

Az ízesített akácmézek fogyasztói megítélése és fejlesztési lehetőségeik

Janda Zsófia¹, Szabó Rubina Tünde¹  

¹ Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Állattenyésztési Tudományok Intézet,
2100 Gödöllő, Páter Károly u. 1.

Received/Érkezett: 06. 06. 2025.

Accepted/Elfogadva: 28. 08. 2025.

Összefoglalás: Az ízesített mézek, különösen az akácméz alapú variációk, egyre népszerűbbek a hazai és nemzetközi piacon. Kutatásunk célja az volt, hogy felmérje ezen termékekkel kapcsolatos fogyasztói ismereteket, vásárlói szokásokat, valamint kóstolás utáni megítélésüket. Az organoleptikus vizsgálat során ötféle ízesítést – levendula, meggy, fekete bodza, vízimentá, citromfű – tettünk ki vaktesztnek. A kérdőíves felmérés (308 fő) eredményei azt mutatják, hogy az ízesített akácmézek iránt jelentős fogyasztói érdeklődés mutatkozik, és a preferenciák szorosan kapcsolódnak a természetes összetevőkhöz, az egészségesességhez, a harmonikus ízvilághoz, valamint a megbízható, helyi forrásból származó termékekhez. Az organoleptikus vizsgálat során citromfűves és levendulás mézek voltak legkedveltebbek több paraméter megítélésében, míg a bodzás, meggyes és különösen a vízimentás változatok inkább speciális, rétegigényeket elégítenek ki. Az ízesített mézek fejlesztése új lehetőségeket teremt a magyar méhészet számára, különösen a fiatal, egészségtudatos fogyasztók körében.

Kulcsszavak: akácméz, ízesített méz, fogyasztói preferencia

The consumer perception and development opportunities of flavoured acacia honeys

Zsófia Janda¹, Rubina Tünde Szabó¹  

¹*Hungarian University of Agriculture and Life Sciences, Institute of Animal Sciences,
2100 Gödöllő, Páter Károly 1*

Abstract: Flavoured honeys, especially those based on acacia honey, are becoming increasingly popular in both domestic and international markets. The aim of our research was to assess consumer habits, knowledge, and perceptions after tasting. In our organoleptic test, five types of flavouring – lavender, sour cherry, black elderflower (*Sambucus nigra* L.), water mint, and lemon balm – were evaluated in a blind sensory tasting. The results of a questionnaire survey (308 respondents) showed strong consumer interest in flavoured acacia honeys, with preferences closely linked to natural ingredients, health benefits, harmonious flavours, and reliable, locally sourced products. In the sensory test, lemon balm and lavender honeys were the most favoured across several parameters, whereas elderflower, sour cherry, and water mint varieties catered more to specific niche preferences. The development of flavoured honeys offers new opportunities for Hungarian beekeeping, particularly among young, health-conscious consumers.

Keywords: acacia honey, flavoured honey, consumer preference

Bevezetés

A méz, mint természetes édesítőszer és funkcionális élelmiszer évezredek óta fontos szerepet tölt be az emberi táplálkozásban, mindennapi tápforrásként és gyógyhatású készítményként egyaránt (Bogdanov, 2017). Az ókorban nem csupán édesítésre, hanem különféle betegségek kezelésére is használták. Modern kutatások szintén megerősítik jótékony hatásait: a méz több mint 180 különböző vegyületet – vitaminokat, ásványi anyagokat, enzimeket és antioxidánsokat – tartalmaz, amelyek elősegítik az egészség megőrzését (Alvarez-Suarez et al., 2010; Bodor, 2023; Bodor et al., 2017).

Az elmúlt években új irányvonal jelent meg a mézfogyasztásban: az ízesített mézek térnyerése. Ezek gyógynövényekkel, gyümölcsökkel vagy fűszerekkel gazdagított termékek, amelyek változatosabb ízvilágot kínálnak és a méz funkcionális értékét is növelhetik (Viuda-Martos et al., 2008; Mascarello et al., 2024). A hozzáadott növényi komponensek további bioaktív anyagokat, antioxidánsokat és egyedi egészségvédő hatásokat biztosíthatnak (Ficzek, 2012; Schmitzer et al., 2017). A levendula (*Lavandula angustifolia*) és a kakukkfű (*Thymus vulgaris*) nyugtató, gyulladáscsökkentő vagy immunerősítő tulajdonságai ismertek, míg a meggy (*Prunus cerasus*) és a fekete bodza (*Sambucus nigra*) virágzata magas antioxidáns-tartalma révén erősíti a szervezet védekezőképességét (Schmitzer et al., 2017).

Magyarország méhészeti hagyományai és természeti adottságai kiemelkedőek Európában, különösen az akácméz tekintetében, amely világszerte elismert, prémium minőségű termék (Horváth, 2024; Oravecz et al., 2021; Oravecz, 2015). Az akácméz világos színével, enyhe, harmonikus ízével, magas fruktóztartalmával és lassú kristályosodásával ideális alapot nyújt az ízesített mézek előállításához (Oravecz et al., 2021; Topa, 2023). A megfelelő alapméz és gondosan megválasztott növényi adalékok révén olyan innovatív, prémium kategóriás termékek készíthetők, amelyek hazai és nemzetközi piacokon egyaránt versenyképesek (Predanócyová és Šedík, 2023; Šedík et al., 2025).

