

Přidávání hodnoty produktům farmy

12/015/1310b/164/000106



SPOLEČNOST MLADÝCH AGRÁRNÍKŮ
ČESKÉ REPUBLIKY

Během dvoudenního kurzu budete prakticky seznámeni se způsoby zpracování mléka a výrobou mléčných výrobků v prostředí poloprovozu Mendelovy univerzity v Brně pod odborným vedením prof. Ing. Květoslavy Šustové, Ph.D. Každý účastník si vyzkouší výrobu sýrů. Vezměte si prosím s sebou plášť a přezuvky.



Program:

20. červen 2014 - pátek

- Základní složení kravského, kozího a ovčího mléka – živiny, vlivy působící na složení, vlastnosti a jakost.
- Bílkoviny mléka, rozdělení a vlastnosti. Vlivy působící na obsah bílkovin v mléce.
- Mléčný tuk, zastoupení a původ mastných kyselin v mléčném tuku, stavba tukové globule.
- Mléčný cukr, složení a vlastnosti. Vlivy působící na obsah laktózy.
- Chemické, fyzikální, technologické a sensorické vlastnosti mléka.
- Inhibiční látky v mléce, původ, význam, stanovení.
- Hygienické zásady získávání mléka a jeho ošetřování po nadojení. Čištění a dezinfekce při výrobě mléka.
- Mikrobiologická jakost mléka z hlediska vad mléka a mléčných výrobků.

21. červen 2014 - sobota

- Bakterie mléčného kysání. Úloha kvasinek a plísní v mlékařství.
- Právní předpisy ČR a EU v oblasti bezpečnosti potravin.
- Zavedení a řízení systému bezpečnosti potravin podle zásad HACCP.
- Zásady správné výrobní a hygienické praxe.
- Požadavky na mléko pro výrobu sýrů .
- Vliv pasterace na výrobu sýrů.
- Jednotlivé technologické operace při výrobě sýrů, solení a zrání sýrů.
- Úprava mléka před syřením.
- Syřidla a syření mléka. Stanovení syřitelnosti a dávky syřidla.



Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropa investuje do venkovských oblastí



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

PŘIHLÁŠKA NA SEMINÁŘ

Jméno, příjmení, tituly:

Kontakt (telefon nebo email):

IČO:

Adresa sídla:

Jste člen/ka SMA ČR: ano x ne

Místo konání: Mendelova univerzita v Brně, Zemědělská 1, Brno – Černá Pole, pavilon M, 1. Patro

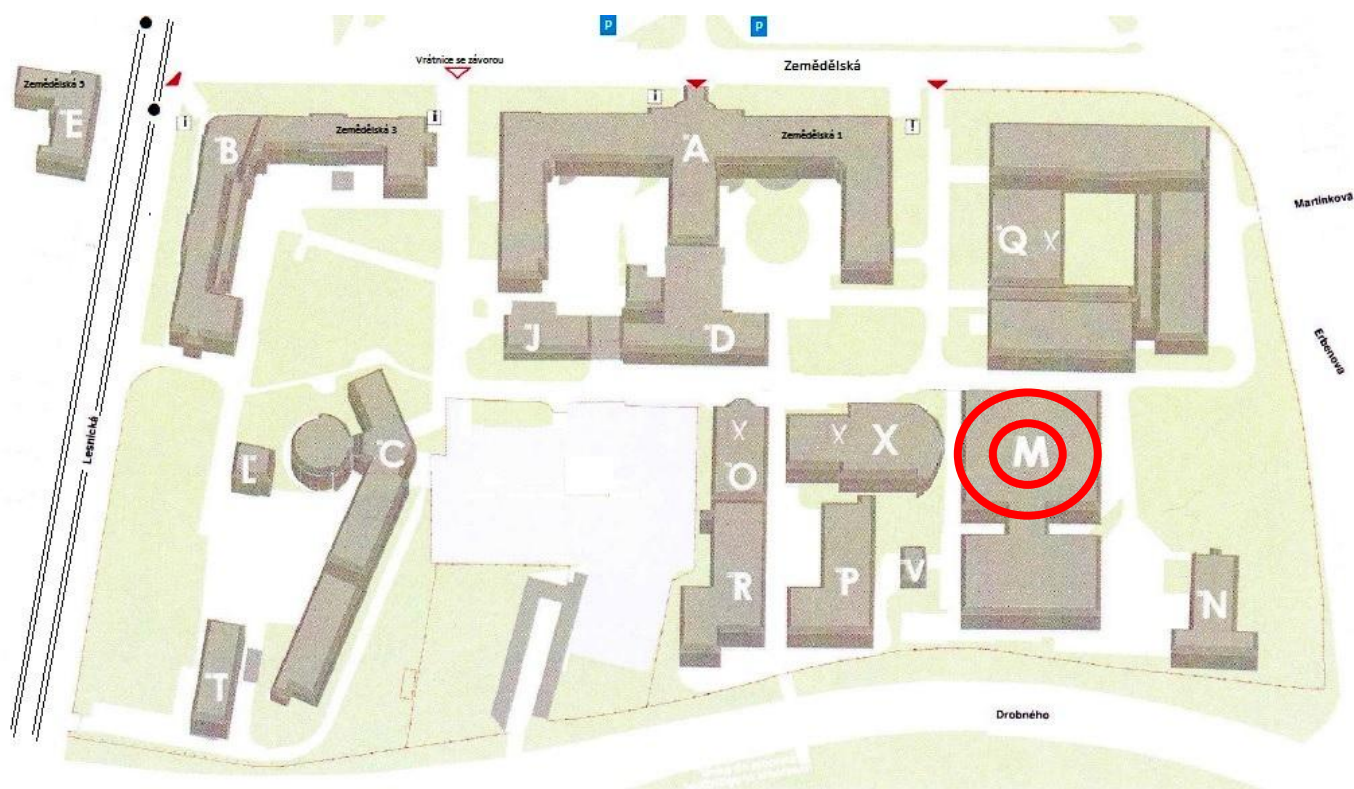
Doba: 9:00 – 15:00 15:00 – 17:00

Kapacita: max. 10 osob - prosím o registraci účastníků

Poplatek: ZDARMA, občerstvení je zajištěno

Kontakt: Marie Balabánová, tel.: 732 522 074, email: balabanova@smacr.cz

Vezměte si prosím s sebou plášť a přezuvky



Areál MENDELU