

FÖGLEINNÉ VERES Katalin

Biogreen Kft.  
(Biogreen Ltd.)  
H-2051 Biatorbágy, Budai u.16.  
e-mail: flax@biogreen.hu

## LINOM TERMÉKEK JELENTŐSÉGE, PIACI BEVEZETÉSE

THE IMPORTANCE OF LINOM PRODUCTS, INTRODUCING  
INTO THE MARKET

The BioGreen International Ltd. Hungary (Biogreen Nemzetközi Termelési és Kereskedelmi Kft.) was established in 2006 as a result of research and development work of several decades. The company has a broad range of knowledge in several areas of plant biotechnology, biochemistry and food industry.

In the past ten years the health keeping and illness preventive function of food products has come to the front. In addition to that there is more attention paid to the subject of health conscious nutrition.

Our purpose is to help nutrition companies in the European Community and Hungary with excellent health protective raw materials to develop new products of proven effects. People complement today's deficient nutrition by adding important nutrients to fight cancer, heart conditions, circulatory, digestive, and neurological problems and hormonal imbalances.

Linom – the vegetable source of Omega 3 fatty acids!

A revolutionary new raw material for food industry.

In our current enterprise we have started full range processing of the flax plant (*Linum usitatissimum*) so our company now produces Linom-dried, mucus free, germinated flax seed powder, Linom – oil, Linan – flax protein flour and Linom – emulsion. We market our products individually in consumer packaging or as an additive for industrial users for food products with a high functional health protective (high omega 3 fatty acid, nutritional fibre, protein and lignan-phytoestrogen) content. The unique technology developed by our company enables us to get high volumes of flax (so far known as an industrial plant) into the food industry where it can be integrated into almost all sectors (bakery, dairy, meat, pastry, etc. sectors) as a raw material or additive.

We are continually widening our selection of products and try to help the spreading of healthy nutrition with innovative preparations.

### I. BEVEZETÉS – INTRODUCTION

Az elmúlt évtizedekben az ún. civilizációs betegségek rohamos terjedése következett be, és az általuk okozott halálozások már jó ideje a legnagyobb arányúak. Az érelmeszesedést, szívinfarktust, elhízást, magas vérnyomást, rákféleségeket és idegrendszeri károsodásokat gyűjtőnéven magába foglaló civilizációs betegségek terjedéséért az emberiség megváltozott életmódja a felelős.

Az iparosodással az ember táplálkozási szokásai gyökeresen megváltoztak, felborult az évmilliók során kialakult egyensúly. A magyar lakosság egészségi állapota világviszonylatban a legrosszabbak közé tartozik. A sok irányban elindult kutatások rámutattak, hogy a civilizációs betegségek és a táplálkozási kultúra között szoros a kapcsolat. Ennek hatására az utóbbi években az egészségmegővő életstílussal párhuzamosan előtérbe kerül-

tek a funkcionális (egészségvédő) élelmiszerek (SZAKÁLY, SZÉLES ÉS SZENTE, 2008).

A Biogreen Kft., egy új szabadalom alapján a lenmagot egy széleskörűen felhasználható egészségvédő élelmiszerré, illetve az élelmiszeripar számára integrálható alapanyaggá fejlesztette. A len egészségóvó hatóanyagai az omega-3 telítetlen zsírsavak, lignanok (növényi fitoösztrogének), élelmi rostok, vitaminok, ásványi anyagok így beépíthetők a különböző élelmiszeripari termékekbe. Az első két hatóanyag táplálkozás élettani hatásait számos tanulmány igazolja.

Biogreen Kft. számára stratégiai fontosságú az új piaci partnerek keresése, továbbá új Linom-os egészségvédő termékek közös fejlesztése. Az innováció nemcsak a termékekre vonatkozik, hanem azok előállítás technológiájára is. Célunk egyedülálló termékekkel hozzájárulni a hazai és nemzetközi egészségvédő élelmiszer kultúra fejlődéséhez.

## 2. A BIOGREEN KFT. BEMUTATÁSA – INTRODUCTION OF BIOGREEN LTD.

A Biogreen Kft. 2006-ban alakult, több évtizedre visszanyúló kutató-fejlesztő munka eredményeként jöhetett létre. A társaság széleskörű szakmai és tudományos ismeretekkel rendelkezik a növényi biotechnológia, biokémia és az élelmiszeripar számos területén. A piaci elvárásoknak megfelelően termékeinket 2007-től bio minőségben is előállítjuk. A Biogreen Kft. 2008. elején új korszerű telephelyre költözött, ahol lenmag feldolgozási kapacitásunk az év szeptemberétől mintegy 150 tonna/év-re növekszik.