Az utóbbi évek fogyasztói trendjei egyértelműen a természetes, adalékmentes és különleges élelmiszerek felé mutatnak, ami komoly piaci lehetőséget kínál a hazai termelők számára (Cosmina et al., 2016; Szakály et al., 2021; Mascarello et al., 2024; Oravecz et al., 2020). Az egészségtudatos életmód terjedése és az újdonságok iránti nyitottság növeli a keresletet a gyógynövényes, gyümölcsös, fűszeres és egyéb funkcionális mézek iránt. Ezek a termékek főként a fiatalabb, innovatív megoldásokra fogékony vásárlókat szólítják meg, akik számára kiemelten fontos a minőség, természetesség és a fenntarthatóság (Šedík et al., 2025; Oravecz et al., 2020).

A fenntartható fejlődés és versenyképesség érdekében a magyar méhészeti ágazat számára kulcsfontosságú a termékdiverzifikáció, korszerű technológiák alkalmazása és tudatos marketing. A szakirodalom alapján az ízesített mézek előállításához elsősorban semleges ízű alapmézet, leginkább akácmézet használnak, mert ez nem nyomja el a hozzáadott növényi komponensek aromáit (Mascarello et al., 2024; Topa, 2023; Oravecz et al., 2021). Saját vizsgálataink szerint a növényi összetevők – például levendula, citromfű, fekete bodza virágzata, meggy, vízimentá – szárított formában kerülnek a mézbe, így nem növelik annak víztartalmát, és nem rontják az eltarthatóságot (Bodor, 2023). Az érlelési folyamat során a méz átveszi a növények aromáit, színét és bioaktív anyagait, komplexebb gasztronómiai és egészségügyi élményt kínálva (Trepinszki, 2022; Chua et al., 2013).

A világpiaci és hazai trendek alapján az ízesített mézek piaca az elmúlt években jelentős bővülést mutatott, amit a fogyasztók újdonságkeresése, egészségtudatos táplálkozása és a funkcionális élelmiszerek iránti növekvő igény indokol (Mascarello et al., 2024; Future

Data Stats, 2024). Saját fogyasztói felmérésünk adatai és a korábbi kutatások (Mezőné Oravecz és Kovács, 2019a; Oravecz et al., 2020) szerint a vásárlók számára különösen fontos a hazai eredet, termelői garancia, magas minőség és természetes összetevők jelenléte. A prémium kategóriás, limitált szériás, szezonális vagy ajándékozássra szánt változatok piaci részesedése folyamatosan növekszik (Future Data Stats, 2024).

A fenntarthatóság és élelmiszerbiztonság jelentősége szintén növekszik: a fogyasztók értékelik a környezetbarát csomagolást, organikus és vegyszermentes alapanyagokat, valamint a helyi termelők támogatását (Mascarello et al., 2024; Oravecz et al., 2020; Šedík et al., 2025). Ugyanakkor kihívás a prémium minőségű alapanyagok biztosítása, a magas előállítási költség és az alternatív természetes édesítőkkal való piaci verseny (Future Data Stats, 2024).

Kutatásunk célja az volt, hogy feltárja az ízesített akácmézekkel kapcsolatos hazai fogyasztói szokásokat, valamint organoleptikus vizsgálatokkal elemezze egyes ízesítések érzékszervi jellemzőit és fogyasztói megítélését.

Anyag és módszer

Kérdőíves felmérés

A felméréshez online kérdőívet osztottunk meg, amely az ízesített mézek ismertségét, fogyasztási szokásait, preferenciáit és vásárlási motivációit vizsgálta. A kérdőív összesen 21 kérdést tartalmazott és 308 fő részvételével történt. Az első három kérdés a demográfiai adatokra (életkor, nem, lakóhely) vonatkozott, három kérdés a mézfogyasztási szokásokat térképezte fel (fogyasztás gyakorisága, vásárlás helye, kedvelt mézfajták), míg hat kérdés kifejezetten az ízesített mézek ismertségére, fogyasztására és a velük kapcsolatos tapasztalatokra, véleményekre irányult. A fennmaradó tíz kérdés az ízesített mézek érzékszervi tulajdonságaira, a fogyasztók preferenciáira, valamint az egészségügyi hatásokkal kapcsolatos ismeretekre, attitűdökre és vásárlási szokásokra fókuszált.

A kérdések között szerepeltek egyszeres választásos, többszörös választásos és skálás értékelésű (1–5 vagy 1–10) tételek is. Ez lehetővé tette a fogyasztói szokások, attitűdök és preferenciák komplex, több szempontú feltérképezését. A kérdőív 2025. március 17–27. között volt elérhető online platformokon, a minta önkéntes alapon szerveződött, így első sorban az aktívabb, internetet használó fogyasztók véleményét tükrözi.

