

A sajtbírálat fejlődése Magyarországon

II. SAJTAKADÉMIA
Gyomaendrőd

Dr. Kovács Gyöngyi – Kerekesné dr. Mayer Ágnes
Gyomaendrőd, 2021. 09. 18.



MATE
MAGYAR AGRÁR- ÉS
ÉLETTUDOMÁNYI EGYETEM



- *Hazánk sajt- és tejtermék készítési hagyományai századokra nyúlnak vissza. Anyáról-lányra szállt a tudás, régióként változott a felhasznált tej összetétele, ízjegyei. A világháborúkat követő iparosítás mérsékelte a hazai tejtermékek színes palettáját, egységesítette a technológiát. A magyar sajt készítés modern történelmében a sajt fogyasztás- és felhasználás kellően egysíkú, nem méltó a hagyományokhoz.*
- *A hazai tejipari szakképzés napjainkig legelismertebb helyszíne a legendás Csermajori Szakképző, ahol már az 1800-as évek végén is zajlott tejipari oktatás, és ami túlélve a világháborúkat és a Rendszerváltást is, egészen 2010-ig működött, majd végleg bezárta kapuit. Ezzel fontos időszak zárult le a magyar tejipari szakképzés területén.*
- *A piac változása, a nyugati trendek beszívargása, az ipari termékek mellett megjelenő kézművesek erősödése megkívánta, hogy a sajtok és tejtermékek megfelelő érzékszervi minősítésen essenek át. Csermajorban először 1998-ban szerveztek sajtünnepet és sajtbírálatot, ezt 11 éven át követte az akkor már hagyományosnak tekinthető fesztivál, ahol a sajt lett a főszereplő, illetve minden évben komoly szakmai zsűri bírálta a benevezett sajtokat.*
- *A csermajori sajtversenyre kezdetben 40 körüli terméket neveztek 4 kategóriában, de hamar híre ment, így kisebb szórással 20-30 körüli sajt készítő (cég) nevezett, a bírák átlagosan 80 termékmintát zsűriztek. Az évek alatt a sajt kategóriák száma is folyamatosan nőtt, a bírák 3 különböző minősítést adtak a kiemelkedő sajtoknak („aranyoklevél”, „kiváló termék” és „bírálóbizottsági dicséret”).*
- *Csermajor után a 2006-ban alakult, akkor Kis- Közép-, Agrárvállalkozók, Sajt készítőik Egyesülete néven működő szervezet vette át a sajtünnep megszervezését és lebonyolítását, immáron Sajtmustra néven. Az első évben, 2013-ban csupán 48 sajt mintát értékelték, azonban az azt követő években a mai napig a minták száma megközelíti, esetenként meg is haladja a 100-at.*
- *A modern sajtmustrák történetében a bírálati rendszer is folyamatosan alakult, így 2019 óta már 41 különböző kategóriában lehet nevezni a sajtokat és tejtermékeket. Nem minden kategóriában osztanak díjakat, hiszen a 100 pontos bírálati rendszerben, aki eléri a 85 pontot, az bronz minősítést kap, a 90 pont feletti ezüstöt, a 95 pontot is meghaladó eredményűek pedig aranyérmes érdemelnek. A bírálati szempontrendszer 2018 óta tekinthető állandónak, apró javítások természetesen még így is előfordulnak. Az Egyesület, aminek a neve mára – kiemelve a sajtokkal kapcsolatos prioritást – Magyar Sajt készítőik Egyesülete, missziójának tartja a hazai sajtok minőségének javulását, aminek egyik fontos eszköze a Sajtmustra is.*
- *Hazánkban a Sajtmustrán kívül tartanak még kisebb sajtbírálatokat is, a leghosszabb története a Gyomaendrődi Sajt- és Túrőfesztiválnak van, hiszen a rendezvény már 22 éves múltra tekint vissza, és a kezdetektől volt valamilyen sajtverseny, azonban a Magyar Sajt készítőik Egyesületével fűzött szorosabb viszony hozta meg a sajtverseny igazi presztizsét is, amely ugyanazon a 100 pontos rendszeren alapszik, de vannak plusz elemek benne. A 2019-ben – hazánkban elsőként – levizsgázott sajtbírák szintén elkötelezettek a hazai sajt kultúra fejlődése iránt, így évente 3-4 sajtversenyen értékelik, osztályozzák, esetenként kritizálják a sajtokat a minőségjavulás érdekében.*



X. Csermajori Országos Sajtverseny

(2007)

Vitnyédi Sajtűnnep



Jubileumi sajtverseny!



