



# MEGHÍVÓ

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara ezúton meghívja Önt az Élelmiszeripari Igazgatóság által szervezett „Tanuljunk együtt! - Tejipari gyakorlati napok” címen meghirdetett programsorozatára, mely - figyelembe véve az előképzettséget - savas- és oltós alvasztású termékgyártás témákban biztosít 2 napos, ingyenes szakmai képzési lehetőséget.

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

**Program(ok) időpontja:**

*Kezdő csoport* 2018. szeptember 19-20. - Savanyított tejtermékek gyártása  
2018. október 10-11. - Oltós alvasztású termékgyártás

*Haladó csoport:* 2018. november 7-8. - Savanyított tejtermékek gyártása  
2018. november 21-22. - Oltós alvasztású termékgyártás

**Létszám:** maximum 12 fő/alkalom

**Előadók:**

*Elmélet:* Bukovics Solveig, Tejipari kutatás-fejlesztési osztályvezető,  
Zapletál Zoltán, Cégeképviselő-termékmenedzser és  
Szafner Gábor, Tejipari kutatás-fejlesztési osztályvezető  
helyettes

*Gyakorlat:* Benkő Péter Kísérleti üzemvezető és  
Takaró Lajos Tudományos szakmunkatárs

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 regisztrációjához szíveskedjen kamarai kártyáját vagy őstermelői igazolványát magával hozni.

Megtisztelő jelenlétére számítok!

Budapest, 2018. augusztus 29.

Tisztelettel:

Keleti Marcell s.k.  
élelmiszeripari igazgató



## PROGRAM\*\*

### - SAVANYÍTOTT TEJTERMÉKEK GYÁRTÁSA -

#### 1. nap

8:30 - 9:00	Érkezés, regisztráció
9:00 - 9:30	Köszöntő, MTKI Kft. ismertetése, résztvevők bemutatkozása
9:30 - 10:15	1. Előadás: A tej, mint a savanyított tejtermékek alapanyaga
10:15 - 10:30	Szünet
10:30 - 11:30	2. Előadás: Tejföl, joghurt, kefir gyártástechnológia ismertetése
11:30 - 12:15	Ebéd*
12:15 - 13:00	3. Előadás: Áttekintés az élelmiszerhigiéniáról
13:00 - 16:00	Gyakorlati oktatás I: Joghurt, kefir, tejföl kultúrázás, pohárba töltés; joghurt habarás, rétegezés; túrótej előkészítése és kultúrázása

#### 2. nap

8:00 - 8:30	Érkezés,
8:45 - 9:15	4. Előadás: Túró gyártástechnológia ismertetése
9:15 - 12:30	Gyakorlati oktatás II: tejföl alap levétel; túró kádmunka; tejföl habarás, pohárba töltés; vajköpülés; kaukázusi kefir habarás, pohárba töltés
12:30 - 13:15	Ebéd*
13:15 - 14:00	5. Előadás: Hansen kultúrák ismertetése termék bemutatóval
14:00 - 15:30	6. Előadás: Érzékszervi bírálat és termékhibák, gyakorlaton gyártott termékek bírálata
15:30 - 15:35	Nap zárása, részvételi oklevelek átadása

\*napi egyszeri ebéd a helyszínen biztosított

\*\*A szervezők a programváltoztatás jogát fenntartják!



# PROGRAM\*\*

## - *OLTÓS ALVASZTÁSÚ TERMÉKEK GYÁRTÁSA* -

### **1. nap**

8:30 - 9:00	Érkezés, regisztráció
9:00 - 9:30	Köszöntő, MTKI Kft. ismertetése, résztvevők bemutatkozása
9:30 - 10:15	1. Előadás: A tej, mint a sajtgyártás alapanyaga
10:15 - 11:00	2. Előadás: A sajtgyártáshoz használt adalékanyagok
11:00 - 11:15	Szünet
11:15 - 12:15	3. Előadás: A félkemény sajtok gyártástechnológiája
12:15 - 13:00	Ebéd*
13:00 - 16:30	Gyakorlati oktatás I: Röglyukas sajt (Óvári) gyártása

### **2. nap**

8:00 - 12:00	Gyakorlati oktatás II: Zárt tésztájú sajt (Trappista) gyártása (1. rész)
12:00 - 12:30	Ebéd*
12:30 - 13:00	Gyakorlati oktatás II: Zárt tésztájú sajt (Trappista) gyártása (2. rész)
13:00 - 13:30	4. Előadás: Sajtok érlelése és utókezelése
13:30 - 14:15	5. Előadás: Áttekintés az élelmiszerhigiénéről
14:15 - 15:00	6. Előadás: Érzékszervi bírálat és sajthibák
15:00 - 15:25	Konzultáció
15:25 - 15:30	Nap zárása, részvételi oklevelek átadása

\*napi egyszeri ebéd a helyszínen biztosított

\*\*A szervezők a programváltoztatás jogát fenntartják!