Organoleptikus vizsgálat

Az érzékszervi vizsgálatban 40 fő vett részt, akik között közel azonos arányban voltak nők és férfiak, többségük a 20–30 év közötti korosztályból került ki. A kóstolás célja az volt, hogy öt különböző ízesítésű akácméz – levendula (*Lavandula angustifolia*) virágzata, meggy (*Prunus cerasus*) gyümölcs, fekete bodza (*Sambucus nigra*) virágzata, vízimenta (*Mentha aquatica*) levelei, valamint citromfű (*Melissa officinalis*) levelei – fogyasztói megítélését, rangsorát és érzékszervi tulajdonságait feltérképezze.

A vizsgálat vakteszt formájában zajlott: a résztvevők a mintákat sorszámozott poharakban kapták meg, így nem tudták, hogy melyik sorszám melyik ízesítést takarja. Az ízesítések listáját azonban előzetesen ismertettük velük, tehát tudták, hogy mely ízek szerepelnek a kóstolásban, de a sorrend nem volt ismert számukra. Ez a módszer segített ki zárni az előzetes elvárásokból adódó torzításokat, miközben biztosította, hogy mindenki minden ízesítést értékelni tudjon.

A résztvevőknek minden mintát az alábbi érzékszervi paraméterek alapján kellett értékelniük:

- Szín (1–5-ig terjedő skálán),
- Illat (1–5-ig terjedő skálán, illatjelleget is megnevezve: pl. gyümölcsös, virágos, fűszeres, édeskés, egyéb),
- Állag (1–5-ig terjedő skálán),
- Első benyomás/Íz (1–5-ig terjedő skálán, domináns ízjegy megadásával),
- Utóíz (1–5-ig terjedő skálán, megjegyzéssel),
- Felhasználási javaslat (például: teába, pirításra, desszertbe, italokhoz, salátára, húshoz),
- Összbenyomás (1–10-ig terjedő skálán),
- Rövid szöveges vélemény (opcionális).

A kóstolás során minden résztvevő külön kiskanállal dolgozott, a minták között vizet ihattak az ízérzékelés semlegesítésére. Az értékelőlapokat anonim módon töltötték ki, minden minta esetében külön sorban. A kóstolás nyugodt, zavaró illatoktól mentes környezetben zajlott.

Eredmények és értékelésük

Fogyasztói attitűdök

A kérdőíves felmérésben összesen 308 fő vett részt, akik között 75% volt nő, és a megkérdezettek közel fele a 18–39 éves korosztályból került ki. Az eredmények alapján az ízesített akácmézek fogyasztói ismertsége és elfogadottsága igen magas: a válaszadók 98%-a legalább egyszer már fogyasztott valamilyen ízesített mézet, míg 62%-uk rendszeresen, heti vagy akár napi gyakorisággal is fogyaszt ilyen terméket.

Az egyes ízesítések ismertsége és rendszeres fogyasztása eltérő, amint azt az alábbi 1. táblázat is jól szemlélteti:

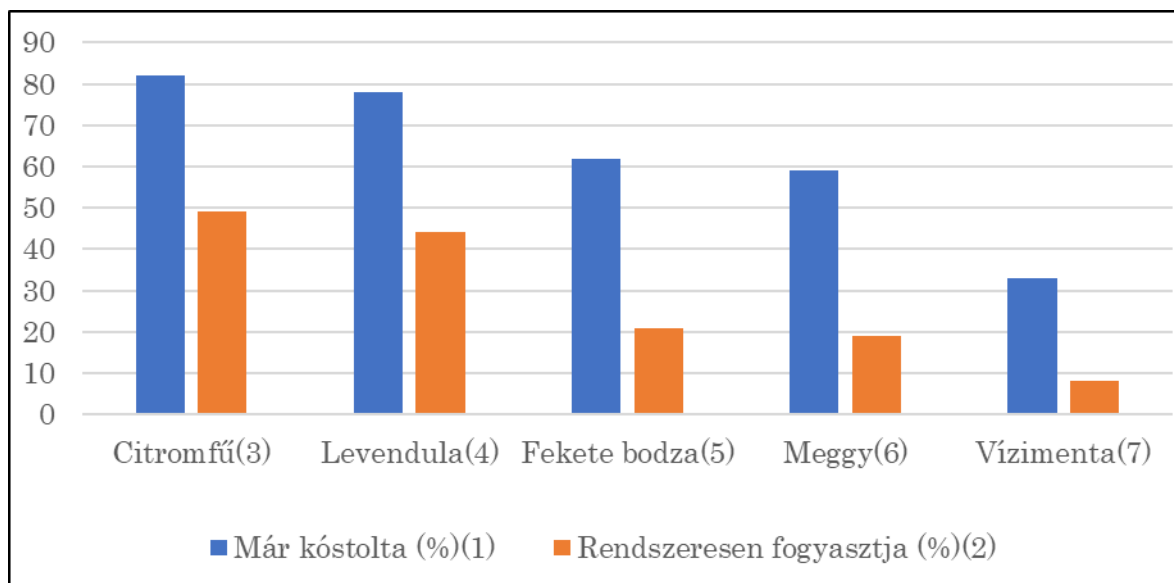
1. táblázat. Az ízesített akácmézek ismertsége és rendszeres fogyasztása a kérdőíves felmérés alapján (n = 308)

