



NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA



AGRÁRMINISZTERIUM

MEGHÍVÓ

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara ezúton meghívja Önt az Élelmiszeripari Igazgatóság által szervezett „Tanuljunk együtt! - Tejipari gyakorlati napok” rendezvényének **Savas és vegyes alvasztású friss sajt készítése - haladó csoport** témájú 2 napos, ingyenes szakmai programjára.

Program helyszíne: Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet
9200 Mosonmagyaróvár, Lucsony u. 24.

Programok Időpontja: 2019. május 15-16.

Létszám: maximum 12 fő

A részletes programterv a meghívó mellékleteként érhető el. A programon való részvétel ingyenes, de regisztrációhoz kötött!

További kérdés esetén kérem, forduljon Polczer Katalin élelmiszeripari szakértőhöz a polczer.katalin@nak.hu címen vagy a +36 70 490 5080-as telefonszámon!

Regisztráció

Tisztelettel kérjük, hogy a helyszíni regisztrációhoz szíveskedjen kamarai kártyáját vagy östermelői igazolványát magával hozni.

Megtisztelő jelenlétére számítok!

Budapest, 2019. március 11.

Tisztelettel:

Keleti Marcell s.k.
élelmiszeripari igazgató



PROGRAM

1. nap

8:30-9:00	Érkezés, regisztráció
9:00-9:20	Köszöntő, résztvevők bemutatkozása
9:20-9:50	1. előadás: A tej, mint a friss sajtok alapanyaga (tej összetétel, nyerstej minőség, elsődleges tejkezelés)
9:50-10:00	Szünet
10:00-11:30	2. előadás: Savas és vegyes alvasztású friss sajtok gyártástechnológiája (savas alvasztás, starter kultúrák, oltó szerepe, friss sajtok gyártási műveletek ismertetése)
11:30-12:30	Ebédszünet*
12:30-16:00	Gyakorlat I: Leveles túró és tejszínsajt készítés

2. nap

8:00-8:30	Érkezés
8:30-12:00	Gyakorlat II: friss krémsajt készítése, krémtúró és vajkrém készítése
12:00-13:00	Ebédszünet*
13:00-13:30	3. előadás: Áttekintés az élelmiszerhigiéniáról
13:30-13:45	Szünet
14:45-15:00	4. előadás és gyakorlat: Termékhibák és azok okai, a gyakorlaton elkészített termékek bírálata, konzultáció
15:00-15:15	Zárás, oklevelek átadása

*napi egyszeri ebéd a helyszínen biztosított

A szervezők a programváltoztatás jogát fenntartják!