Célunk, hogy mind az Európai Unióban, mind Magyarországon kiváló minőségű egészségvédő alapanyagokkal segítsük az élelmiszeripari cégeket új termékek kifejlesztésében.

## 3. FORRADALMIAN ÚJ ALAPANYAG AZ ÉLELMISZERIPAR SZÁMÁRA: LINOM® – A REVOLUTIONARY NEW RAW MATERIAL FOR FOOD INDUSTRY: LINOM®

A Biogreen Kft. fejlesztése segíthet az egészségtelen és eltolódott arányú táplálkozásra visszavezethető újkori betegségek leküzdésében egy végtelenül egyszerű, természetes úton.

A len egyedülálló tulajdonságokkal rendelkezik, olajában mintegy 60% alfa-linolénsav (ALA) található, amely esszenciális omega-3 zsírsav, fehérje-összetétele a szárnyas- és csirkehúséval azonos értékű, mely eddig nem volt hozzáférhető a szervezet számára.

Jelenleg vállalkozásunkban a len növény (*Linum usitatissimum*) teljes körű feldolgozását kezdtük el, így cégünk a Linom – szárított, nyálkamentes, csíráztatott lenmag őrlemény, Linom – olaj, Linan – lenfehérje liszt gyártását végzi. A Linom fantáziánév a len latin nevéből (*Linum usitatissimum*) és az omega-3 szó összetételéből alakult ki. A termékeket önállóan, fogyasztói kiszérelésben, illetve funkcionális, egészségvédő (kiegyensúlyozott omega-6: omega-3 zsírsav tartalmú) élelmiszerek adalékaként ipari felhasználók részére forgalmazzuk.

A Linom-ot egyedi gyártástechnológiával állítjuk elő. A lenmaggal egy probléma van, a maghéjon lévő emésztést gátló enzimeket is tartalmazó nyálkaanyag, mely megvédi az emberi és állati emésztőrendszerben.

Ennek a védőburoknak az eltávolítására dolgoztunk ki egy egyedülálló biotechnológiai eljárást, melynek lényege, hogy a lenmagról leemésztjük, majd pedig mechanikai úton préseléssel eltávolítjuk a nyálkát.

Az így „lecsupaszított” lenmagot csíráztatjuk majd vákuum alatt, kizárólag erre a célra kifejlesztett szárítási eljárással, szabályozott körülmények között megszáritjuk, megőrizve a csírázó mag minden értékes hatóanyagát. A csíráztatott, szárított lenmagot daráljuk vagy hidegen sajtolással olajt préselünk belőle. A préselvényből készül a lenfehérje liszt, melynek fehérjetartalma a baromfi húsokéhoz hasonló, továbbá emulgeáló hatással rendelkezik, így helyettesíthető vele a szója. Jelenleg vállalkozásunkban a len növény teljes körű feldolgozását készítjük elő. A lenből készül a Linom csíráztatott lenmag őrlemény, amely nyálkamentes, illetve az ebből kivont Linom -olaj nagyüzemi gyártását elkezdtük és partnereinken keresztül forgalomba hoztuk.

Az általunk kidolgozott technológia révén lehetőség nyílik, hogy az eddig ipari növényként elismert lent nagy volumenben bevonjuk az élelmiszeriparba, ahol majdnem az összes ágazatba (sütő-malomipar, térsztaipar, húsipar, tejipar, majonéz, margarin, étolaj gyártás stb.) integrálható, mint alap- illetve adalékanyag.

A Linom termékek felhasználása rendkívül széleskörű. Olyan alapanyagokat fejlesztünk –„built to suite”- amelyre a felhasználónak szüksége van. Gluténmentes, GMO mentes, bio tanúsítással rendelkeznek.

A Linom®-mal készülő egészségvédő élelmiszerek (Soós Premio omega-3 tészták, Rédei Bio omega-3-as tészták, Granicum Omega-3-as pászka, Öcsi Linomos tönkölytallérok, Kenyérvarázs Omega-Vitál kenyérsütő lisztkeverék, Puru hal-felvágottak, stb.) köre folyamatosan bővül, mivel az élelmiszeripari cégek és termékek egyre erősödő versenyében az innovatív termékek és cégek kerülnek ki győztesen.

## 4. LINOM-TERMÉKEK PIACI BEVEZETÉSE, KERESKEDELMI-MARKETING EGYÜTTMŰKÖDÉS – INTRODUCTION OF LINOM-PRODUCTS, SALES AND MARKETING COOPERATIVES

A Linom-csoport egy szakmai társulás, amelyet a Linom-termékeket gyártó cégek hoznak létre. A szakmai társulás célja, hogy a Linommal készülő termékeket a piacon Linom-egészségvédő élelmiszercsaládként jelentessék meg, és ennek érdekében összehangolják a termékek kereskedelmét és marketingjét, együttes marketingkommunikációt dolgozzanak ki és valósítsanak meg.