Ízesítés(1)	Már kóstolta (%) (2)	Rendszeresen fogyasztja (%) (3)
Citromfű (<i>Melissa officinalis</i> , levelek)(4)	82	49
Levendula (<i>Lavandula angustifolia</i> , virágzat)(5)	78	44
Fekete bodza (<i>Sambucus nigra</i> , virágzat)(6)	62	21
Meggy (<i>Prunus cerasus</i> , gyümölcs)(7)	59	19
Vízimentá (<i>Mentha aquatica</i> , levelek)(8)	33	8

Table 1 Awareness and regular consumption (%) of flavoured acacia honeys according to the questionnaire survey (n = 308)

flavouring (1), ever tasted (%) (2), regularly consumed (%) (3), lemon balm leaves (4), lavender flowers (5), elderberry flowers (6), cherry (7), water mint leaves (8)

Az 1. ábra szemlélteti, hogy az egyes ízesített akácmézek esetében hány százalékuk próbálta már ki a terméket (kék oszlopok) és hányan tartoznak a rendszeres fogyasztókhoz (piros oszlopok) a felmérés adatai alapján.



1. ábra. Az ízesített akácmézek ismertsége és rendszeres fogyasztása a válaszadók körében (n = 308)

Figure 1 Awareness and regular consumption of flavoured acacia honeys among respondents (n = 308)

ever tasted (%) (1), regularly consumed (%) (2), lemon balm (3), lavender (4), elderberry (5), cherry (6), water mint (7)

A citromfűes és levendulás mézek a legkedveltebbek, főként teákhoz, reggelikhez (például zabkásához, pirítóshoz), desszertekhez és ajándékozási célokra használják őket. A bodzás és meggyes ízesítésű változatok inkább alkalmi fogyasztásban jellemzőek, főként desszertek részeként kapnak szerepet, míg a vízimentás mézek inkább különleges, rétegtermékeknek számítanak, amelyeket elsősorban italokhoz, például limonádéhoz ajánlanak.

Saját felmérésünk szerint a vásárlók döntéseit leginkább a természetes összetevők (91%) befolyásolják, ezt követi az adalékmentesség (86%), az egészségesség (83%), a harmonikus és mérsékelt ízvilág (79%) és a megbízható, helyi termelői forrás (76%). A beszerzési helyeket tekintve a legtöbben termelőktől vagy piacról szerzik be az ízesített mézet (68%), míg az üzletekből történő vásárlás 21%-os, az online pedig 11%-os arányú.

Felhasználási szokások tekintetében a válaszadók többsége teához (87%), reggelikhez (72%), desszertekhez (61%) és ajándékozásként (54%) alkalmazza az ízesített mézeket. A különböző ízesítésekhez eltérő használati módok tartoznak: a citromfűes és levendulás mézeket leginkább teához és reggelihez, míg a bodzás és meggyes változatokat elsősorban desszertekhez, a vízimentás mézet italokhoz használják.

A kiszerelés preferenciák alapján a többség (59%) a 250 grammos kiszerelést részesíti előnyben, amely ideális mennyiség az újdonságok kipróbálásához, míg 28% a kisebb, 125 grammos, és 13% a nagyobb, 450 grammos vagy annál nagyobb kiszerelést választaná.

A vásárlási motivációk között az egészségmegőrzés a legfontosabb (69%), ezt követi az újdonság iránti vágy (54%) és az ajándékozás (39%). A megkérdezettek 71%-a nyitott az új ízek kipróbálására, különösen, ha természetes alapanyagokból készülnek.

Egyébként az ár-érték arány (51%), az alapméz fajtája (46%), a méz halmazállapota (32%) és a szín (28%) is fontos tényezők a vásárlás során. Az ízesített méz egészségügyi előnyeit a válaszadók 82%-a tartja lényegesnek, például immunerősítő vagy nyugtató hatásként.

Összességében a felmérés azt mutatja, hogy az ízesített akácmezek iránt széles körű érdeklődés mutatkozik, és a fogyasztói preferenciák leginkább a természetességre, az egészségmegőrző funkcióra, a harmonikus ízvilágra, valamint a helyi és megbízható forrásokra épülnek. A vásárlók nyitottak az innovációra, ugyanakkor magas minőséget és természetességet várnak el.

