



NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA



AGRÁRMINISZTERIUM

MEGHÍVÓ

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara ezúton meghívja Önt az Élelmiszeripari Igazgatóság által szervezett „**Tanuljunk együtt! - Zöldség-gyümölcs feldolgozás**” témakörben **kezdő szinten** meghirdetett két - egymásra épülő - modulból álló, ingyenes szakmai programjára.

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

Programok Időpontja: I. modul - 2019. április 12-13. (péntek-szombat)
II. modul - 2019. május 17-18. (péntek-szombat)

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

- I. MODUL -

2019. április 12. (péntek) - Elméleti előadások

- 8:30-9:00 Érkezés, regisztráció
- 9:00-9:30 Megnyitó, bevezető, ismerkedés
- 9:30-11:30 A gyümölcs-zöldségtartósítás alapjai, lehetőségei. Gyümölcsök-zöldségek jellemző romlási folyamatai. Gyümölcs-zöldség alapanyagok és késztermékek mikróbai (Listeria, Salmonella, Clostridium, Bacillusok, tejsav, stb.). Jó és rossz mikrobák. Mikrobák jelenléte és a higiénia összefüggései
- 11:30-11:40 Szünet
- 11:40-13:00 Kisüzemi gyümölcs-zöldségfeldolgozás gépei, berendezései, egyszerű laboratóriumi eszközök műszerek bemutatása
- 13:00-14:00 Ebédszünet*
- 14:00-16:00 Adalékanyagok és kiváltásuk lehetősége. Íz, szín és állomány kialakítás a gyümölcs-zöldségtermékekben. Alternatív adalékanyagok, E-szám mentes termékek.

2019. április 13. (szombat) - Gyakorlati programok

Időpont	Gyümölcsfeldolgozó csoport	Zöldségfeldolgozó csoport
9:00 - 12:00	Hőkezelés a gyakorlatban. Híg, sűrű és darabos termékek hőkezelése	Lekvárfélék, szörpök, zöldségkrémek előállítása. A cukorcsökkentés lehetőségei. Édesítőszer, színezékek, állománykialakítók a termékfejlesztésben. Az elkészített termékek érzékszervi bírálata.
12.00 - 13.00	Ebédszünet	Ebédszünet
13.00 - 16.00	Lekvárfélék, szörpök, zöldségkrémek előállítása. A cukorcsökkentés lehetőségei. Édesítőszer, színezékek, állománykialakítók a termékfejlesztésben. Az elkészített termékek érzékszervi bírálata.	Hőkezelés a gyakorlatban. Híg, sűrű és darabos termékek hőkezelése



PROGRAM

- II. MODUL -

2019. május 17. (péntek) - Elméleti előadások

- 8:30-9:00 Érkezés
- 9:00-11:00 Aszalás, szárítás a gyümölcs-zöldségfeldolgozásban. A termékminőség és a csomagolás kapcsolata. A gyümölcs-zöldségfeldolgozás melléktermékeinek hasznosítási lehetőségei.
- 11:00-11:10 Szünet
- 11:10-12:10 Csomagolóanyagok szerepe a termék minőségben, típusai, csomagolóanyagok védőhatása. Minőség-megőrzési idő és a csomagolás szerepe, kapcsolata. Innovatív csomagolási megoldások.
- 12:10-13:10 Ebédszünet*
- 13:10-14:10 Higiénia és élelmiszerbiztonság a kis- és középüzemekben. Takarítás, fertőtlenítés aktuális kérdései. Minőségbiztosítás helye és szerepe
- 14:10-16:00 Higiénia és élelmiszerbiztonság a kis- és középüzemekben. Takarítás,

2019. május 18. (szombat) - Elméleti előadások és gyakorlati programok

- 9:00-11:30 A gyümölcs-zöldségtermékek nyersanyagai, összetételük, tápanyagaik. Tápértékjelölés, tápértékszámítás a gyakorlatban.
- 11:30-12:30 Ebédszünet*
- 12:30-16:00 Gyakorlat két csoportban:

Gyümölcsfeldolgozó csoport	Zöldségfeldolgozó csoport
Gyümölcslevek préselése, lekvárfélék, szörpök termékfejlesztése melléktermékek hasznosításával. Befőttek állomány- és színrögztítése.	Természetes erjesztés, savanyítás elméleti háttere, gyakorlata. Zöldségkrémek, zöldségpástétomok termékfejlesztése.
Közben 10-15 perc szünet	

*napi egyszeri ebéd a helyszínen biztosított

A szervezők a programváltoztatás jogát fenntartják!