A Biogreen Kft. a vele együttműködő vagy a közeljövőben valamely Linom termék felhasználásával egészségvédő (omega-3, teljes értékű fehérje, élelmi rost tartalmú stb.) élelmiszert kifejlesztő gyártókkal szeretne együttműködni az új termékek piaci bevezetésében, marketingkommunikációjában. Ennek érdekében Linom® néven marketing-cégcsoportot kívánunk létrehozni. A csoport tagjai azok a cégek lehetnek, melyek valamely Linom alapanyaggal egészségvédő élelmiszert fejlesztenek és a csomagolásukon szerepel egy egységes attribútum, mely a Linom®-csoporthoz és ezzel egy egészségvédő termékcsaláddhoz való tartozását egyértelműen jelzi mind a fogyasztó, mind a kereskedelmi partnerek felé (1. ábra).



1.ábra

Linom-embléma (Linom-emblem)

Fig. 1

A Linom® márkanévnek és az egységes emblémának esernyőként kell funkcionálna a piacon megjelenő Linom-mal fejlesztett egészségvédő termékek saját márkanéve mellett.

Linom brandépítés:

- Fő cél: a fogyasztókhöz egészséges zsírsav összetételű, ideális omega-6:3 zsírsav arányú élelmiszereket eljuttatni.
- Vízión: a Linom-mal készülő termékeket egységes egészségvédő élelmiszercsaládként megismertetni.
- Ígéret: Megoldást kínálunk az egészségüket óvni, megőrizni kívánó tudatos fogyasztóknak.
- Értékek: Hiteles, biztonságos, egészséges, minőségi.
- Érzelmi előny: A fogyasztó biztos lehet abban, hogy családjának, gyermekeinek egészsége összetételű terméket ad, mely megőrzi fizikai, szellemi vitalitását.

A Linom csoport célja tehát egy új egészségvédő márka felépítése, piaci bevezetése. Az esernyőmárka alatt megjelenő termékek közös marketingje a fogyasztó és a kereskedelem felé az egészségkonceptió közös, tudatos propagálása.

A közös marketingmunka kiterjed a Linom-mal készülő termékek külső megjelenésének (csomagolásának) fokozatos összehangolására, a csomagoláson a Linom-embléma feltüntetésére, a későbbiek során a termékcsoporthoz jelölő grafikai és egyéb elemek (*key visuals*) használatára, továbbá a Linom-mal készült termékek élettani hatásainak, előnyeinek (*claims, USPs*) egységes kommunikálására mind a kereskedelem, mind pedig a fogyasztók irányában.

A tagságnak több előnye is van. A Linom-os termékek egymást támogatják a piaci bevezetés során (keresztpromóciók), a marketingköltségek fajlagosan egy termékre alacsonyabbak. Egy

jól felépített márka bizalmat teremt a vevőben, elfogadtatja a magasabb árakat. Fontos hogy az egységes marketingkommunikáció az észérvek mellett az érzelmekre is hasson. Az üzenet a termékek komplex egészségvédő funkciói mellett hangsúlyozza a természetes eredetet és a bevizsgált, ellenőrzött minőséget.

## 5. ÖSSZEFOGLALÁS – SUMMARY

A közeljövőben komplett egészségvédő élelmiszercsalád alapjául szolgál egy új, idáig ismeretlen alapanyag, a lenmagból előállított Linom. A Biogreen Kft. a Linom termék felhasználásával egészségvédő élelmiszert fejlesztő gyártókkal együttműködik az új termékek kifejlesztésében, piaci bevezetésében és marketingkommunikációjában is, ennek érdekében Linom® néven marketingcégcsoportot kíván létrehozni.

A Linom projekt egy egészségvédő élelmiszer program, amelynek preventív szerepe létfontosságú a lakosság számára. Elsődleges feladatnak tekintjük az ideális omega-6:3 zsírsav arányú termékek elterjedését. Ez nemzeti népegészségügyi kérdés.

## IRODALOM – REFERENCES

- (1) Szakály Z., Sente V., Széles Gy.: Fogyasztói trendek és stratégiák az öko-, a hagyományos- és a funkcionális élelmiszerek piacán. In Szűcs I., Farkasné Fekete M. (szerk.): Hatékonyság a mezőgazdaságban. Agroinform Kiadó, Budapest, 2008, 207-226.