

# GYÓGYNÖVÉNYTEÁK (HERBATEÁK) ALKALMAZÁSÁNAK LEHETŐSÉGEI A KÖZÉTKEZTETÉSBEN

## POSSIBILITIES FOR THE APPLICATION OF INFUSION OF HERBS (HERB TEAS) WITHIN THE FRAMEWORK OF PUBLIC CATERING

Lakatos Márk  
Nagy Zoltán  
Kerekesné Mayer Ágnes

### Összefoglalás

*Napjainkban a közétkeztetéshez javasolt táplálkozás-egészségügyi-ajánlás ivóvizet, ízesített teát és ásványvizet rögzít folyadékbevitel céljára. Az ízesített tea hagyományosan a teacserje (Camellia sinensis L.) megszárított, esetenként fermentált leveleiből, zsenge hajtásaiból főzéssel készült, ízesített italt jelenti. Publikációnkban azt tűztük ki célul, hogy javaslatot tegyünk a közétkeztetés számára olyan gyógynövényteák (herbateák) alkalmazására, amelyek készítéséhez a növényi összetevők - mint élelmiszerek - magyarországi gyűjtéssel vagy termesztéssel előállíthatók, forgalmazásuk nem ütközik akadályokba, felhasználásuknak hazánkban hagyományai vannak. Napjainkban a hazai gyógynövényt termelő vállalkozások mellett több közmunka program és szociális szövetkezet foglalkozik vadon termő gyógynövények gyűjtésével, illetve gyógynövénytermesztéssel, feldolgozással. E tevékenységekből származó termékek, mint élelmiszerek megjelenhetnek a helyi ellátási láncban, a közétkeztetésben. Javaslatunk gyakorlatba történő ültetése a folyadékbevitel változatos eszközeként jelenhet meg a közétkeztetésben, bővítheti a hazai gyógynövény-termelést, felhasználást.*

**Kulcsszavak:** gyógynövénytea, herbatea, közétkeztetés, élelmiszer

### Abstract

*Nowadays, within the framework of public catering, the nutrition related healthcare recommendation records drinking water, flavoured tea and mineral water for the purpose of fluid intake. Flavoured tea traditionally means the flavoured beverage made from the dried and sometimes fermented leaves, young shoots of the tea-plant (Camellia sinensis L.), by cooking. The aim of our publication is to make a proposal for public catering institutions about the application of the infusion of herbs (herb tea varieties) for the preparation of which the plant-based ingredients can be collected or grown in Hungary, their distribution can be carried out without obstacles and which are traditionally used in our country. These days, besides the Hungarian herb growing companies, many public employment programs and social co-operations are involved as well in the collection, growing and processing of agrarian herbs. Products originating from these activities can appear in local supply chains of public catering as groceries. The practical realization of our proposals could appear as an alternative for fluid intake within public catering, which would contribute to the Hungarian herb-growing and consumption as an added value.*

**Key words:** infusion of herbs, herb tea, public catering, groceries

### Bevezetés

Hazánkban a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet, továbbá az Országos Tisztifőorvosi Hivatal táplálkozás-

egészségügyi ajánlása szerint folyadék biztosítására étkezések között ivóvíz, ásványvíz, vagy ízesített tea adható. A jogszabály és az ajánlás nem definiálja a teakészítés nyersanyagát. A közétkeztetési gyakorlatban az ízesített tea a teacserje (*Camellia sinensis* L.) megszártított, esetenként fermentált leveleiből, zsenge hajtásaiból ivóvíz felhasználásával, főzéssel készült, cukorral ízesített italt jelenti.

A gyógynövénykutatás Magyarországon több mint egy évszázados múltra tekint vissza. A világ első gyógynövény kísérleti intézetét Kolozsvárott létesítették 1904-ben, Budapesten 1915-ben alapították [KOMLÓSSY 1942]. Az I. és II. világháború gyógyszer- és teahiánya jelentős lendületet adott a gyógynövénykutatásnak [BERNÁTH 2013]. A II. világháború következtében ellehetetlenült a teaimport. Pótlása a hazánkban vadon termő szederfajok (*Rubus spp.*) gyűjtött leveleinek (*Rubi fruticosi folium*) felhasználásával történt [AUGUSTIN et al. 1948]. „Jelentős tömegét a magyar Planta tea készítésére használjuk fel, amely kellemes élvezeti ital; illata, aromája a kínai tea benyomását kelti” [RÁPÓTI-ROMVÁRY 1991].

