



NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA



AGRÁRMINISZTERIUM

MEGHÍVÓ

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara ezúton meghívja Önt az Élelmiszeripari Igazgatóság által szervezett „Élelmiszeripari workshop” rendezvényének **Kíméletes tartósítási megoldások az élelmiszeriparban** témájú 1 napos, ingyenes szakmai programjára.

Program helyszíne: Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Budai Campus, Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet (ÉTTI) 1118 Budapest, Villányi út 29-43. (D épület, alagsor Tanüzem - Ménesi út felől érdemes megközelíteni).

Program Időpontja: 2021. december 3.

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 helyszínre történő belépés kizárólag érvényes védettségi igazolvány, vagy a védettséget igazoló applikáció bemutatásával lehetséges! A járványügyi helyzet alakulásának megfelelően az Egyetem kötelezővé teheti az orrot és szájat eltakaró maszk használatát.**

További kérdés esetén kérem, forduljon dr. Fogarassy Eszter élelmiszeripari szakértőhöz a fogarassy.eszter@nak.hu címen vagy a +36 30 423 7537-es telefonszámon!

[Regisztráció](#)

Megtisztelő jelenlétére számítok!

Budapest, 2021. november 15.

Tisztelettel:

Szécsényi Tamás s.k.
élelmiszeripari igazgató



NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA



AGRÁRMINISZTERIUM

Program

08:30 - 08:45	Érkezés, regisztráció
08:45 - 09:00	Köszöntő, résztvevők bemutatkozása
09:00 - 10:45	Tartósítási módszerek, bevezetés a kéméletes tartósítási eljárásokba
10:45- 11:00	Szünet
11.00 - 12:30	Szuvidálás (Sous vide) és konfitálás bemutató: Hőmérséklet és idő szerepe, különböző hőközlő közegek, hőkezelési módok
12:30 - 13:00	Ebédszünet*
13:00 - 14:30	Liofilizálási bemutató
14:30 - 16:00	Szárítás és mikrohullámú szárítási módszerek, bemutatóval

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