Organoleptikus vizsgálat eredményei

Az érzékszervi (organoleptikus) vizsgálatban 40 fő vett részt, közel azonos arányban nők és férfiak, többségük a 20–30 év közötti korosztályból. A vizsgálat célja öt különböző ízesítésű akácmez – citromfű (*Melissa officinalis*), levendula (*Lavandula angustifolia*), fekete bodza (*Sambucus nigra* L.), meggy (*Prunus cerasus*), vízimenta (*Mentha aquatica*) – érzékszervi tulajdonságainak és fogyasztói megítélésének feltérképezése volt. A mintákat vakteszt során értékelték a következő paraméterek szerint: szín, illat, állag, első benyomás, utóíz (1–5-ös skála), valamint összbenyomás (1–10 skála) (2. táblázat).

2. táblázat. Az érzékszervi pontszámok összefoglalója öt különböző ízesítésű akácmez vaktesztjében (n = 40)

Minta(1)	Szín (2)	Illat (3)	Állag (4)	Első be- nyomás (5)	Utóíz (6)	Összbe- nyomás (1–10)(7)
Citromfű (<i>Melissa officinalis</i>)(8)	3,7	3,4	3,0	3,8	3,2	7,0
Levendula (<i>Lavandula angustifolia</i>)(9)	3,9	2,9	4,0	3,5	4,0	7,1
Fekete bodza (<i>Sambucus nigra</i>)(10)	2,0	2,8	2,6	2,7	2,7	6,0
Meggy (<i>Prunus cerasus</i>)(11)	4,2	3,6	2,6	3,1	2,4	6,7
Vízimenta (<i>Mentha aquatica</i>)(12)	4,1	4,0	3,0	2,6	2,3	5,3

Table 2 Summary of sensory scores of five different flavoured acacia honeys in a blind test (n = 40)

sample (1), colour (2), aroma (3), texture (4), first impression (5), aftertaste (6), overall impression (7), lemon balm (8), lavender (9), elderberry (10), cherry (11), water mint (12)

Paraméterek részletes értelmezése

Szín:

A meggyes (4,2) és levendulás (3,9) mézek intenzív, karakteres színűek voltak, míg a citromfüves (3,7) és bodzás (2,0) világosabb árnyalatot kaptak. A vízimentás minta zöldes tónusa különleges, de ezt kevésbé értékelték magasra.

Illat:

A citromfüves (3,4) és levendulás (2,9) méz karakteres illata kapta a legtöbb pozitív visszajelzést. A meggy (3,6) illata intenzíven gyümölcsös, míg a bodza virágos-édeskés. A vízimentá mentolos, üdítő illatával megosztotta a kóstolókat.

Állag:

A levendulás (4,0) méz állagát találták a legkellemesebbnek, sima és kenhető volt. A citromfű (3,0) szintén jól szerepelt, míg a bodzás és meggyes mézeknél néha enyhén szemcsés állagot, a vízimentánál kissé sűrűbb textúrát tapasztaltak.

Első benyomás:

A citromfű (3,8) és levendula (3,5) harmonikus, frissítő ízvilága kiemelkedett. A bodzás és meggyes változat karakteres, de kevésbé kiegyensúlyozott. Vízimentá mentolos íze kifejezetten megosztotta a résztvevőket.

Utóíz:

A citromfű (3,2) és főként a levendula (4,0) méz harmonikus, gyógynövényes utóízt adtak, míg a gyümölcsös típusok után is érezhető volt az aromájuk, különösen a bodzánál és meggyenél. A vízimentás utóíz hosszan mentolos, de többen túl erősnek találták.

Összbenyomás:

A citromfű (7,0) és levendula (7,1) méz megkapta a legmagasabb összpontszámot. Ezek lettek a legkedveltebbek, míg a vízimentá (5,3) és a bodza (6,0) inkább speciális, rétegterméknek tekinthetők.

Felhasználási javaslatok az érzékszervi teszt alapján

A résztvevők különböző fogyasztási helyzetekhez eltérő ízesítésű mézet ajánlottak. A gyógynövényes mézek sokoldalú helyzetben ajánlottak (tea, reggeli, desszert, sajt), míg a meggyes inkább desszertekhez, a vízimentás főleg italokhoz, salátákhoz kapott javaslatot (3. táblázat).

3. táblázat. Felhasználási javaslatok az érzékszervi teszt eredményei alapján (n = 40)

Ízesítés(1)	Teához(2)	Reggelihez/ Pirítósra(3)	Desszerthez (4)	Italokhoz/ Limonádé (5)	Sajt mellé (6)
Citromfű(7)	20	11	10	3	6
Levendula(8)	14	10	15	2	7
Meggy(9)	13	3	11	1	1
Fekete bodza(10)	15	11	12	4	6
Vízimentá(11)	14	4	5	6	4

Table 3 Suggested uses of flavoured acacia honeys based on sensory test results (n = 40) *flavouring (1), with tea (2), for breakfast/toast (3), with dessert (4), with drinks/lemonade (5), with cheese (6), lemon balm (7), lavender (8), elderberry (9), cherry (10), water mint (11)*

Újdonság és illeszkedés a kérdőíves felméréshez

Az érzékszervi vizsgálat eredményei egyértelmű gyógynövényes preferenciát mutatnak (citromfű, levendula), míg a gyümölcsös (meggy, bodza) és a mentol-jellegű (vázimentá) ízek inkább speciális, alkalmi fogyasztási helyzeteket céloznak. A vízimentás méz különösen újszerű rétegterméknek tűnik, amely elsőként jelenik meg magyar fogyasztói vizsgálatban ilyen részletességgel.