### ***Gyógynövénytea, élvezeti tea, étkezési tea, herbatea***

Kéry és Zábó (2013) a legtágabb értelemben gyógynövényeknek nevezi azokat a növényeket, amelyeket a hagyományok, vagy az irodalmi adatok szerint gyógyításra felhasználtak vagy felhasználnak. Napjainkban a gyógyítás céljára felhasznált növényeket a VIII. Magyar Gyógyszerkönyv, és a magisztrális gyógyszerkészítéshez felhasználható növényi drogok listája tartalmazza. A VIII. Magyar Gyógyszerkönyv definíciójában: „A gyógynövényteák kizárólag egy vagy több növényi drogból álló, főzéssel, forrázással vagy áztatással készült vizes készítmények, melyeket közvetlenül felhasználásuk előtt kell elkészíteni.”

A 178/2002/EK rendelet szerint az élelmiszer fogalma minden olyan feldolgozott, részben feldolgozott vagy feldolgozatlan anyagot vagy terméket jelent, amelyet emberi fogyasztásra szánnak, illetve amelyet várhatóan emberek fogyasztanak el.

„Az élvezeti szerek olyan növényi eredetű áruk, amelyeket elsősorban az átlagost meghaladó élvezeti értékük, és a szervezetre gyakorolt élénkítő hatásuk, és nem tápanyagaik miatt fogyasztanak, kedvelnek.” [CSÁK 2010] Az élvezeti tea napjainkban a szakirodalomban használt kifejezés. A nem terápiás céllal fogyasztott, gyógynövényből készített tea megnevezése Rácz és munkatársai (2012) munkájában az étkezési tea. A kiskereskedelmi forgalomban található gyógynövényteákat egyes gyártók a herbatea megnevezéssel illetik.

Tanulmányunkban élelmiszer-előállítás, folyadékpótlás céljából tárgyaljuk a gyógynövényeket, ezért a terápiás indikációk nem képezik részét cikkünknek.

### **Anyag és módszer**

Tanulmányunkban áttekintjük a forgalomba hozható gyógynövények körét, kiválasztásra kerülnek azok a gyógynövények, amelyek teája kellemes ízű, élvezeti teaként fogyasztható, nyersanyagként hazánkban gyűjthetők, termesztetők.

### ***Jogszabályi háttér***

Az általunk kiválasztott gyógynövények szerepeltek a már nem hatályos, az üzletek működéséről és a belkereskedelmi tevékenység folytatásának feltételeiről szóló 4/1997. (I.22.) Korm. rendelet forgalomba hozható gyógynövények jegyzéke mellékletben, ezért

felhasználásukat hagyományosnak tekintjük. A kiválasztott gyógynövények egy része megtalálható a közvetlen lakossági fogyasztásra szánt hagyományos gyógynövény-drogokról és azok kiskereskedelemben szokásos kiszerelési egységeiről szóló - jelenleg is hatályos - 81/2003. (XII. 23.) ESZCSM rendeletben, ill. a VIII. Magyar Gyógyszerkönyvben (Ph.Hg.VIII.). Választásunk azért nem korlátozódott kizárólag a hatályos gyógyszerkönyvre, mert az nem tartalmazza a kiválasztott gyógynövények mindegyikét.

## Eredmények

Kiválasztottuk azokat a gyógynövényeket (1. táblázat), amelyek

- felhasználása Magyarországon hagyományosnak tekinthető
- Magyarországon gyűjthetők, termesztők
- teája ízletes, élvezeti értékkel rendelkezik

A kiválasztott gyógynövények teakészítés céljára javasolt növényi részeit a 2. táblázat tartalmazza.