Év	Nevezők száma	Termékek száma
1998	12	39
1999	19	76
2000	18	78
2001	24	107
2002	28	104
2003	31	101
2004	23	89
2005	20	99
2006	23	86
2007	22	107
2008	21	75
2009	20	99
2010	24	77
2011	23	72
2012	23	89
2013	22	48
2014	33	89
2015	42	96
2016	50	107
2017	47	91
2018	54	97
2019	53	121



Csermajor 112 Tehésmajor 4.1.5.1

Magyar Sajt készítők Egyesülete

IV. Magyar Sajtmustra
2016. szeptember 30. - október 1.
Nagyegyháza

V. MAGYAR SAJTMUSTRA
2017/09/29 - 2017/10/01
HANGISTÁLLÓ, NAGYEGYHÁZA

Sajtmustra
KÉZMŰVES SAJTOK, ÍZES PROGRAMOK!
ETYEK, GASZTROSETÁNY
2018. SZEPTEMBER 29.

VII. MAGYAR SAJTMUSTRA
2019. október 12-13.
Budafok, Törley Pezsgőmanufaktúra



2017



2019



2021

43
SAJTKÉSZÍTŐ







91
TERMÉKMINTA




37 termelő




VERSENYKIÍRÁS

a XXII. Nemzetközi Sajt- és Túrószeftval keretében megszervezett

SAJT- és tejtermék versenyre

Időpont: 2021. szeptember 17. péntek



129 termékminta

Kállai Ferenc Művelődési Központ
5900 Gyomaendrőd, Kossuth Lajos utca 9.
<https://sajtakademia.hu/>

Etyek - 2021

- Csak natúr termékek
- Csak képzett sajtbírák



Gyomaendrőd - 2021

- Ízesített termékek is
- Szakemberek bevonásával, képzett sajtbírák vezetésével



A bírálati lapok evolúciója(ának szükségessége)

Sajt sorszáma		Asztalszám	Zsűriző teljes neveTEJ
Kategória szám		Kecské gomolya (1.2.3.) Fehér sajt(1.2.1.1.) Krém fehér sajt (1.2.1.2.)		Összpontszám
Külső	0-15 pont adható	Pontszám		
idegen penész ___ szennyezett ___ erősen foltos ___ repedezett ___ erősen nyálkás ___ gondozatlan ___	kissé foltos ___ kissé eltérő ___ kissé gyűrődött felület ___ gyengén savóeresztő ___	kéreg nélküli ___ egyenletes színű ___ sajtkendő, sajtforma mintája ___ halványan látszik ___ gyűrődésmentes ___ felülete zárt ___ csontfehér v. halvány sárga színű ___		
Megjegyzés:				
Belső szín és állomány	0-15 pont adható	Pontszám		
erősen elszíneződött ___ morzsálódó ___ foltos ___ erősen pépes ___ savóeresztő ___	kissé pépes ___ darás, morzsálódó ___ rágós ___ kissé száraz, fojtós ___ gyengén savóeresztő ___	csontfehér v. halvány sárga színű ___ nem savóeresztő ___ kissé rugalmas ___ szájban könnyen elomló ___		
Megjegyzés:				
Illat	0-15 pont adható	Pontszám		
kifejezetten élesztős ___ erősen savanyú ___ fülldt ___ erjedt ___ szaghibás ___	kevésbé jellegzetes ___ enyhén bomlott ___ enyhén élesztős ___ kissé üres ___ gyenge idegen szag ___	jellegzetesen tiszta ___ jellegzetesen aromás ___ kellemesen savanykás ___ gyengén tejsavas ___		
Megjegyzés:				
Lyukazottság	0-15 pont adható	Pontszám		
repedezett ___ puffadt ___ „ezerlyukas” ___ sok erjedési lyuk ___ több és nagy savózárvány ___	1-3 repedés látható ___ egyenlőtlen lyukazottság ___ kisebb savózárványok ___ kissé repedezett ___ 1-2 erjedési lyuk ___	egyenletes röglyukazottság ___ zárt téstájú ___		
Megjegyzés:				
Íz	0-40 pont adható	Pontszám		
erjedt ___ csipős íz ___ fanyar ___ ecetesen savanyú ___ erősen kesernyős íz ___	enyhén savanyú ___ kissé üres, de tiszta ízű ___ kevésbé zamatos ___ enyhén kesernyős ___	jellegzetesen tiszta ___ aromás, zamatos ___ enyhén savanykás ___ kellemesen sós ___ enyhén tejsavas ___		
Megjegyzés:				
Értékelés:				
A megfelelő tulajdonságot X-kell jelölni! Díjazás: 95-100 ARANY, 94-90 EZÜST, 85-90 BRONZ				

