



NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA



AGRÁRMINISZTERIUM

MEGHÍVÓ

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara ezúton meghívja Önt az Élelmiszeripari Igazgatóság által szervezett „Élelmiszeripari workshop” rendezvényének **Energiacsökkentés lehetőségei 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. G épület, alagsor

Program Időpontja: 2021. november 26.

Létszám: maximum 20 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 helyszíntre 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



Program

08:30 - 08:45	Érkezés, regisztráció
08:45 - 09:00	Köszöntő, résztvevők bemutatkozása
09:00 - 10:15	Szénhidrátok táplálkozás-élettani szerepe, csoportosításuk. Édesítőanyagok, édesítőszer helye és szerepe az élelmiszer feldolgozás technológiájában, termékfejlesztésében. Hagyományos és új típusú édesítőszer, jelölésük a címkén, cukorcsökkentett, light jelölések stb.
10:15 - 10:45	Szünet
10:45 - 11:45	A cukortartalom változtatásának hatása az élelmiszerek állomány tulajdonságaira.
11:45 - 12:45	Ebédszünet*
12:45 - 16:00	Gyakorlati bemutató két csoportban
□	hozzáadott cukor kiszámítása
□	cukorhelyettesítők mennyiségének kiszámítása
□	egyszerű mérőműszerek bemutatása, használata
□	termékfejlesztés hozzáadott cukorral és anélkül, termékkészítés
□	hozzáadott cukor nélküli termékek állomány-problémái, megoldási javaslatok
□	tápérték kiszámítása
□	érzékszervi bírálat

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