### 1. táblázat: A közétkeztetésben teakészítéshez alkalmazásra javasolt gyógynövények

Gyógynövény		Termelési rendszer
Latin megnevezés	Magyar megnevezés	
<i>Agrimonia eupatoria</i> L.	Közönséges párlófű	gyűjtés, termesztés
<i>Matricaria recutita</i> L.	Orvosi székfű	gyűjtés, termesztés
<i>Melissa officinalis</i> L.	Orvosi citromfű	termesztés
<i>Mentha spicata</i> convar. <i>crispa</i> (Benth.) Mansf.	Fodormenta	termesztés
<i>Mentha x piperita</i> L.	Borsosmenta	termesztés
<i>Origanum vulgare</i> (L.) subsp. <i>vulgare</i>	Közönséges szurokfű	gyűjtés, termesztés
<i>Ribes nigrum</i> L.	Fekete ribiszke	termesztés
<i>Robinia pseudoacacia</i> L.	Fehér akác	gyűjtés
<i>Rosa canina</i> L.	Gyepűrózsa	gyűjtés, termesztés
<i>Rubus fruticosus</i> L.	Vadszeder	gyűjtés
<i>Rubus idaeus</i> L.	Erdei málna	gyűjtés, termesztés
<i>Sambucus nigra</i> L.	Fekete bodza	gyűjtés, termesztés
<i>Thymus serpyllum</i> L.	Mezei kakukkfű	gyűjtés
<i>Thymus vulgaris</i> L.	Kerti kakukkfű	termesztés
<i>Tilia</i> spp.	Hársfa-fajok <sup>1</sup>	gyűjtés, termesztés

<sup>1</sup> *Tilia cordata* Mill. – Kislevelű hárs; *T. platyphyllos* Scop. – Nagylevelű hárs; *T. x vulgaris* – Közönséges hárs

Forrás: saját szerkesztés

**2. táblázat: A közétkeztetésben teakészítéshez javasolt gyógynövények felhasználható növényi részei**

Gyógynövény		Felhasznált növényi rész (növényi drog)	
Latin megnevezés	Magyar megnevezés	Latin megnevezés	Magyar megnevezés
<i>Agrimonia eupatoria</i> L.	Közönséges párlófű	<i>Agrimoniae herba</i>	Közönséges párlófű virágos hajtás
<i>Matricaria recutita</i> L.	Orvosi székfű	<i>Matricariae flos</i>	Kamillavirágzat
<i>Melissa officinalis</i> L.	Orvosi citromfű	<i>Melissae folium</i>	Orvoscitromfű-levél
<i>Mentha spicata</i> convar. <i>crispa</i> (Benth.) Mansf.	Fodormenta	<i>Menthae crispae folium</i>	Fodormenta-levél
<i>Mentha x piperita</i> L.	Borsosmenta	<i>Menthae piperitae folium</i>	Borsosmenta-levél
<i>Origanum vulgare</i> (L.) subsp. <i>vulgare</i>	Közönséges szurokfű	<i>Origani vulgaris herba</i>	Közönséges szurokfű virágos hajtás
<i>Ribes nigrum</i> L.	Fekete ribiszke	<i>Ribes nigri folium</i>	Feketeribizli-levél
<i>Robinia pseudoacacia</i> L.	Fehér akác	<i>Robiniae pseudoacaciae flos</i>	Fehérakác-virág
<i>Rosa canina</i> L.	Gyepűrózsa	<i>Rosae pseudofructus</i>	Csipkebogyó áltérme
		<i>Rosae pseudofructus sine seminibus</i>	Csipkebogyó áltérme hús
<i>Rubus fruticosus</i> L.	Vadszeder	<i>Rubi fruticosi folium</i>	Szederlevél
<i>Rubus idaeus</i> L.	Erdei málna	<i>Rubi idaei folium</i>	Málnalevél
<i>Sambucus nigra</i> L.	Fekete bodza	<i>Sambuci flos</i>	Feketebodza-virág
<i>Thymus serpyllum</i> L.	Mezei kakukkfű	<i>Serpylli herba</i>	Mezei kakukkfű virágos hajtás
<i>Thymus vulgaris</i> L.	Kerti kakukkfű	<i>Thymi herba</i>	Kerti kakukkfű virágos hajtás
<i>Tilia</i> spp.	Hársfa-fajok <sup>1</sup>	<i>Tiliae flos</i>	Hársfavirágzat

<sup>1</sup> - *Tilia cordata* Mill. – Kislevelű hárs; *T. platyphyllos* Scop. – Nagylevelű hárs; *T. x vulgaris* – Közönséges hárs