A bírálati lapok kidolgozása a hosszú éves tapasztalatokra alapul, a Sajtmustrákon szervezett bírálatok, később a Gyomaendrődön tapasztalt hiányosságok formálták, alakították a szempontrendszert. A hatalmas tudás- és forrásanyag rendszerbe foglalását, a kritériumok kidolgozásának oroslánrészét Pózsa Panni vállalta magára, ebben segítségére voltak a mindenkor felkért bírák, a későbbi végzett sajtbírák és a sajtkészítők is.

A bírálati lapokon mindig megtalálhatóak az alapvető információk (bíráló neve, sajt sorszáma, esemény neve, a sajt kategóriája, a tejelő állat, stb.). Fontos, hogy a különböző kategóriájú sajtoknak/tejtermékeknek különböző bírálati lap lett kidolgozva, hiszen nem mindenhol értelmezhető pl. a lyukazottság.

A külső, a szín és állomány, az illat és a lyukazottság mellett természetesen az íz a legfontosabb tényező, így a bírálati értékelésben is a legnagyobb súllyal szerepel. A bírák az összes tapasztalt tényező mellé egy „X”-et tesznek, majd tényezőnként is és összességében is szóban értékelik a terméket. A jobb minőségű sajtoknál rövidebb az értékelés, a több hibát is felsorakoztató termékeknél hosszabb. A logika szerint a bal oldalon felsorakoztatott tényezők a problémás termékek jellemzői, a jobb oldalon a kívánt termékjellemzők. Minél több a bal oldalra húzott „X”-ek száma, a termék annál kevesebb pontot fog kapni. Egy bizonyos szint alatt már nem kerül értékelésre a termék (ha coli-s, ha undort keltő illat jelentkezik rajta, vagy más okból, de egyértelműen fogyasztásra alkalmatlan).

Az értékelő lapokon található pontszámok és megjegyzések a termék lebírálását követően egy összesítő lapra kerülnek, amelyből kialakul a termék összpontszáma (a bírálatok számtani átlaga), ami alapján eldől, hogy érdemes-e valamely díjra (bronz, ezüst vagy arany) vagy sem.

A bírálati szempontrendszer alapja jól kidolgozott és stabil alapokon áll, azonban apró javításokra a koncepció finomítására folyamatos szükség van. A külföldi versenyek értékelései, a nemzetközi bírák átadott tapasztalatai sem minden esetben adnak egyértelmű iránymutatást. Számos ilyen nyitott kérdés létezik, aminek a megoldása még a sajtbírákra vár, de folyamatos munkájuknak, a gyakorlásoknak és tréningeknek köszönhetően az anomáliák száma folyamatosan csökken.



