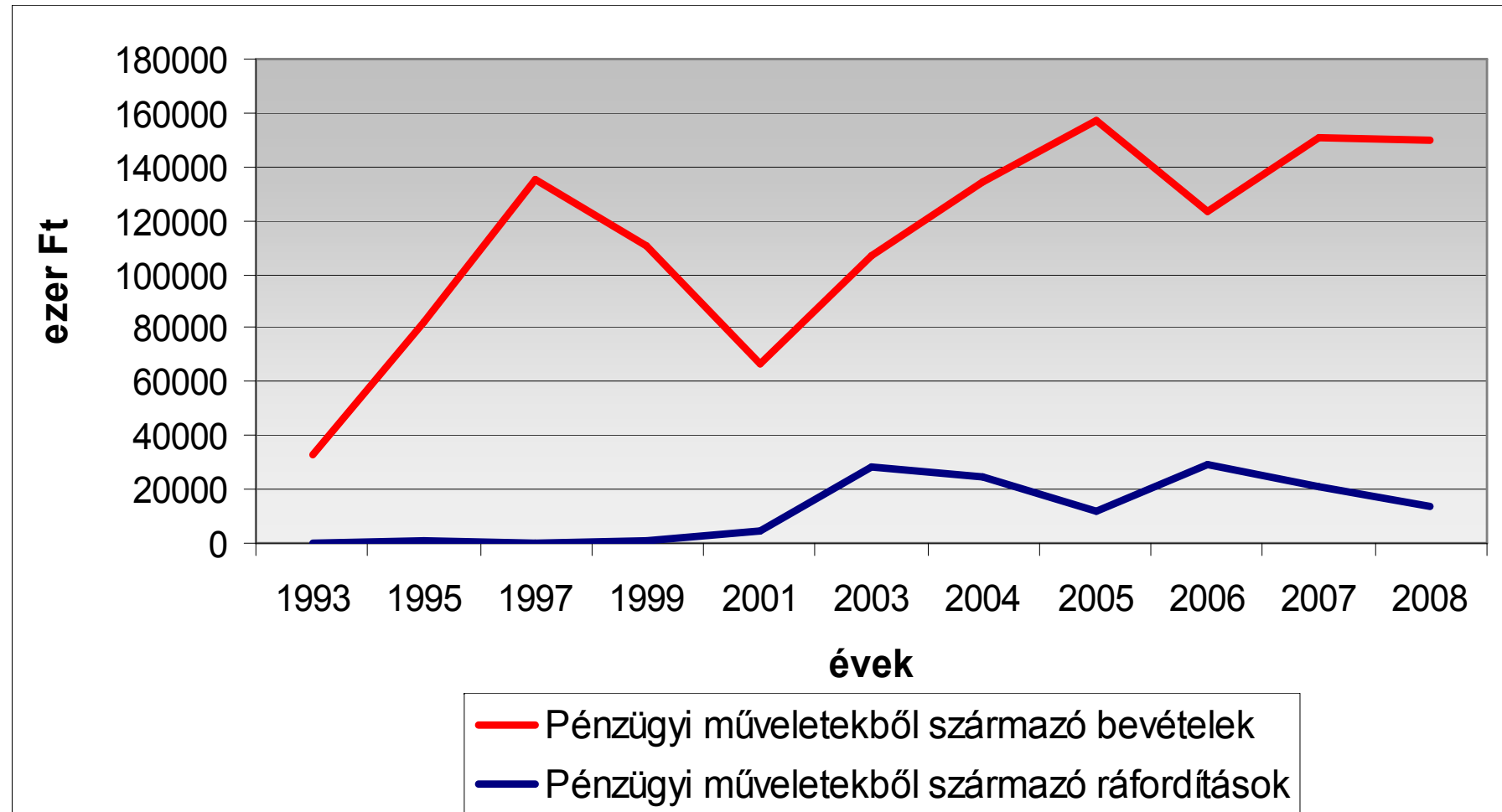
A szolgáltatásokból származó bevételek és ráfordítások az MTKI Kft-nél 1993-2008. évek között