Forrás: saját szerkesztés

## Következtetések

### Minőségi előírások

A gyógynövényből készült termék rendeltetése határozza meg elsődlegesen a minősítés szempontjait. Magyarországon 2008. december 31-éig volt hatályban a gyógynövények és illóolajok vizsgálatáról, minősítéséről szóló, forgalomba hozataláról és ellenőrzéséről szóló 37/1976. (X. 29.) MT rendelet. A jogszabály kiterjedt többek között a belföldi kiskereskedelmi fogyasztói forgalomba kerülő gyógynövények minősítésére is. A minősítés alapját a Magyar Gyógyszerkönyv, továbbá az állami szabványok (magyar szabvány - MSZ) jelentették. A minősítést hatósági jogkörben eljárva a Gyógynövény Kutató Intézet végezte. A gyógynövényekre vonatkozó magyar szabványok már nincsenek hatályban, de más előirat hiányában esetenként még ma is e szabványok alapján történik a minősítés. Gyógyszeranyagok esetében a minősítés a jelenleg hatályos VIII. Magyar Gyógyszerkönyv általános előiratai, a kapcsolódó gyógynövénycikkelyek szerint, továbbá a magisztrális

gyógyszerkészítéséhez felhasználható anyagok jegyzékében előírtak történik. A gyógyszerkönyv egyféle minőséget határoz meg, amely a gyógyszerkönyvi minőség, és nem tesz lehetővé minőségi osztályokba sorolást. A magyar szabvány minőségi osztályokba sorolást tesz lehetővé. Az élelmiszer előállítás során az anyagi minőséget a gyártó által kidolgozott házi szabvány rögzíti a gyártmánylapon. E minőség biztosítása gyártói felelősség. Az élelmiszer rendeltetésű gyógynövénytermékek meg kell felelnie az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről szóló 4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet előírásainak. A gyógynövényeket tartalmazó, biztonságosan fogyasztható élelmiszerek előállítását segítően a 2011-ben közigazgatási egyeztetésre bocsátott, az Európai Bizottság részére 2013-ban benyújtott rendelet tervezet az élelmiszerként vagy élelmiszer összetevőként forgalomba hozható gyógynövényekről. A tervezetben szereplő, élelmiszerként vagy élelmiszer összetevőként felhasznált gyógynövények leírását, beltartalmi értékeit a Magyar Élelmiszerkönyv fogja tartalmazni. A jogszabály hatályba lépésének időpontja nem ismert.

### 3. táblázat: A közétkeztetésben teakészítéshez alkalmazásra javasolt növényi részek minőségi előiratai

Felhasznált növényi rész (növényi drog)		Minőség	
Latin megnevezés	Magyar megnevezés	Ph.Hg. VIII.	magyar szabvány
<i>Agrimoniae herba</i>	Közönséges párlófű virágos hajtás	✓	MSZ 19869:1986
<i>Matricariae flos</i>	Kamillavirágzat	✓	MSZ 6388:1984
<i>Melissae folium</i>	Orvoscitromfű-levél	✓	MSZ 17040:1977
<i>Menthae crispae folium</i>	Fodormenta-levél	-	MSZ 5004:1969
<i>Menthae piperitae folium</i>	Borsosmenta-levél	✓	MSZ 11933:1990
<i>Origani vulgaris herba</i>	Közönséges szurokfű virágos hajtás	-	MSZ 17050:1971
<i>Ribes nigri folium</i>	Feketeribizli-levél	-	MSZ 310:1983
<i>Robiniae pseudoacaciae flos</i>	Fehérakác-virág	-	MSZ 5276:1982
<i>Rosae pseudofructus</i>	Csipkebogyó áltermés	-	MSZ 19864:1988
<i>Rosae pseudofructus sine seminibus</i>	Csipkebogyó áltermés hús	✓	MSZ 11925:1987
<i>Rubi fruticosi folium</i>	Szederlevél	-	MSZ 19866:1983
<i>Rubi idaei folium</i>	Málnalevél	-	MSZ 12344:1966
<i>Sambuci flos</i>	Feketebodza-virág	✓	MSZ 11926:1985
<i>Serpylli herba</i>	Mezei kakukkfű virágos hajtás	✓	MSZ 19878:1987
<i>Thymi herba</i>	Kerti kakukkfű virágos hajtás	✓	MSZ 19877:1987
<i>Tiliae flos</i>	Hársfavirágzat	✓	MSZ 6389:1990