2021. Gyomaendrődi Sajtverseny kiegészítő értékelő lap

Minden tényezőre 1-től 30 pontig terjedő levonás adható. A bírák levonásainak számtani átlaga (1 tizedesig kerekített) fogja a sajt értékelőlapján az összesített pontot befolyásolni! (példa: 3 bírá van az asztalnál, a sajtot az 1. bírá 85 pontra, a 2. bírá 90 pontra, a 3. bírá 95 pontra értékelté, annak számtani átlaga 90 pont. Az 1. és a 2. bírá -10 és -5 pontot vont le a túl intenzív füst miatt, a 3. pedig a kormos rács miatt vont le 8 pontot, annak számtani átlaga 7,6 pont, tehát a 90 pontból lejön a 7,6 pont, így összességében 82,4 pontot kap, lecsúszott a bronzról is a füst miatt)

Sajt sorszáma:	Asztal száma:	Sajtbírá neve:
----------------	---------------	----------------

Ilyen stratégiai jellegű döntést kellett a szervezőknek például 2021 őszén is meghozni, amikor a Gyomaendrődi sajtversenyt készítették elő. A versenykiírás szerint az ízesített sajtok és tejtermékek, desszertek is megmérethették magukat, így a bírálati szempontrendszer is ennek megfelelően szükséges volt bővíteni.

A „2021. Gyomaendrődi Sajtverseny kiegészítő értékelő lap” (jobbra) egy tervezet, amit az összes ízesített termék esetében külön ki kellett volna tölteni, majd értékelni. Sajnos ilyen sok termékminta és ennyire korlátozott számú bírá esetében ez akkora extra terhet rótt volna a bírákra, ami már nem elvárható tőlük, így végül egy „hibrid” értékelőlap került kidolgozásra, ami az eredetihez hasonló, de az ízesítésre is vonatkozó tényezőkkel kiegészített változata lett a bírálati lapoknak.

Megszületésének szükségességét senki sem vonja kétségbe, azonban a kivitelezés még finomításra szorul.

100%-osan elégedett sajt készítő-társadalom ugyan nem létezik, minden esetre elmondható, hogy a „megszokott” felháborodott utóhangok mennyisége 2021-ben (a korábbi évekhez képest) mindenképpen csökkenő tendenciát mutat.

A szervezők, a sajtbírák, a sajtos világ képviselői mindebben azt a tendenciát vélik felfedezni, hogy a sajtbírálatok hazánkban is felnőttek a külföldi társaikhoz, a bírálatok hitelességét jóval kevesebben kérdőjelezzik meg, mint korábban. Köszönhető ez a végzett sajtbírák jelenlétének, a sajtok minőségében tapasztalható általános javulásnak is, valamint reménykedhetünk abban, hogy a sajt készítők már látják és értik, hogy a bírálat értük (is) folyik, hiszen a megnevezett hibák javítása tovább emeli a termék színvonalát, a kritika mögött húzódó szándék sohasem rosszindulatú, hanem javító, segítő megfontosából tett.

Füst	Fűszer (kivéve hagyma)	Hagyma
<ul style="list-style-type: none"> - Kellemes, megfelelő, tiszta - Tisztátalan füst, idegen illat/szag a füstben - Piszkos rács, hamu a sajton - Füstölés miatt elázott külső - Technológiailag hibás füstölés 	<ul style="list-style-type: none"> - Kellemes, a fűszer mennyisége, minősége és a kidolgozás is összhangban van - A fűszer túl nagy darabokban vagy túl nagy mennyiségben van jelen - A fűszer íze kellemetlenül eluralkodja a sajtot - A fűszer mellett penészesedik a sajt - Nem felismerhető a fűszer 	<ul style="list-style-type: none"> - Megfelelő méret, megfelelő mennyiség - Túl nagy darabok - Túl sok a hagyma mennyisége, eluralkodja a terméket, elnyomja a sajtot - Ízproblémák a hagymával (túldinsztelt, avas, penészes, keserű, stb...)
Levonás (pont):	Levonás (pont):	Levonás (pont):
Töltelék, (orda, túró, sajtkrém) krémes állagú tekercsek	Hús(os) töltelék	Ízesített joghurt
<ul style="list-style-type: none"> - Megfelelő arányú - Túl sok töltelék a 	<ul style="list-style-type: none"> - Összhangban van a termék, megfelelő arányok - A hús (kolbász, sonka) íze elnyomja, eluralkodja a terméket - Ízhibás (avas, keserű, stb) hús 	<ul style="list-style-type: none"> - Kellemes összhang, megfelelő termék - Túl sok, túl édes ízesítő/lekvár, eluralkodja a terméket - Ízhibás, savanyú/keserű, avas, stb. az ízesítő
Levonás (pont):	Levonás (pont):	Levonás (pont):
Forma	Édesség	Sehová sem sorolható különlegesség
<ul style="list-style-type: none"> - Nem „tankönyvi”, de tetszetős forma - Durung, túl nagy, elnagyolt - Aszimmetrikus, eldől, hol vékony, hol vastag, nem igényes kivitelezésű 	<ul style="list-style-type: none"> - A tejtermék dominál, finom, kerek íz, tetszetős termék - Túl édes, a kiegészítő ízesítés (csokoládé, karamell, stb) eluralkodja az ízt - Ízhibás kiegészítő, nem összeillő ízek, minőségi hibás kiegészítő 	<p><i>A bírák részletes leírás, elemzés után az 1-100-ig terjedő skálán osztályozzák, pontozzák a terméket, a számtani átlag alapján „különdíjas” kategória lehet</i></p>
Levonás (pont):	Levonás (pont):	