A statisztikai elemzés alapján az egyes ízesítések különbségei szignifikánsak, és jól tükrözik a kérdőíves vizsgálat trendjeit: az új, de harmonikusan beilleszthető ízek lehetnek sikeresek a magyar piacon, míg a karakteres/különleges változatok szűkebb, de lojális rétegigényt szolgálnak ki.

Következtetések és javaslatok

Az ízesített akácmézek ismertsége és elfogadottsága kiemelkedő mind a kérdőíves (n = 308 fő), mind az érzékszervi (n = 40 fő) vizsgálatok eredményei alapján. Különösen népszerűek a citromfűves és levendulás változatok; ezek nemcsak a legmagasabb organoleptikus pontszámokat érték el, hanem a fogyasztók jelentős része rendszeresen választja őket – főként teához, reggelihez, desszertekhez és ajándékozási céllal. A bodzás és meggyes ízesítésű mézek a rangsor középmezőnyében helyezkednek el, s főként kreatív, alkalmi felhasználásban népszerűek, míg a vízimentás méz főként speciális, rétegigényt kielégítő terméként tűnik fel, amely italokhoz, például limonádéhoz javasolt.

Ezek a fenti megállapítások összhangban vannak Mezóné Oravecz és Kovács (2019a), Mascarello et al. (2024) és Šedík et al. (2025) kutatási eredményeivel, akik szintén hangsúlyozzák a természetes összetevők és az egészségtudatosság meghatározó szerepét a fogyasztói preferenciákban.

A fogyasztói döntéseket elsősorban a természetesség, adalékmentesség, egészségesség, harmonikus és nem tolazkodó ízvilág, valamint a megbízható, helyi termelői forrás befolyásolja. Kutatásunk azt is megállapította, hogy a fogyasztók többsége közvetlenül termelőktől vagy piacokról szerzi be az ízesített mézeket, míg a bolti és online vásárlás kevésbé jellemző – ami szintén összhangban van a fenti szakirodalmi eredményekkel.

Az organoleptikus vizsgálatunk kiemelte, hogy a citromfűves és levendulás mézek rendre magasabb összbenyomás-értéket kapnak, szemben a bodzás, meggyes, s főként a vízimentás változatokkal. Ez összhangban áll a gyógynövényes ízesítések európai és hazai népszerűségével. A gyümölcsös ízesítések, főként a meggyes és bodzás, inkább alkalmasak kreatív, desszert-jellegű felhasználásra, amelyre már Oravecz et al. (2020) is felhívta a figyelmet, hangsúlyozva a diverzifikáció jelentőségét.

Saját laboratóriumi vizsgálataink eredményei alapján (víztartalom, HMF-tartalom, vezetőképesség, pH) minden vizsgált méztípus megfelel a Magyar Élelmiszerkönyv minőségi követelményeinek. Eredményeink alátámasztják a gondos technológiai kontroll és precíz feldolgozás jelentőségét, amely korábbi tanulmányokban is megjelent (Bodor et al., 2017; Oravecz, 2015; Vásárhelyi et al., 2024). Ezek a publikációk hangsúlyozzák, hogy az eltartóhatóság és stabilitás a professzionális előállítás sarokköve.

Saját kérdőíves és érzékszervi vizsgálataink egyértelműen kiemelték a fogyasztók természetesség iránti igényét és a termelői méz iránti magas bizalmat. Ezt a fogyasztói preferenciát korábbi kutatások is alátámasztják (Oravecz és Kovács, 2019; Šedík et al., 2025), amelyek különösen a kézműves/termelői és a bolti/online mézek közötti bizalmi különbségeket vizsgálják.

A részletes érzékszervi értékelések kimutatták, hogy a gyógynövényes mézek színben, illatban, állagban harmonikusabb összhatást keltenek, a kreatívabb, gyümölcsös vagy mentás variánsok viszont élénkebb, karakteresebb reakciókat váltanak ki – pontosan tükrözve a választékbővítés jelentőségét (Bodor et al., 2017; Vásárhelyi et al., 2024).

Kiemelkedő eltérések a szakirodalomhoz képest

A vízimentás méz ritkasága, speciális rétegjellegű kedveltsége és polarizáló fogadtatása a magyar mintában újszerű eredmény, amely eddig nem szerepelt hangsúlyosan sem bel-, sem külföldi kutatásokban. Ez a termék alternatív, limitált szériában, főként italajánlattal érdemes piacra vinni, és kimondottan innovatív szegmenst célozhat.