Forrás: saját szerkesztés

#### Adagolás

A kiválasztott gyógynövények élénkítő hatású anyagokat (koffein, teofillin) nem tartalmaznak, ezért a gyermekétkeztetésben is alkalmazhatók. Az élelmiszer-előállítás házi szabványában a gyermekek részére készült gyógynövényteákra vonatkozó kötelező mikrobiológiai vizsgálatokat és határértékeket kell rögzíteni. Rác és munkatársai (2012)

szerint a mentolt tartalmazó külsőleges készítmények ellenjavalltak csecsemőknél, kisgyermekeknél. A szakirodalomban nem találtunk ellenjavallatot a borsosmenta tea nem terápiás célú fogyasztása kapcsán, de óvatosságból 1-6 év közötti gyermekek részére nem javasoljuk a fogyasztását. A gyógynövényteák receptúrájának (4. táblázat) meghatározásakor fitoterápiás szakirodalmak (RÁCZ et al. 2012, CSUPOR-SZENDREI 2012, BABULKA 2015) adagolási útmutatóját vettük alapul. A teafű mennyiségek 1 liter víz felhasználásával elkészítendő teára vonatkoznak.

#### 4. táblázat: Alkalmazásra javasolt gyógynövényteák receptúrája korcsoportonként

Magyar megnevezés	Korcsoport				
	1-3. év	4-6 év	7-10 év	11-14. év	15. évtől
	teafű grammban literenként				
Közönséges párlófű virágos hajtás	5-10				
Kamillavirágzat	5-10				
Orvoscitromfű-level	5-10				
Fodormenta-level	5-10				
Borsosmenta-level	nem javasolt	nem javasolt	5-10		
Közönséges szurokfű virágos hajtás	5-10				
Feketeribizli-level	5-10				
Fehérahác-virág	5-10				
Csipkebogyó átermés	10-15				
Csipkebogyó átermés hús	5-10				
Szederlevel	5-10				
Málnalevel	5-10				
Feketebodza-virág	5-10				
Mezei kakukkfű virágos hajtás	5-10				
Kerti kakukkfű virágos hajtás	5-10				
Hársfavirágzat	5-10				

Forrás: saját szerkesztés

A teakészítés konyhatechnológiai műveletében, a növényi részek aprítottságától függően javasoljuk a 3-5 percig tartó főzést, majd 10-15 perc múlva történő szűrést. A gyógynövényteákat tíz ételmezési nap átlagában legalább három alkalommal javasoljuk biztosítani, adagolásukra a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet előírását kell alkalmazni. A gyógynövényteák ízesítéshez lehetőség szerint mézet vagy cukrot javasolunk a rendelet nyersanyag-kiszabati előírása szerint.

#### **Gyógynövénygyűjtés és termesztés**

A hazánkban gyűjtött és termesztett gyógynövényekről pontos adatok nem állnak rendelkezésre. Magyarországon 2013-ban 14 megye (Baranya, Békés, Borsod-Abaúj-Zemplén, Csongrád, Győr-Moson-Sopron, Hajdú-Bihar, Heves, Jász-Nagykun-Szolnok, Komárom-Esztergom, Nógrád, Somogy, Szabolcs-Szatmár-Bereg, Tolna és Veszprém) 51 településén folytattak gyógynövénygyűjtést és termesztést közfoglalkoztatás keretében [HOFFMANN 2014]. 2015-ben 19 megyében folytattak gyógynövénygyűjtést és termesztést közfoglalkoztatás keretében (5. táblázat). A közfoglalkoztatásban jellemzően termeltetési

szerezés keretében történik a gyógynövénygyűjtés, termesztés, elenyésző mennyiség kerül csak helyben felhasználásra.