Összes levont pontszám:

Szöveges megjegyzés, kiegészítés:



Élet- és hangulatképek a 2021.-es Gyomaendrődi sajtversenyről



A 2021.-es őszi díjazottjai

Termelőüzem, manufaktúra neve	Termékek neve	Összpontszám	Érem
<u>Magyardombegyházi Együtt Termelő és Értékesítő Szociális Szövetkezet</u>	Kapros lány kecskesajt	99	ARANY
<u>Pipitér Sajtműhely</u>	Kávés-málnás krémjoghurt	96	ARANY
<u>Pipitér Sajtműhely</u>	Sonka sajt	99	ARANY
<u>Pipitér Sajtműhely</u>	Sajttorta	96	ARANY
<u>Sajtfolyam Manufaktúra</u>	Cibulka	95	ARANY
<u>Kriskó Sajtműhely</u>	Móvári sajt	95	ARANY
<u>Debreczeni Sajtműhely</u>	Natúr gomolya (1)	95	ARANY
<u>Debreczeni Sajtműhely</u>	Bükkfán füstölt parenyica (4)	100	ARANY
<u>Könyi Csengettyűs</u>	Hegyi sajt	97	ARANY
<u>Gabóca Sajtműhely</u>	Sonkás tekercs füstölve	99	ARANY
<u>Kékesi Sajtműhely</u>	Áfonyás Görög Joghurt	96	ARANY
<u>Fríz Cheese</u>	Nagyzzigeti Kistekercs két ízben	97	ARANY
<u>Fríz Cheese</u>	Csipőspaprikás és medvehagymás parenyica	96	ARANY
<u>Tolbán Sajtmanufaktúra</u>	Tehéntúró	96	ARANY
<u>Tolbán Sajtmanufaktúra</u>	Póréhamus fehérpenészes lágsajt	99	ARANY
<u>Tolbán Sajtmanufaktúra</u>	Házi vaj	97	ARANY
<u>Molnárné Dr. Nagy Viola</u>	Natúr ivóoghurt	100	ARANY
<u>Zempléni sajtmanufaktúra</u>	Sáfar	95	ARANY
<u>Zempléni sajtmanufaktúra</u>	Riolit	97	ARANY
<u>Molnárné Dr. Nagy Viola</u>	Epres réteges joghurt	96	ARANY
<u>Mádi sajt</u>	Keményajt 1 éves	96	ARANY

