



# MEGHÍVÓ

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara ezúton meghívja Önt az Élelmiszeripari Igazgatóság által szervezett „Tanuljunk együtt! - Pálinka- és párlatkészítés” című szakmai rendezvényére.

**Program helyszíne:** NÉGYCENTES Termelő és Szolgáltató Korlátolt Felelősségű Társaság  
(4511 Nyírbogdány, hrsz. 0102/13.)

**Program Időpontja:** 2019. március 14. 08:00-17:00

**Létszám:** maximum 15 fő

**Előadók:** Csendes Zsolt (oktató és diplomás pálinkamester)  
Kerék Tibor (főzdetulajdonos, diplomás pálinkamester)

A rendezvény során átadásra kerülnek a pálinkakészítés alapvető elméleti és gyakorlati ismeretei.

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

## [Regisztráció](#)

**Tisztelettel kérjük, hogy a regisztrációjához szíveskedjen kamarai kártyáját vagy őstermelői igazolványát magával hozni.**

További kérdés esetén kérem, forduljon Pető Krisztina vezető élelmiszeripari szakértőhöz a [peto.krisztina@nak.hu](mailto:peto.krisztina@nak.hu) címen vagy a +36 30 8686490-es telefonszámon!

Megtisztelő jelenlétére számítok!

Budapest, 2019. február 20.

Tisztelettel:

Keleti Marcell s.k.  
élelmiszeripari igazgató

*\* Felhívom a tisztelt érdeklődők figyelmét, hogy a regisztráció nem jelent automatikus részvételt, a jelentkezést követően munkatársaink felveszik minden érdeklődővel a kapcsolatot a csoportbeosztások véglegesítése végett.*



# PROGRAM

## 2019. március 14 (csütörtök)

08.00 - 08.30 Érkezés

08.30 - 09.00 Bemutatkozás, a nap menetének ismertetése

09.00 - 10.30 Elméleti alapok gyümölcs feldolgozás, erjesztés

10.30 - 11.00 Gyümölcs feldolgozás bemutatása

11.00 - 11.30 Erjesztő tartályok előkészítése erjesztés megindítása

11.30 - 13.00 Lepárlás elméleti alapjai

13.00 - 13.30 Szünet

13.30 - 14.00 Konzultáció

14.00 - 16.30 A lepárlás folyamatának bemutatása.

### Bemutatkozás, a nap menetének ismertetése

Előadók és a résztvevők bemutatkozása

### Elméleti alapok gyümölcs feldolgozás, erjesztés

Szennyezések (fizikai, kémiai, biológiai) hatásai a végtermékre, és a káros hatások megelőzése.

Speciális feldolgozási igények a különböző gyümölcsök esetén (magozás, darálás stb.)

Cefre kezelése erjedés előtt (pl.: pektin bontás, pH beállítás)

Az erjedés lehetséges módjai (spontán, irányított), a különböző segédanyagok használatának oka és módja

### Gyümölcs feldolgozás bemutatása; Erjesztő tartályok előkészítése erjesztés megindítása

Szükséges gépek előkészítése, a folyamat végén tisztítás.

A képzés időpontjának megfelelő gyümölcs feldolgozása.

Erjesztő tartályok előkészítése, szükséges kezelések alkalmazása, beoltás, erjesztés.

### Lepárlás elméleti alapjai

A lepárlás mint szétválasztó művelet (a folyamat elméleti háttere)

Lepárlási alap típusok (egy és többlépcsős) ismertetése

A lepárló berendezések főbb részegységei.

Párlat típusok (kiemelve a pálinkát) jogi és gyártási sajátosságai.

### A lepárlás folyamatának bemutatása

A berendezés főbb részeinek bemutatása a fizikai valóságban.

Vezérlő rendszer ismertetése.

Kierjedt cefre lepárlása.

Párlat határok bemutatása.

A felmerülő kérdések megválaszolása.