**5. táblázat: Gyógynövénytermesztés és gyűjtés közfoglalkoztatás keretében (2015)**

megye	termesztett gyógynövények	terület (ha)	gyűjtött gyógynövények
Baranya	benedekfű, citromfű, édeskömény, fekete berkenye, görögszéna, kakukkfű, kapor, körömvirág, levendula, máriatövis, mórmaryva, olajtök, orvosi zsálya, sáfrányos szeklice, tárkony	19,68	medvehagyma, fekete bodza
Bács-Kiskun	angelika, bazsalikom, borsikafű, borsosmenta, citromfű, fehér üröm, homoktövis, izsóp, kakukkfű, körömvirág, lestyán, levendula, oregánó, orvosi aloé, orvosi zsálya, tárkony, vérehulló fecskefű	0,46	csalán, csipkebogyó, galagonya, kökény
Békés	bazsalikom, bíbor kasvirág, citromfű, fehér bab, homoktövis, izsóp, jázminpakóca, korianderlevél, körömvirág, lándzsás útifű, lestyán, máriatövis, mentafélék, mórmaryva	17,72	bodzavirág, csalánmag, mezei kakukkfű, kamilla, kökény, sóskamag
Borsod	bazsalikom, berkenye, borsikafű, borsosmenta, citromfű, csipkebogyó, galagonya, kakukkfű, kamilla, kapor, körömvirág, levendula, majoranna, mák, máriatövis, oregánó, orvosi zsálya, petrezselyem, rozmarin, zeller	23,41	bodzavirág, cickafark, citromfű, csalán, csipkebogyó, fekete nadálytő, fenyőrügy, hársfavirág, kakukkfű, kökény, lórom-termés, martilapu, tejoltó galaj, vadkörtemag
Csongrád	bíbor kasvirág, citromfű, homoktövis, olajtök	14,3	hársvirág, lósóska
Fejér	levendula	1,5	n.a.
Győr-Moson-Sopron	citromfű	0,02	hársfavirág
Hajdú-Bihar	articsóka, bazsalikom, citromfű, csillagfűrt, fehérmályva, homoktövis, jázminpakóca, kamilla, körömvirág, lándzsás útifű, levendula, máriatövis, menta, mórmaryva, olajtök, orvosi zsálya	20,45	aranyvesszőfű, bodzabogyó, bodzavirág, cickafark, csalánlevél, csipkebogyó, diófalevél, fehérmályva, galagonya, gyermekláncfű gyökér, kamilla, kökény, lándzsás útifű, napraforgó szírom, pásztortáska, vaddohány, vadgesztenye, vérehulló fecskefű
Heves	fekete bodza, levendula	1	n.a.
Jász-Nagykun-Szolnok	borsosmenta, citromfű, fehérmályva, gyermekláncfű, héj nélküli tök, homoktövis, körömvirág, ligetszépe, mórmaryva, orvosi zsálya, pecsétviaszgomba, tárkony	48,66	csipkebogyó, kamilla
Komárom-Esztergom	fehér mályva, lestyán	1,42	n.a.
Nógrád	citromfű, levendula, oregánó	6,53	bodzavirág
Pest	cickafark, kamilla, levendula	0,1	csalán
Somogy	bazsalikom, borsfű, borsosmenta, citromfű, fekete berkenye, fekete bodza, homoktövis, kakukkfű, kapor, körömvirág, lestyán, levendula, majoranna, mályva, oregánó, orvosi zsálya, tárkony	15,92	aranyvesszőfű, csalánlevél, ezüst hárs, napraforgó szírom, orvosi hárs, pásztortáska, szederlevél, tüdőfű levél
Szabolcs-Szatmár-Bereg	citromfű, levendula, menta	0,51	bodzavirág, hársfavirág
Tolna	borsosmenta, édeskömény, körömvirág, levendula, mák, rózsza, tárkony	3,39	n.a.
Vas	bazsalikom, borsmenta, citromfű, kakukkfű, levendula, szurokfű	0,6	n.a.
Veszprém	fekete berkenye, fekete bodza, homoktövis	0,8	hársfavirág
Zala	csicsóka, kamilla, levendula, mák, orvosi zsálya	1,01	hárs
Összesen:		178	

Forrás: Belügyminisztérium Közfoglalkoztatási Stratégiai és Koordinációs Főosztály, Programkoordinációs Osztály adatai (2015. szeptember) alapján saját szerkesztés

A gyógynövénytermelés élőkommunikációs-igényes tulajdonsága, továbbá a gyógynövénytermékek iránt fokozó igény előre vetíti a közfoglalkoztatás nagyobb arányú részvételét az gyógynövény-ágazatban. A biztonságos élelmiszer-előállítás feltételeinek megteremtésével e gyógynövények helyben történő feldolgozása és felhasználása nagyobb szerepet kaphat. A gyógynövényteák közétkeztetésében történő alkalmazásával változatosabbá tehető a folyadékpótlás, bővíthető a hazai gyógynövényfogyasztás és termelés.

### **Hivatkozott források**

ANONYMUS [2013]: Gyógynövényteák. In: Magyar Gyógyszerkönyv VIII. kiadás. Megjelenés: 2013. január 1. Letöltés dátuma: 2015. október 9. Forrás: [https://www.ogyei.gov.hu/dynamic/7\\_6%20anyaga%20pdf\\_ek\\_7\\_2012/Plantae%20ad%20ptisanam\\_7\\_6\\_kesz\\_j.pdf](https://www.ogyei.gov.hu/dynamic/7_6%20anyaga%20pdf_ek_7_2012/Plantae%20ad%20ptisanam_7_6_kesz_j.pdf)

AUGUSTIN B. – JÁVORKA S. – GIOVANNINI R. – ROM P. [1948]: Magyar Gyógynövények. Földművelésügyi Minisztérium, Budapest, 126. p.