Termelőüzem, manufaktúra neve	Termékek neve	Összpontszám	Érem
<u>Sajtfolyam Manufaktúra</u>	Szilvás sajtbombon	87	BRONZ
<u>Sajtfolyam Manufaktúra</u>	Aszalt paradicsomos-bazsalikomos krémsajt	85	BRONZ
<u>Kriskó Sajtműhely</u>	Vörösbobban érlelt lány sajt	87	BRONZ
<u>Debreczeni Sajtműhely</u>	Natúr joghurt	86	BRONZ
<u>Könyi Csengettyűs</u>	Fokhagymás rúd	85	BRONZ
<u>Sumi Andrea - Kistermelői sajtműhely</u>	Ízesítés nélküli tejszínsajt	87	BRONZ
<u>Italiamilk Kft.</u>	Ricotta Dolce	88	BRONZ
<u>Kékesi Sajtműhely</u>	Fokhagymás Gomolya	88	BRONZ
<u>Grósz Csaba</u>	Parenyica	88	BRONZ
<u>Hegyesi Éléstár</u>	Natúr krémsajt	87	BRONZ
<u>Hegyesi Éléstár</u>	Vörös áfonyás sajttekercs	85	BRONZ
<u>Nagy Sándorné Sajtműhely</u>	Füstölt parenyica	87	BRONZ
<u>Nagy Sándorné Sajtműhely</u>	Görög fűszeres friss sajt	86	BRONZ
<u>APIS-FARM</u>	Képpenészes kecskesajt	89	BRONZ
<u>Kocsis Hajnalka - Hobbisajtkészítő és gasztroblogger</u>	Tarka borsos	87	BRONZ
<u>Tolbán Sajtmanufaktúra</u>	Füstölt Fél 1	87	BRONZ
<u>Marsalkó Családi Gazdaság</u>	Csigusz	87	BRONZ
<u>Vésztői Sajtmanufaktúra Kft</u>	Vésztői Parenyica sajt	89	BRONZ
<u>Zempléni sajtmanufaktúra</u>	Fehérpenészes lágsajt	89	BRONZ
<u>Malomkerti kecskesajt</u>	Bodzás joghurt	89	BRONZ
<u>Malomkerti kecskesajt</u>	Chillis érlelt sajt	85	BRONZ
<u>Gombsajt</u>	Camembert	88	BRONZ
<u>Maszlik Családi Gazdaság</u>	Parenyica	87	BRONZ
<u>Mádi sajt</u>	Kishegyi szarvasgombás sajt	85	BRONZ
<u>Mádi sajt</u>	Kishegyi félkemény kecskesajt	89	BRONZ
<u>Madzsaifalvi Sajt</u>	Sajttorta	87	BRONZ

Termelőüzem, manufaktúra neve	Termékek neve	Összpontszám	Érem
<u>Pipitér Sajtműhely</u>	3. rögös túró	94	EZÜST
<u>Sajtfolyam Manufaktúra</u>	Natúr parenyica	91	EZÜST
<u>Kriskó Sajtműhely</u>	Kapista sajt	91	EZÜST
<u>Lepke Sajt</u>	Kecskeméti Rűz	91	EZÜST
<u>Lepke Sajt</u>	Parenyica	93	EZÜST
<u>Volenszki Gergely</u>	Tiszaeszlári Kéksajt	92	EZÜST
<u>Könyi Csengettyűs</u>	Natúr vaj	92	EZÜST
<u>Sumi Andrea - Kistermelői sajtműhely</u>	Natúr ordasajt	94	EZÜST
<u>Gabóca Sajtműhely</u>	Epres krémjoghurt	94	EZÜST
<u>Gabóca Sajtműhely</u>	Áfonyás-dióssajtkrém	90	EZÜST
<u>Kékesi Sajtműhely</u>	Mogyorósi Vörös	92	EZÜST
<u>Hegyesi Éléstár</u>	Natúr joghurt	94	EZÜST
<u>Hegyesi Éléstár</u>	Házi szilvalekváros krémsajt desszert fahéjas keksz ágyon	91	EZÜST
<u>Nagy Sándorné Sajtműhely</u>	Magyar álom	90	EZÜST
<u>APIS-FARM</u>	Natúr kecske krémsajt	91	EZÜST
<u>Kocsis Hajnalka - Hobbisajtkészítő és gasztroblogger</u>	Bibor úrnő	92	EZÜST
<u>Kocsis Hajnalka - Hobbisajtkészítő és gasztroblogger</u>	Pikáns paprikás	91	EZÜST
<u>Kocsis Hajnalka - Hobbisajtkészítő és gasztroblogger</u>	Nyár zamata	94	EZÜST
<u>Tolbán Sajtmanufaktúra</u>	Parenyica	90	EZÜST
<u>Tolbán Sajtmanufaktúra</u>	Meggyes joghurt	94	EZÜST
<u>Marsalkó Családi Gazdaság</u>	Tirpák	93	EZÜST
<u>Marsalkó Családi Gazdaság</u>	Sörpálca	93	EZÜST
<u>Vésztői Sajtmanufaktúra Kft</u>	Vésztői Parenyica sajt	93	EZÜST
<u>Maszlik Családi Gazdaság</u>	Palóc félkemény Sajt	91	EZÜST

