

MIKROŐRLEMÉNY Másfél évtizede egymásnak adták a kilincset a hírszerzők Tatabányán. Az eljárás és a berendezés stratégiai célokra is felhasználható. Véletlenül kezdtek el szőlőmagot őrölni. Ez tartalmazza az egyik legtöbb természetes antioxidánst.

SZŐLŐMAG, MINT CSODASZER?

A Duna-parti település egyik eldugott szegletében búvik meg egy kis üzem. Távolról, de még közelről is szinte jellegtelen. A rendezett, hólepte udvaron néhány autó. A telep, a terület gondozott és csendes. Semmi felhajtás...

Petrik József

ALMÁSFÜZÍTŐ Semmi felhajtás. Ugyanilyen Jankovszky Sándor, a Transmissió Kft. társtulajdonosának irodája is. Pedig az újonnan épült falak között „csuda” dolgok születnek. – A történet a nyolcvanas évek végén, még a tatabányai Központi Műhelyben kezdődött – mondta beszélgetőpartnerünk. – A mikroőrlésre itt fejlesztettek ki egy eljárást. Aztán, ismeretlen okok miatt megszüntették. A feltaláló, vagy nevezhetjük a technológia elméleti atyjának is, már nem él, és semmilyen műszaki leírást nem hagyott hátra.

A kilencvenes évek elején ismét a felszínre került ez a téma. Akkoriban, a szöbeszéd szerint, megfordult a környéken az összes jelentősebb titkosszolgálat képviselője, amerikaiak, britek, oroszok, izraeliek... Az ok egyszerű. Az eljárás és a berendezés rengeteg célra felhasználható, így stratégiáira is. Az őrlemény finomsága elérheti a 2-3 mikront is. Ez leginkább a dohányfüst szilárd részével összevethető méret. A téma komolyságát jelzi, hogy még a parlament is foglalkozott a kutatás-fejlesztés ilyen jellegű irányával. Igaz, csak egy interpelláció erejéig.

– A céget még kilencvenegyben alapítottuk – emelte ki Jankovszky Sándor. – A fő tevékenységünk gazdasági tanácsadás volt. Ezt a profilt ma is megtartottuk, de két éve termelőüzem is lettünk. Élelmiszeripari gyártással foglalkozunk. A szőlőmag mikroőrlésé-

vel táplálékkiegészítőket gyártunk. Karácsony előtt kaptuk meg a hivatalos engedélyt, miszerint használhatjuk ezt a minősítést. Korábban a szőlőmagőrleményt csak mint élelmiszer készíthettük, forgalmazhattuk. Maradjon közöttünk, szerintem ez az anyag a természet által alkotott „kész csoda”. Élettani hatásairól az interneten sok publikációt találhatunk.

begyűjtenem az alkatrészeket, például volt olyan hasznosítási elképzelés, hogy magaslest csinálnak belőle...

A hó roppant a lábunk alatt, ahogy az irodát megkerültük, hogy megnézzük az eredeti berendezést. Mi tagadás, a laikus számára valóban leginkább valamilyen fémállványra vagy magas-egységekre hasonlított az „előd”.

– Hát itt van – mutatott Jankovszky Sándor a kis híján atomjaira szedett őrölőrendszerre, amely

valóban egy világszabadalom alapja lehetett (volna). – Sok-sok módosítással átdolgozással, lassan eredményesek lettünk az üzemi eljárás terén is. Kísérletekben megkezd-

tük tíz szerves és tíz szervetlen anyag összehúzását mikronnyi méretűre. A szőlőmag úgy került ebbe a „kosárba”, hogy rendkívül kemény. Azaz, véletlenül kezdtünk el az őrlésével foglalkozni. De ezzel mintegy teljesítettük annak a feltételét, hogy pályázzunk kutatási, fejlesztési támogatásra. Aztán szabadalmaztattuk az eljárásunkat. Jómagam a minőségellenőrzések során kezdtem el kóstolgatni a szőlőmagőrleményt. A pozitív tapasztalatok hatására döntöttünk a termelőüzem kialakításáról.

Végre benézhetünk a „szentélybe” is. Fotóznunk csak a csomagolást, illetve az energiaellátó részleget lehetett. A patikai tisztaság dacára a leheletnyi finomságú por mindenhol – ha nem is tapintható, de – érzékelhető volt. Kalauzunk minket is megkínált a csodaszerrel, a szőlőmag-mikroőrleménnyel.