BABULKA P. [2015]: A Kárpát-medence gyógynövénykincsei. Terc-Press, Budapest, 333 p.

BERNÁTH J. [2013]: A gyógy- és illóolajos növényi drogok előállításának hazai előzményei. In: Bernáth J. [szerk.] Vadon termő és termesztett gyógynövények. Mezőgazda Kiadó, Budapest, pp. 13-14.

CSÁK E. [2010]: Élelmiszerek, gyógynövények és vegyi áruk forgalmazása. Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző Kft., Budapest. 125. p.

CSUPOR D. – SZENDREI K. (szerk) [2012]: Gyógynövénytar. Medicina Könyvkiadó Zrt., Budapest, 745 p.

HOFFANN I. [2014]: Hoffmann Imre előadása a Gyógynövény Szövetség és TermékTanács szakmai napján. Budapest, 2014. január 29.

KÉRY Á. – ZÁMBÓ I. [2013]: A drogismeret alapjai. In: Bernáth J. (szerk.) Vadon termő és termesztett gyógynövények. Mezőgazda Kiadó, Budapest, 28. p.

KOMLÓSSY GY. [1942]: A gyógynövénygyűjtés és értékesítés megszervezése Erdélyben. M. Kir. Földművelésügyi Minisztérium Erdélyi Kirendeltsége, Kolozsvár, 2. p.

PALLER J. [2011]: A rendszeres étkezést biztosító, szervezett ételmezési ellátásra vonatkozó táplálkozás-egészségügyi ajánlás közétkeztetők számára. Megjelenés: 2011. augusztus 1. Letöltés dátuma: 2015. november 1. Forrás: [https://www.antsz.hu/data/cms30236/szervezett\\_elelmezési\\_ellatasra\\_vonatkozó\\_taplalkozas\\_egeszsegugyi\\_ajanlas\\_kozetkeztetoknek\\_20110805.pdf](https://www.antsz.hu/data/cms30236/szervezett_elelmezési_ellatasra_vonatkozó_taplalkozas_egeszsegugyi_ajanlas_kozetkeztetoknek_20110805.pdf)

RÁCZ G. – RÁCZ-KOTILLA E. SZABÓ L. GY. [2012]: Gyógynövények ismerete. Galenus Kiadó, Budapest, 554 p.

RÁPÓTI J. – ROMVÁRI V. [1991]: Gyógyító növények. Medicina Kiadó, Budapest. 259. p.

### **Jogszabályok**

4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről

178/2002/EK rendelet (2002. január 28.) az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról



81/2003. (XII. 23.) ESZCSM rendelet a közvetlen lakossági fogyasztásra szánt hagyományos gyógynövény-drogokról és azok kiskereskedelemben szokásos kiszerezési egységeiről

37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról

A vidékfejlesztési miniszter rendelete az élelmiszerként vagy élelmiszer összetevőként forgalomba hozható gyógynövényekről (tervezet). Megjelenés: 2011. március. Letöltés dátuma: 2013. augusztus 12. Forrás: <http://ec.europa.eu/growth/tools-databases/tris/hu/search/?trisaction=search.detail&year=2013&num=452>

## **Szerzők**

### **Lakatos Márk**

mérnök-tanár

Károly Róbert Főiskola Agrár- és Környezettudományi Intézet

3200 Gyöngyös, Mátrai út 36.

[mlakatos@karolyrobert.hu](mailto:mlakatos@karolyrobert.hu)

### **Nagy Zoltán**

doktorandusz

Eszterházy Károly Főiskola Gazdaság - és Társadalomtudományi Kar

3300 Eger, Eszterházy tér 1.

[zoltanhir1@gmail.com](mailto:zoltanhir1@gmail.com)

### **Kerekesné dr. Mayer Ágnes PhD**

főiskolai docens

Károly Róbert Főiskola, Turizmus, Területfejlesztési és Idegen Nyelvi Intézet

3200 Gyöngyös, Mátrai út 36.

[amayer@karolyrobert.hu](mailto:amayer@karolyrobert.hu)