



NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA



AGRÁRMINISZTERIUM

MEGHÍVÓ

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara ezúton meghívja Önt az Élelmiszeripari Igazgatóság által szervezett **„Tanuljunk együtt! - Tejipari gyakorlati napok”** rendezvényének **Juh- és kecsketejből készített sajtok** témájú 2 napos, ingyenes szakmai programjára.

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

Programok Időpontja: 2019. szeptember 11-12.

Létszám: maximum 12 fő

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 helyszíni regisztrációhoz szíveskedjen kamarai kártyáját vagy őstermelői igazolványát magával hozni.

Megtisztelő jelenlétére számítok!

Budapest, 2019. augusztus 5.

Tisztelettel:

Keleti Marcell s.k.
élelmiszeripari igazgató

A szervezők a programváltoztatás jogát fenntartják!



PROGRAM

1. nap

8:30-9:00	Érkezés, regisztráció
9:00-9:20	Köszöntő, résztvevők bemutatkozása
9:20-10:00	1. előadás: Juhtej, kecsketej (összetétel, különbségek tehéntejhez képest, higiénikus nyelés, tej elsődleges kezelése)
10:00-10:15	Szünet
10:15-11:30	2. előadás: Tipikus tejtermékek kecske ill. juhtejből, oltós alvasztású lágysajt és vegyes alvasztású krémsajt gyártástechnológiájának ismertetése
11:30-12:30	Ebédszünet*
12:30-16:00	Gyakorlat I: Oltós alvasztású kecske lágysajt készítése

2. nap

8:00-8:30	Érkezés
8:30-12:00	Gyakorlat II: Friss kecskekrémsajt készítése
12:00-13:00	Ebédszünet*
13:00-13:30	3. előadás: Élelmiszerhigiéniai követelmények áttekintése
13:30-15:15	4. előadás és gyakorlat: Sajtok érzékszervi bírálatának alapjai, sajthibák, hozott sajtok bírálata, konzultáció
15:15-15:30	Zárás, oklevelek átadása

*napi egyszeri ebéd a helyszínen biztosított

A szervezők a programváltoztatás jogát fenntartják!