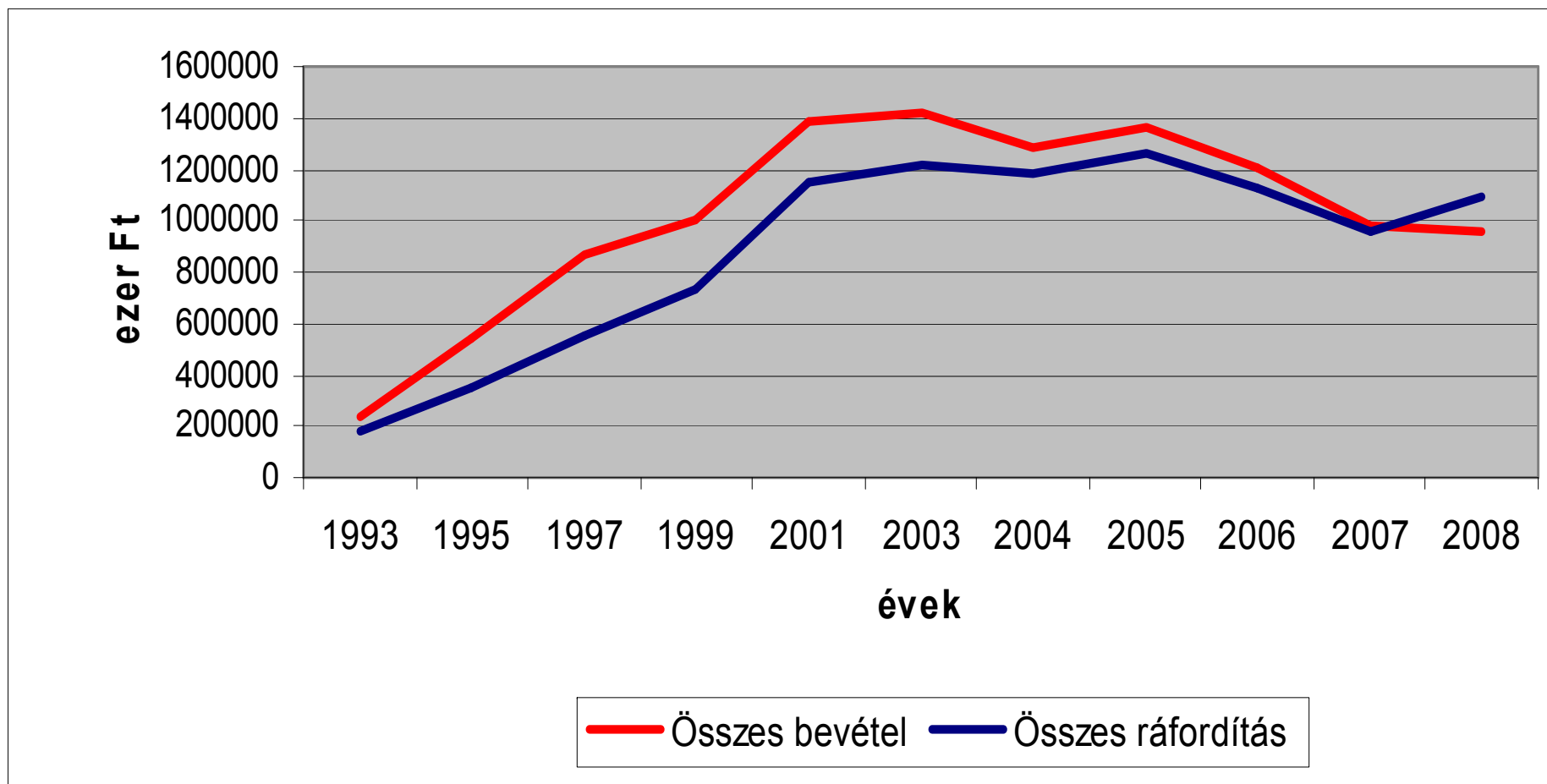
A termelés és kereskedelemről származó bevételek és ráfordítások az MTKI Kft-nél 1993-2008. évek között