A vizsgálatban újdonságként jelentek meg részletes, gasztronómiai (helyzetfüggő) felhasználási javaslatok (pl. vízimentás – limonádéhoz, gyümölcsös – desszertbe). Más hazai tanulmányok általában általánosabb ajánlásokat tesznek, ez a szintű részletezés e kutatás sajátja.

Saját kutatásunk eredményei szerint – ellentétben néhány európai és globális tanulmánnyal (pl. Mezőné Oravecz és Kovács, 2019b; Mascarello et al., 2024) – a fogyasztók inkább a közvetlen termelői vagy piaci beszerzést részesítik előnyben, míg a bolti és online csatornák marginális szerepet töltenek be a vásárlási döntésekben. Ez a sajátosság a helyi fogyasztási kultúra erős, közösségi orientációját tükrözi, ahol a fogyasztók nagyobb bizalmat szavaznak a közvetlen termelői kapcsolatoknak, előnyben részesítve az eredetiség és a természetesség garanciáját. Ez a sajátosság piaci szempontból fontos, mivel hangsúlyozza a hazai mézes termékek közösségi alapú értékesítési csatornáinak jelentőségét és a helyi termelők támogatásának szerepét, amely a bolti és online kereskedelemmel szemben egyedi versenyelőnyt kínál a magyar piac számára.

Szakmai javaslatok

- A vízimentás mézet, mint innovatív, rétegízű terméket, kisebb, kóstolókiszereelésben, limitált elérhetőséggel és italajánlással célszerű piacra vinni, főként az újdonsághajlás, fiatal célközönséget megszólítva.
- A citromfűves és levendulás ízesítés továbbra is a legnagyobb tömegbázist jelentheti: ezeknek szélesebb választékot, célzott marketinget (receptek, gasztroajánlások) és ajándécsomagokat érdemes ajánlani.
- A bodzás és meggyes variánsokat célszerű konkrét alkalmazási javaslattal (főként desszertekben, süteményekben) kommunikálni, kiemelten hangsúlyozva a kreatív, alkalmi felhasználásokat.
- A minőségbiztosítás és a Magyar Élelmiszerkönyv szerinti szabályos előállítás hangsúlyozása tovább növeli a termékpiaci bizalmat, amit a vásárlók helyben, kézműves csatornákon keresztül keresnek.
- Az egészségtudatos kommunikációban a termékek bioaktív komponenseit, immunerősítő, antioxidáns és prebiotikus hatásait érdemes kiemelni, mivel ezeknél a szegmenseknél a magyar fogyasztók motivációja különösen erős.
- Mindezt érdemes edukációval (pl. recepttölteket, használati útmutató, egészségügyi hasznok) támogatni, hiszen a felhasználási tudatosság a magyar mintában erősebb tényező, mint a nemzetközi átlagnál.

Kutatási korlátok és további irányok:

A jelen kutatás a fogyasztói véleményeket és preferenciákat kérdőíves felmérés és organoleptikus teszt útján mérte fel, regionális mintán és adott ízesítési körben. Jövőbeli kutatásokban érdemes lenne:

- A laboratóriumi vizsgálatokkal kiegészíteni az eredményeket (pl. ízesített mézek beltartalmi, stabilitási, polifenol-, antioxidáns- és mikrobiológiai tulajdonságainak részletes elemzésével),
- Nagyobb, országos mintán, akár nemzetközi összehasonlításban vizsgálni a magyar és más országok fogyasztóinak preferenciabéli különbségeit,

- Feltérképezni a hosszú távú fogyasztási trendeket, az ízekkel és kiegészítésekkel kapcsolatos piaci visszajelzéseket.

Összefoglalva elmondható, hogy az ízesített akácmézek eredményesen bővítik a hazai mézpiacot, a siker kulcsa az innováció, a minőség, a természetesség és a fogyasztói edukáció összehangolt érvényesítése.

Köszönetnyilvánítás

A munkát a Szakmai tudást mélyítő programok megvalósítása az Állattenyésztés Szakkollégiumban c. NTP-SZKOLL-24-0036 számú pályázat támogatta.

