



NEMZETI  
AGRÁRGAZDASÁGI  
KAMARA



AGRÁRMINISZTERIUM

# MEGHÍVÓ

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara ezúton meghívja Önt az Élelmiszeripari Igazgatóság által szervezett „TANULJUNK EGYÜTT!” - **Rozskenyérkészítés többféle receptúra szerint** címen meghirdetett 1 napos szakmai rendezvényére.

**Program helyszíne:** Debreceni Egyetem Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kar  
Élelmiszeripari Innovációs Központ  
4032 Debrecen, Böszörményi u. 138.

**Program időpontja:** 2019. november 15. (péntek)

**Létszám:** maximum 8 fő

A részletes programterv a meghívó mellékleteként érhető el. A programon való részvétel rendezett kamarai tagság mellett ingyenes, de regisztrációhoz kötött!

További kérdés esetén kérem, forduljon Polczer Katalin élelmiszeripari szakértőhöz a [polczer.katalin@nak.hu](mailto:polczer.katalin@nak.hu) címen vagy a +36 70 490 5080-as telefonszámon!

## Regisztráció

Tisztelettel kérjük, hogy a helyszíni regisztrációhoz szíveskedjen kamarai kártyáját vagy östermelői igazolványát magával hozni.

Megtisztelő jelenlétére számítok!

Budapest, 2019. október 9.

Tisztelettel:

Keleti Marcell s.k.  
élelmiszeripari igazgató

A szervezők a programváltoztatás jogát fenntartják!



# PROGRAM

**8:30-9:00** Érkezés, regisztráció

## ELMÉLET:

**9:00-9:15** Munka-és tűzvédelmi oktatás

**9:15-9:45** A rozs, mint kenyérfőzés alapanyaga, rozsliszt tulajdonságai

**9:45-10:45** A rozskenyérfőzés során lejátszódó folyamatok

**10:45-11:15** A rozskenyérral szemben elvárt minőségi paraméterek,  
kenyérhibák

**11:15-11:45** A rozs sütőipari termékekben való felhasználása

**11:45-13:00** Ebédszünet\*

## GYAKORLAT:

**13:00-13:30** A rozskenyér gyártási technológia ismertetése

**13:30-15:00** A rozskenyér készítés gyakorlata

**15:00-16:00** Érzékszervi bírálat, kiértékelés

\*napi egyszeri ebéd a helyszínen biztosított

A szervezők a programváltoztatás jogát fenntartják!