



NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA



AGRÁRMINISZTERIUM

MEGHÍVÓ

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara ezúton meghívja Önt az Élelmiszeripari Igazgatóság által szervezett „Tanuljunk együtt! - Tejipari gyakorlati napok” rendezvényének **Oltós alvasztású sajtok készítése, sajthibák (félkemény sajt) - haladó csoport** témájú 2 napos, ingyenes szakmai programjára.

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

Programok Időpontja: 2019. április 24-25.

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 őstermelői 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
9:20-10:30	1. előadás: Oltós alvasztású sajtok gyártástechnológiája (alapanyag, oltós alvasztás és befolyásoló tényezők, segédanyagok, oltós alvasztású sajtok gyártási műveletei)
10:30-10:45	Szünet
10:45-11:30	2. előadás: Sajtminőséget befolyásoló tényezők (alapanyag, technológiai paraméterek, hibalehetőségek)
11:30-12:30	Ebédszünet*
12:30-16:00	Gyakorlat: Erjedési lyukas sajt (Trappista) gyártása

2. nap

8:30-9:00	Érkezés
9:00-9:30	Konzultáció, előző nap összefoglalása
9:30-10:30	3. előadás: Sajtok érzékszervi bírálatának alapjai, sajthibák és azok okai
10:30-12:00	Hozott sajtok bírálata, konzultáció
12:00-13:00	Ebédszünet*
13:00-15:00	Hozott sajtok bírálata, konzultáció
15:00-15:15	Zárás, oklevelek átadása

*napi egyszeri ebéd a helyszínen biztosított

A szervezők a programváltoztatás jogát fenntartják!