

A NAK Élelmiszeripari Igazgatósága által szervezett képzések tapasztalatai

„Élelmiszeripari Körkép 2017”
Tejfeldolgozás
2017. 09. 14.

Keleti Marcell

Tájékoztatást szeretnék adni a NAK által szervezett:

- Már lezajlott képzéseinkről
 - Szárazon pácolt húskészítmény képzés
 - „Tanuljunk Együtt! – Tejipari napok”
 - Gomolya
 - Joghurt, kefir
 - Túró
 - Hosszú érlelésű sajtok gyakorlata - Franciaország
- Folyamatban lévő képzéseinkről
 - „Tanuljunk Együtt! – Tejipari napok” II
 - Joghurt, kefir
 - Túró
 - Gomolya
 - Pácolt sonka gyártási technológiák képzés - Spanyolország



2016-2017 képzések

Helyszín, dátum

Szárazon pácolt hús- készítmények képzés

Spanyolország
2016. 10. 24-27.

„Tanuljunk Együtt! Tejipari napok”

Mosonmagyaróvár
2017. 06. 14 –
Gomolya
2017. 07. 06. –
Joghurt, kefir
2017.07. 20 - Túró

Hosszú érlelésű sajtok gyakorlata

Franciaország
2017. 07. 25-30.

„Tanuljunk Együtt! Tejipari napok”

Mosonmagyaróvár
2017. 10. 12. –
Joghurt, kefir
2017. 10. 26. - Túró
2017. 11. 06. –
Gomolya

Pácolt sonka gyártási technológiák képzés

Spanyolország
2017. 10. 24-26.

Szárazon pácolt húskészítmény képzés - Spanyolország

- A katalán IRTA (Research & Technology Food & Agriculture) monellsi intézetébe a NAK Élelmiszeripari Igazgatósága szárazon pácolt húskészítmények témájában szervezett négy napos képzést
- 2016. október 24-27. – Spanyolország, Monells – IRTA
- A résztvevők között az őstermelőtől a nagyvállalatokig minden üzem méretű előállító képviselte magát - 8 fő



„Tanuljunk Együtt! - Tejipari napok”

- A Kamara Élelmiszeripari Igazgatósága a Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézetnél (MTKI) „Tanuljunk együtt!” program keretében Tejipari gyakorlati napokat szervezett a tagjai számára
- Az érdeklődő tagjaink 3 különböző téma és időpont közül választhattak:
 - Gomolya sajt készítés – 2017. június 14.
 - Savanyított tejtermékek (joghurt, kefir és tejföl) készítése – 2017. július 6.
 - Túró készítés – 2017. július 20.



„Tanuljunk Együtt! – Tejipari napok” – Gomolya sajt készítés

- Elméleti ismertető előadások keretében a tej higiénius nyelésétől feldolgozási fázisain keresztül mutatták be a résztvevőknek a gomolya gyártáshoz elengedhetetlen feltételt
- Az Intézet kísérleti üzemében a gomolya gyártás gyakorlatban történő bemutatása
- A tagok különböző szintű felkészültségét és termék előállító gyakorlatát figyelembe véve
 - részben kézi technológiai és
 - részben üzemi ipari technológiai bemutató volt



„Tanuljunk Együtt! – Tejipari napok” – Savanyított tejtermékek

- Az MTKI kísérleti üzemében a kétféle típusú joghurt gyakorlata:
 - pohárban érlelt és
 - habart gyümölcsös ízesítésű
- Az eltérő szintenyészetekkel (kultúrával) készített savanyított tejtermékek különböző íz- és aromahatások elérésének lehetőségei
- A tejföl gyártás során a homogenizálás, mint technológiai művelet, állomány és élvezeti érték javító hatásáról



„Tanuljunk Együtt! – Tejipari napok” – Túró készítés

- Az elméleti ismertető előadások

- a tej higiéniés nyerését és feldolgozási fázisainak bemutatása
- savas alvasztással készíthető túróféleségek gyártáshoz elengedhetetlen feltételek

Az előadások után a résztvevők konzultációs interaktív módon a saját tudásuk és gyakorlati tapasztalatuk alapján tehettek fel kérdéseket

