



NEMZETI  
AGRÁRGAZDASÁGI  
KAMARA



AGRÁRMINISZTERIUM

# MEGHÍVÓ

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara ezúton meghívja Önt az Élelmiszeripari Igazgatóság által szervezett „TANULJUNK EGYÜTT!” - **Képpenészes sajtok technológiája** témájú szakmai programjára.

**Helyszín:** CFPPA képzési központ  
Aurillac, Route de Salers - 15005 AURILLAC CEDEX (Franciaország)

**Időpont:** 2019. október 21 - 25.

**Létszám:** maximum 12 fő

A részletes programterv a meghívó mellékleteként érhető el.

Kérdés esetén további információ: Vadász Sándor ([vadasz.sandor@nak.hu](mailto:vadasz.sandor@nak.hu); +36303368392)

## Regisztráció

Megtisztelő jelenlétére számítok!

Budapest, 2019. szeptember 20.

Tisztelettel:

Keleti Marcell s.k.  
élelmiszeripari igazgató

A szervezők a programváltoztatás jogát fenntartják!



# PROGRAM

Elutazás a NAK budapesti központjából, 2019. október 19-én, szombat délelőtt.

Megérkezés Aurillac-ba 2019. október 20-án, vasárnap késő délután.

## Szakmai program:

### 1. nap (hétfő): Nyers tej és kékpenészes sajt gyártás

#### Délelőtt: Elmélet

- Sajt készítésre alkalmas nyers tej összetétele
  - Fiziko-kémiai szempontból
  - Mikrobiológiai szempontból
- Kapcsolat a gyártás és a tej minősége között – a különböző állatfajok tejének alkalmassága
- Nyerstej vizsgálat

#### Délután: Elmélet és látogatás

- Különféle kékpenészes sajt típusok
- Folyamatábrák – a különféle állatfajok tejének megfelelően
- Az oktatási központ tanüzemének megtekintése

### 2. nap (kedd): Kékpenészes sajtok készítése a gyakorlatban

#### Délelőtt: Gyakorlat

- A három kékpenészes sajt típus gyártása (csípős, közepesen pikáns, édeskés)

#### Délután: Látogatás

- Egy termelői kékpenészes sajt gyártó műhely megtekintése

### 3. nap (szerda): Kékpenészes sajtok készítése a gyakorlatban

#### Délelőtt: Elmélet

- Az előző napi gyártás ellenőrzése (szárazanyag tartalom, pH, ...)
- A kékpenészes sajtok alvadásának és csepegtetésének magyarázata
- A délutáni gyártás magyarázata

#### Délután: Gyakorlat

- Egyéni kékpenészes sajt készítés (gyártás magyarázata a választott kékpenészes sajt típusnak megfelelően)



#### **4. nap (csütörtök): Érlelés és eszközök a gyártáshoz**

##### Délelőtt: Elmélet/Gyakorlat

- A hét során gyártott termékek áttekintése
- A kékpenészes sajtok sózása és érlelése
- Hibák és minőségromlás
- Különféle kékpenészes sajtok kóstolása

##### Délután: Gyakorlat

- Kékpenészes sajt készítés párokban (a formában érlelés ismertetése a gyártás során) => a megszerzett tudás felmérése a gyakorlatban

#### **5. nap (péntek): Érlelés és eszközök a gyártáshoz**

##### Délelőtt: Elmélet

- Sajtüzem felépítése és eszközei
  - Üst fajtája
  - Pikírozó
  - Érlelő pince (kamra)
- A program záró értékelése

##### Délután: Látogatás

- Roquefort sajt készítő műhely megtekintése (Rebourguil)

**Hazaindulás 2019. október 25-én, péntek délután. Hazaérkezés a NAK budapesti központjába, 2019. október 26-án, szombaton, a késő esti órákban.**