



NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA



AGRÁRMINISZTERIUM

MEGHÍVÓ

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara ezúton meghívja Önt az Élelmiszeripari Igazgatóság által szervezett „Tejipari szakmai gyakorlati napok” rendezvényének **Oltós alvasztású sajtok készítése - kezdő csoport** témájú 2 napos, ingyenes szakmai programjára.

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

Programok időpontja: 2021. szeptember 21-22.

Létszám: maximum 12 fő

A részletes programterv a meghívó mellékleteként érhető el. A programon való részvétel ingyenes, előzetes regisztrációhoz kötött, illetve a program jellegének megfelelően korlátozott részvételi lehetőségű. **A helyszínrre történő belépés kizárólag érvényes védettségi igazolvány, vagy a védettséget igazoló applikáció bemutatásával lehetséges!** További kérdés esetén kérem, forduljon Szőke Rita élelmiszeripari munkatárshoz a szoke.rita@nak.hu címen vagy a +36 70 383 9194-es telefonszámon!

[Regisztráció](#)

Tisztelettel kérjük, hogy a program helyszínén történő azonosítás (regisztráció) megkönnyítése érdekében szíveskedjen kamarai kártyáját vagy őstermelői igazolványát magával hozni.

Megtisztelő jelenlétére számítok!

Budapest, 2021. szeptember 10.

Tisztelettel:

Szécsényi Tamás 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 sajtgyártás alapanyaga (tej összetétel, nyerstej minőség, elsődleges tejkezelés)
9:50-10:20	2. előadás: A sajtgyártáshoz használt adalékanyagok
10:20-10:30	Szünet
10:30-11:30	3. előadás: Félkemény sajtok gyártástechnológiája (oltós alvasztás alapjai, gomolya, félkemény sajt gyártási műveletek ismertetése)
11:30-12:30	Ebédszünet*
12:30-16:00	Gyakorlat I: Gomolya és röglyukas sajt (Óvári) gyártása

2. nap

7:45-8:00	Érkezés
8:00-12:00	Gyakorlat II: Erjedési lyukas sajt (Trappista) gyártása
12:00-13:00	Ebédszünet*
13:00-13:30	4. előadás: Sajtok érlelése és utókezelése
13:30-14:00	5. előadás: Áttekintés az élelmiszerhigiéniáról
14:00-14:15	Szünet
14:15-15:00	6. előadás: Sajtok érzékszervi bírálatának alapjai, sajt hibák és azok okai
15:00-15:25	Konzultáció
15:25-15:40	Nap zárása, részvételi oklevelek átadása

*napi egyszeri ebéd a helyszínen biztosított
A szervezők a programváltoztatás jogát fenntartják!