- Az Intézet kísérleti üzemében gyakorlati bemutató keretében a túrógyártás :

- háztartási,
- kisüzemi és
- ipari előállításának ismertetése a résztvevők aktív bevonásával

- A program kiegészítése a háztartási körülmények közötti vajgyártás gyakorlata



Hosszú érlelésű sajtok gyakorlata- Franciaország

- A NAK Élelmiszeripari Igazgatósága képzést szervezett magyar tejipari vállalkozások számára a francia ENIL (École Nationale d'Industrie Laitière), agrár-élelmiszeri oktatási központ intézetébe hosszú érlelésű tehénsajt termékek témában
- 2017. június 26-30. között – 10 fő részvételével
- Különböző termelési volumennel rendelkező vállalkozások szakemberei vettek részt
 - az őstermelő mikrovállalkozótól a tejipar közepes vállalkozásokon át egészen a nagyvállalti körbe tartozó cégek is
- Elméleti és gyakorlati képzések, melyek az egész technológiai láncra kiterjedő oktatás



Hosszú érlelésű sajtok gyakorlata- Franciaország

- Négy különböző sajt gyártásának bemutatása és gyakorlása
 - Két lágy sajt:
 - Képpenészes és
 - Camembert jellegű fehérpenészes sajt
 - Két félkemény sajt:
 - Utómelegítéssel készülő hosszabb érlelésű (4-6 hónap) sajt és
 - Raclett típusú félkemény sajt
- Gyártási műveletekhez kapcsolódó laboratóriumi vizsgálatok gyakorlása
 - pH mérés, adalékanyag adagolás,
- A gyártási gyakorlatokat követően a sajtkészítéssel kapcsolatos elméleti oktatás



Hosszú érlelésű sajtok gyakorlata- Franciaország

- Tejfeldolgozással kapcsolatos eszközöket értékesítő szakáruház meglátogatása
- Az üzemben bemutatásra kerültek az intézet különböző egységei, mint:
 - A kereskedelmi értékesítésre termelő technológiái
 - Az érlelő és csomagoló technikák
- A 60 km-re (Mamirolle) lévő társintézet meglátogatása
 - Három féle Fondu (ömlesztett) sajtok gyártásának megismerése
 - Ömlesztett/vágható
 - Kenhető
 - Háromszögletű sajt



Hosszú érlelésű sajtok gyakorlata- Franciaország

- Tejszövetkezet sajttüzemébe látogatás
 - Korszerű robotizált technológiát alkalmaznak
 - 7 fő foglalkoztatott, 21 tag, évi 7 millió liter tej feldolgozása
 - Előtérbe helyezve a fenntarthatóságot – a felhasznált üzemi energiaszükséglet 13 százalékban megújuló energiaforrásból történik



„Tanuljunk Együtt! – Tejipari napok” II.

- A programsorozat a következő témákban és időpontokban kerülnek megrendezésre:
 - 2017. 10. 12. – Savanyított tejtermékek (joghurt, kefir) készítés
 - 2017. 10. 26. – Túrókészítés
 - 2017. 11. 09. – Gomolya sajt készítés
- A programsorozat a kezdő és a már működő tejtermék-előállító vállalkozásoknak is hasznos
- Elméleti előadások és gyakorlati kisüzemi bemutató
- A meghirdetett létszám 10 fő/alkalom
- A közzététel után pár napon belül beteltek a helyek

Pácolt sonka gyártási technológiák képzés - Spanyolország

- Az IRTA (Research & Technology Food & Agriculture) monellsi intézetébe második alkalommal szervez a NAK Élelmiszeripari Igazgatósága képzést pácolt sonka-gyártás témában
- 2017. október 24-26. között - 10-12 fő résztvevő
- A program főként a termékpaletta bővítését fontolgató tagjaink számára javasolt
- A képzés magába foglalja:
 - a sonka készítés elméleti hátterének megismerését,
 - a gyakorlati program keretében a különböző nemzetek sonka termékeinek sajátosságait és azok előállítási különbségeit
- Jelentkezés:
 - E-mail: horvath.vivien@nak.hu
 - Telefon: +36 20 279 3790

Köszönöm a figyelmet!

