



MEGHÍVÓ

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara ezúton meghívja Önt az Élelmiszeripari Igazgatóság által szervezett „**Tanuljunk együtt! - Zöldség-gyümölcs feldolgozás**” témakörben **haladó szinten** meghirdetett 2 napos, ingyenes szakmai programjára.

Program helyszíne: Szent István Egyetem Budai Campus
1118 Budapest, Villányi út 29-43.

Programok Időpontja: 2019. május 10-11. (péntek-szombat)
mindkét nap 9:00-16:00 óra között

Létszám: maximum 12 fő/csoport, összesen 24 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 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. március 18.

Tisztelettel:

Keleti Marcell s.k.
élelmiszeripari igazgató

A szervezők a programváltoztatás jogát fenntartják!



PROGRAM

2019. május 10. (péntek):

8:30-9:00	Érkezés, regisztráció
9:00-10:30	Higiéncia, takarítás, fertőtlenítés aktuális kérdései a gyümölcs-zöldségfeldolgozásban. Rendelet (őstermelő, kistermelő) alkalmazása a mindennapokban.
10:30-10:40	Szünet
10:40-11:40	Gyümölcs-zöldség feldolgozott termékek fogyasztási trendjei, új irányai. Csomagolóanyagok szerepe a termék minőségben, csomagolóanyagok védőhatása. Minőség-megőrzési idő és a csomagolás szerepe, kapcsolata.
11:40-12:40	Ebédszünet*
12:40-16:00	Gyakorlat két csoportban:

Időpont	1. csoport	2. csoport
12:40-14:15	Egyszerű laboratóriumi eszközök és berendezések bemutatása	Tápértékszámolás és címkézés a gyakorlatban (akár saját termék példáján)
14:15-14:30	Szünet	Szünet
14:30-16:00	Tápértékszámolás és címkézés a gyakorlatban (akár saját termék példáján)	Egyszerű laboratóriumi eszközök és berendezések bemutatása



PROGRAM

2019. május 11. (szombat):

8:30-9:00	Érkezés
9:00-10:30	Gyümölcs-zöldség alapanyagok és késztermékek jellemző mikróbai (Listeria, Salmonella, Clostridium, Bacillusok, tejsav, stb.). Jó és rossz mikróbak. Mikróbak jelenléte és a higiénia összefüggései
10:30-10:40	Szünet
10:40-12:00	Íz, szín és állomány kialakítás a gyümölcs-zöldségtermékekben. Alternatív adalékanyagok, E-szám mentes termékek.
12:00-13:00	Ebédszünet*
13:00-16:00	Gyakorlat két csoportban:

Időpont	1. csoport	2. csoport
13:00-14:20	Híg, sűrű és darabos termékek hőkezelési gyakorlata	Édesítőszeres, színezékes a termékfejlesztésben
14:20-14:30	Szünet	Szünet
14:30-16:00	Édesítőszeres, színezékes a termékfejlesztésben	Híg, sűrű és darabos termékek hőkezelési gyakorlata

*napi egyszeri ebéd a helyszínen biztosított

A szervezők a programváltoztatás jogát fenntartják!