– Mivel a szőlő magja az egyik olyan természetes anyag, amely a legtöbb antioxidánst tartalmazza, az egészség megőrzésében jelentős szerepe van – hangsúlyozta a társtulajdonos. – Az eljárás azonban továbbra sem publikus. – A készítmény fogyasztása esetén a jótékony hatás viszont heteken belül jelentkezik. Az anyag

olyan finomságú, hogy szervezetbe a bélcsatornán keresztül közvetlenül felszívódik és hasznosul. A szőlő magjában legalább kétezer-ötszáz-háromezer olyan vegyület található, amelynek jó részét nem is ismerjük. Viszont az emberi szervezet csak azokat az anyagokat hasznosítja, amelyre szüksége van. Kiváló hatása van a vérkeringésre, erősíti az immunrendszert. Amolyan katalizátor szerepet tölthet be a testünkben. Mégis, egyelőre csak jóformán szájhagyomány útján népszerűsödik a termék. Ennyi nehézség után, úgy gondolom, a mikroőrléssel és a szőlőmaggal is nekem kell végigharcolnom ezt az utat. Mindent igyekeznünk megtenni a termék – elsődlegesen hazai – sikeres elterjesztéséért.

Vizsgálati eredmények

A KENTUCKY EGYETEM kutatói szerint egy szőlőmagból nyert kivonat hatására laboratóriumi körülmények között a leukémiás sejtek önmagukat pusztítják el. A kutatási tapasztalatok azt mutatják, hogy a kivonat alkalmazását követő 24 órán belül a daganatsejtek 76 százaléka elpusztult. A kutatók, akik tavaly év elején számoltak be felfedezéseikről az Amerikai Rákkutató Társaság kiadványában, a *Clinical Cancer Research*-ben, elkülönítették azokat a jelzősejteket is, amelyek a szőlőmagkivonat használatával kiváltott sejthalalás útvonalához köthetők. Jóllehet a szőlőmagkivonat számos laboratóriumi sejtenyésztésben, többek között bőr-, mell-, vastagbél-, tüdő-, gyomor-, és prosztaták esetében is aktivitást mutatott, a pontos hatásmechanizmust nem tárták fel.

Szentgyörgyi szerint

ELŐSZÖR A VILÁGHÍRŰ Nobel-díjas tudós, dr. Szentgyörgyi Albert írta le még 1936-ban a szőlőmag emberi szervezetre gyakorolt kedvező hatásait, tulajdonságait. Ő jelentette ki azt is, hogy ez az anyag tartalmazza az egyik legtöbb természetes antioxidánst.



Jankovszky Sándor, a Transmissió Kft. társtulajdonosa mutatja, hogyan lehet a szőlőmagból készült mikroőrleményt folyadékba keverve fogyasztásra előkészíteni



2007-ben azok a személyek, akik még rutinnál ismerték a mikroőrlés kutatás-fejlesztési támogatással újra el akarták indítani a termelést. Az elmélettel nem is volt gond, és a laboratóriumi fejlesztések is megtörténtek, viszont üzemi szinten nem tudtak előre lépni.

– Ekkor kerestek meg engem – folytatta a szakember. – Az eredeti berendezés nagyméretű volt. Tudtuk, hogy gyártottak is vele. Tehát önmagában a laboratóriumi méretezés mit sem ért. A bánya különböző felszámolási eljárásai során a gépet szétszedték, és darabjai beutazták a fél országot. Így azután senki sem tudta, hogy mi is az az „őcskavas tömeg”. Mielőtt nekem sikerült

Az üzem

2008-TÓL TERMEL Almásfüzítőn. 2009 februárjától alkalmas a telep élelmiszeripari tevékenység folytatására. December 18-tól OÉTI engedély alapján táplálékkiegészítőnek számít a szőlőmag-mikroőrlemény. A mikroőrlemény mérete átlagosan 10 mikron. Az elérhető legkisebb méret: 2-3 mikron. A nagy finomság azonban az üzemi termelékenység rovására megy. Terveik szerint a hatékonyság további javítása érdekében újabb fejlesztésekbe kezdenek, ha sikeres pályázat útján ezekhez forrást sikerül szerezniük.



Bognár Tímea gyártási asszisztens csomagolásra készíti elő a táplálékkiegészítőt



Különböző kiállításokon oklevéllel ismerték el a terméket