A pénzügyi műveletekből származó bevételek és ráfordítások az MTKI Kft-nél 1993-2008. évek között



Az összes bevétel és az összes ráfordítás az MTKI Kft-nél 1993 és 2008. évek között



MTKI Kft. szabadalmaztatott eljárásai 1980-tól

	Találmány címe	Nyilvántar tási száma	Lajstrom -száma
1.	Eljárás friss és érlelt sajtok előállítására	2126/80	176 611
2.	Eljárás teljes tejfehérje koncentrátumok előállítására	3704/81	183 726
3.	Műanyagrekesz műanyagpoharas termékek gyűjtő-szállító csomagolására	1393/82	183 909
4.	Eljárás kalóriaszegény vajkrémek készítésére	1270/83	187 066
5.	Eljárás tartós habtejszín készítésére	2315/83	186 716
6.	Eljárás tejföl-túró kombinációjú termék (tejfölös túró) előállítására	2574/83	187 537
7.	Eljárás, savanyú, utóhőkezelt tejtermékek stabilizálására alkalmas t stabilizálószer előállítására	3871/83	194 714
8.	Eljárás tartós fermentált tejkészítmények előállítására	3172/83	193 180
9.	Eljárás alacsony szárazanyagtartalmú, savanyú élelmiszerzsélék készítésére alkalmas gélesítőszer előállítására	3943/83	192 969

MTKI Kft. szabadalmaztatott eljárásai 1980-tól

	Találmány címe	Nyilvántar tási száma	Lajstrom -száma
10.	Társított fólia műanyag csomagolószerek szabályozott kötéseerősségű hőzárására	4517/83	187 979
11.	Eljárás tejtermékek ízesítésére alkalmas gyümölcs-készítmények előállítására	112/85	194 036
12.	Eljárás szabályozott állományú vaj és vajkészítmények előállítására	4332/85	199 190
13.	Eljárás panírozott sajt előállítására	1728/86	195 084
14.	Eljárás kolloidkémiaailag stabil üdítőitalok natúr és ízesített tejsavkoncentrátumok előállítására tejsavóból vagy permeátumból	2082/86	202 076
15.	Eljárás új, módosított kazein-savófehérje arányú tej, tejtermékek és készítmények előállítására (tejpótló borjútápszer)	3089/87	202 079
16.	Eljárás közvetlen felhasználású ízesítőanyag készítmények előállítására fűszeres utóhőkezlet ill. ömlesztett tejkészítményekhez	394/88	207649

MTKI Kft. szabadalmaztatott eljárásai 1980-tól

	Találmány címe	Nyilvántar tási száma	Lajstrom -száma
17.	Berendezés ultraszűrt –alapanyag alvasztásra és az alvadék meghatározott méretre történő felvágására	6649/88	204 413
18.	Eljárás és berendezés műanyagfóliák és lemezek nyomáskülönbségen alapuló hőzárására célzott falvastagság elosztással	5283/90	204 724
19.	Eljárás ömlesztősót nem tartalmazó sajt előállítására	3765/91	208 242
20.	Eljárás kolloidkémiaailag stabil, nem ülepedő kakaós tej előállítására	P92-02291	212 687
21.	Biológiailag aktív makro-elemekben dúsított élőflórás, kanalizható, tartós savanyú tejtermékek és eljárás előállítására	P94-00291	216 273
22.	Bevonattal ellátott tartós túródesszertek és eljárás előállításukra	P95-03117	219 362
23.	Probiotikus hatású és esetenként mikroelemekben dúsított savanyú tejtermékek és eljárás előállításukra	P95-03791	214 184