Irodalomjegyzék

- Alvarez-Suarez, J. M., Tulipani, S., Romandini, S., Bertoli, E., Battino, M. (2010): Contribution of honey in nutrition and human health: a review. *Mediterranean Journal of Nutrition and Metabolism*, 3(1), 15–23. <https://doi.org/10.1007/s12349-009-0051-6>
- Bodor, Zs. (2023): Méz: összetétel, egészségvédő hatások és alkalmazási lehetőségek. *Élelmiszer-vizsgálati Közlemények*, 69(2), 120–130.
- Bodor, Zs., Koncz, F. A., Zaukuu, J.-L. Z., Kertész, I., Gillay, Z., Kaszab, T., Kovács, Z., Benedek, C. (2017): Effect of heat treatment on chemical and sensory properties of honeys. *Animal Welfare, Etológia és Tartástechnológia*, 13(2), 39–48. <https://doi.org/10.17205/SZIE.AWETH.2017.2.039>
- Bogdanov, S. (2017): Honey Composition. In: *Bee Product Science*. <http://www.bee-hexagon.net> (Utolsó letöltés: 2025. 07. 23.)
- Chua, L. S., Rahaman, N. L. A., Adnan, N. A., Eddie Tan, T. T. (2013): Antioxidant activity of three honey samples in relation with their biochemical components. *Journal of Analytical Methods in Chemistry*, 1–8. <https://doi.org/10.1155/2013/313798>
- Cosmina, M., Gallenti, G., Marangon, F., Troiano, S. (2016): Attitudes towards honey among Italian consumers: A segmentation approach. *Food Quality and Preference*, 54, 163–171. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2016.08.005>
- Ficzek, G. (2012): Gyümölcsök antioxidáns tartalma és egészségvédő szerepe. *Magyar Dietetikusok Lapja*, 21(3), 14–17.
- Future Data Stats, (2024): Global Flavoured Honey Market Size, Share and Trends Analysis Report. <https://futuredatastats.com> (Utolsó letöltés: 2025. 07. 23.)
- Horváth, G. (2024): Az akácméz szerepe a magyar méhészetben. *Méhészeti Szemle*, 72(1), 22–28.
- Mascarello, G., Crovato, S., Rizzoli, V., Pinto, A. (2024): Consumers' Perceptions and Behaviors Regarding Honey: A Cross-Country Study. *Sustainability*, 16(20), 8846. <https://doi.org/10.3390/su16208846>
- Mezőné Oravecz, A., Kovács, A. (2019a): Fogyasztói preferenciák a magyar mézpiacon. *Élelmiszer, Táplálkozás és Marketing*, 16(2), 45–53.
- Mezőné Oravecz, T. M., Kovács, I. (2019b): A hazai termelői mézek és méhészeti termékek iránti fogyasztói bizalom kvalitatív vizsgálata. *Jelenkori társadalmi és gazdasági folyamatok*, 14(2), 79–89. <https://doi.org/10.14232/jtgf.2019.2.79-89>
- Oravecz, A., Kovács, A., Tóth, L. (2021): Az akácméz fizikai-kémiai tulajdonságai és piaci lehetőségei. *Magyar Élelmiszeripar*, 75(3), 139–144.
- Oravecz, T.É. (2015): A magyar méz minőségi garanciája. *Animal Welfare, Etológia és Tartástechnológia*, 11(2), 140–147. <https://doi.org/10.17205/SZIE.AWETH.2015.2.140>
- Oravecz, T., Kovács, I. (2019): Sensory examination of honey and the effect of sensory characteristics on purchase decisions. *Analecta Technica Szegedinensia*, 13(1), 64–71. <https://doi.org/10.14232/analecta.2019.1.64-71>

- Oravecz, T., Mucha, L., Magda, R., Totth, G., Illés, C. B. (2020): Consumers' Preferences for Locally Produced Honey in Hungary. *Acta Universitatis Agriculturae et Silviculturae Mendelianae Brunensis*, 68(2). <https://doi.org/10.11118/actaun202068020407>
- Predanócyová, K., Šedík, P. (2024): Honey market challenges: flavored honey as healthy food choice for consumers. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, 13(6), e11021. <https://doi.org/10.55251/jmbfs.11021>
- Schmitzer, V., Slatnar, A., Stampar, F., Veberic, R. (2017): Elderberry (*Sambucus nigra* L.) fruit: A rich source of antioxidants. *Journal of Food Science*, 82(3), 640–646. <https://doi.org/10.1021/jf102083s>
- Šedík, P., Čvirik, M., Pocol, C. B., Oravecz, T. (2025): Factors influencing honey choice in Slovakia and Hungary: A comparative study. *Amfiteatru Economic*, 27(69), 431–451. <https://doi.org/10.24818/EA/2025/69/431>
- Szakály, Z., Soós, M., Berke, Sz., Szente, V. (2021): Egészségtudatos fogyasztói magatartás a méz-piacon. *Marketing & Menedzsment*, 55(1), 41–53.
- Topa, S., (2023): Akácméz és ízesített mézek: technológia és piaci lehetőségek. *Méhészeti Tudomány*, 8(2), 88–94.
- Trepinszki, Zs. (2022): Ízesített mézek érzékszervi vizsgálata. *Élelmiszer Minőségbiztosítás*, 33(1), 27–33.
- Vásárhelyi, P. B., Szabó, R. T., Albert, C. (2024): Különböző székelyföldi mézminták változásának vizsgálata az idő függvényében. *Animal Welfare, Etológia és Tartástechnológia*, 20(1), 45–57. <https://doi.org/10.17205/aweth.5910>
- Viuda-Martos, M., Ruiz-Navajas, Y., Fernández-López, J., Pérez-Álvarez, J. A. (2008): Functional properties of honey, propolis, and royal jelly. *Journal of Food Science*, 73(9), 117–124. <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2008.00966.x>

A műre a Creative Commons 4.0 standard licenc alábbi típusa vonatkozik: CC-BY-NC-ND-4.0.

This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-Non Commercial-No Derivatives 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/).