2021. Gyomaendrődi sajtverseny

2021. Sajtmustra, Etyek

Termelő	Termék	Pontszám	Minősítés
Cervinus Sajt Szarvasi Agrár Zrt.	CERVINIUS Superiore	97 pont	ARANY
Vászolyi Sajtmanufaktúra	Balaton sajt	97 pont	ARANY
Paraszt Sajt, Ficsor Árpád	Svájcer	99 pont	ARANY
Hanufer Balázs	Pásztor sajt 4 hónapos	95 pont	ARANY
Kékesi-Antal Mária	Natúr joghurt	95 pont	ARANY
Csizi Sajtműhely	Camembert jellegű fehérpenészes lány sajt	96 pont	ARANY
Szucs Richárd	Joli joghurt natúr	95 pont	ARANY
Ezüst kecske, Mocskonyi Rea	Ezüst kecske Kecskékremésajt - Natúr	96 pont	ARANY
Riepl Tibor	Füstölt gyúrt sajt	98 pont	ARANY
Gombai Endre	Parenyica	96 pont	ARANY
Paksi Márta	Parenyica	97 pont	ARANY
Kriskó Ádám	Kapista sajt	93 pont	EZÜST
Alpokalja Sajt (Németh Balázs)	Jóska bátyám kedvence	90 pont	EZÜST
Csengő Manufaktúra Kft.	Görög joghurt	91 pont	EZÜST
Csende László	Pöndörödős sajt	94 pont	EZÜST
Vidók Családi Gazdaság / Vidók Erzsébet	Parenyica	90 pont	EZÜST
Barkaszi Levente	Kárpátaljai füstölt parenyica	90 pont	EZÜST
Gulyás Mihályné	Tehéntúró	93 pont	EZÜST
ADÓ-ZOO Kft. (Földes Tamás)	Natúr joghurt kecsketejből	90 pont	EZÜST
Alpokalja Sajt (Németh Balázs)	Tekergő	94 pont	EZÜST
Agria Sajtmanufaktúra, Fejes János	Bükkfán füstölt parenyica	94 pont	EZÜST
Maszlik Családi Gazdaság	Füstölt natúr gomolya	91 pont	EZÜST
Csancsár Sándorné	Natúr joghurt	90 pont	EZÜST
Melis József András	Kefir	89 pont	BRONZ
Ezüst kecske Mocskonyi Rea	Érlelt, kemény kecskesajt	87 pont	BRONZ
Bikácsi Sajtműhely	Friss sajt	88 pont	BRONZ
Debreczeni Ildikó	Parenyica	87 pont	BRONZ
Agria Sajtmanufaktúra, Fejes János	Egri Trappista	86 pont	BRONZ
Maszlik Családi Gazdaság	Palóc félkemény sajt	85 pont	BRONZ



A szerzők – egyben a Sajtakadémia konferencia megálmodói és megszervezői – ezúton is köszönetet mondanak a két konferencia előadóinak, támogatóinak, résztvevőinek és mindenkinek, aki valamilyen formában segítette a konferenciák létrejöttét.

A cikket az elmúlt évek sajtóbírálatainak megszervezésében segédkezőknek és a sajtóbíráknak ajánljuk sok szeretettel!

Források:

- https://hu.wikipedia.org/wiki/Ujhelyi_Imre_%C3%89lelmiszeripari_K%C3%B6z%C3%A9p-%C3%A9s_Fels%C5%91fok%C3%BA_Szakk%C3%A9p%C5%91_Iskola_%C3%A9s_Koll%C3%A9gium
- <http://users.atw.hu/1889/sajtverseny/sajtverseny.htm>
- <http://www.sajtkeszitok.hu/sajtbiralat/>
- <https://sajtakademia.hu/>
- <https://www.facebook.com/sajtkeszitok>