MTKI Kft. szabadalmaztatott eljárásai 1980-tól

	Találmány címe	Nyilvántar tási száma	Lajstrom -száma
24.	Táplálkozásélettanilag előnyös tulajdonságú túró- és sajtkészítmények és eljárás azok előállítására	P96-03156	
25.	Gyógyhatású, élő tejsavbaktériumokat tartalmazó hüvelykúp és eljárás annak előállítására	P96-01082	220 302
26.	Energiaszegény krémvajak és eljárás azok előállítására	P 96-03157	
27.	Energiaszegény krémvajak és eljárás azok előállítására (Szlovén)	P97-00293	97 00 293
28.	Étkezési célra alkalmas szerves savakkal képzett kalciumsók alkalmazása túrómassza képlékennyé tételére, biológiailag aktív makroelemeket tartalmazó, túróalapú ízesítőtöltettel bíró túródesszertek és eljárás a töltelék és a túródesszertek előállítására	P97-02192	223 573
29.	Biológiailag aktív makroelemeket tartalmazó oligoszacharid por, előnyösen probiotikum por eljárás annak előállítására és felhasználása élelmiszerekben	P97-02353	225 544

MTKI Kft. szabadalmaztatott eljárásai 1980-tól

	Találmány címe	Nyilvántar tási száma	Lajstrom -száma
30.	Peptizációt gátló stabilizálószer keverék, peptizálatlan ömlesztett sajt, valamint eljárás a sajt előállítására	P97-02496	
31.	Eljárás rögös állományú, tartós étkezési túró féleségek előállítására	P99-00289	220 834
32.	Tojásmentes panír szuszpenziós por és élelmiszerek panírozására való alkalmazására	P97-00669	
33.	Tartós gyümölcs-sajt, kombinációs termékek, valamint eljárás előállításukra	P99-02973	
34.	Élőflórás vajkrémek és eljárás azok előállítására	P00-02098	226 354
35.	A vér koleszterin szintjét csökkentő (probiotikus hatású) kefir (Biofir) és eljárás előállítására	P00-02873	224 134
36.	Főzésálló tejfölök és előállításuk	P01-00317	222 823
37.	Eljárás speciális sajt- és vajkészítmények előállítására	P04-02400	225 875
38.	Kalciumban dúsított túrósavó-por, eljárás annak előállítására és felhasználására élelmiszerekben	P07-	

**MTKI Kft. legfontosabb szabadalmi eljárásai után elért árbevétel
1993-2008. között**

	Találmány címe	Nyilvántartási száma	Lajstromszáma	Árbevétel e Ft 1993-2008.
1.	Eljárás friss és érlelt sajtok előállítására	2126/80	176 611	186.481
2.	Eljárás teljes tejfehérje koncentrátumok előállítására	3704/81	183 726	1.310.922
3.	Műanyagrekesz műanyagpoharas termékek gyűjtőszállító csomagolására	1393/82	183 909	19.809
4.	Eljárás kalóriaszegény vajkrémek készítésére	1270/83	187 066	402.990
5.	Társított fólia műanyag csomagolószer szabályozott kötéseerősségű hőzárására	4517/83	187 979	133.027
6.	Eljárás új, módosított kazein-savófehérje arányú tej, tejtermékek és készítmények előállítására (tejpótló, borjútápszer)	3089/87	202 079	506

**MTKI Kft. legfontosabb szabadalmi eljárásai után elért árbevétel
1993-2008. között**

	Találmány címe	Nyilvántar- tási száma	Lajstrom -száma	Árbevétel, e Ft 1993- 2008.
7.	Táplálkozásélettanilag előnyös tulajdonságú túró- és sajt készítmények és eljárás azok előállítására	P96-03156		11.350
8.	Gyógyhatású, élő tejsavbaktériumokat tartalmazó hüvelykúp és eljárás annak előállítására	P96-01082	220 302	1.429
9.	Eljárás rögzös állományú, tartós étkezési túró féleségek előállítására	P99-00289	220 834	92.147
10.	A vér koleszterin-szintjét csökkentő (probiotikus hatású) kefir (Biofir) és eljárás előállítására	P00-02873	224 134	3.096
11.	Főzésálló tejfölök és előállításuk	P01-00317	222 823	16.757
12.	Eljárás speciális sajt- és vaj készítmények előállítására	P04-02400	225 875	412.536
	Összesen:			2.591.050