



Tanuljunk sajtot, joghurtot, túrót készíteni

A kamara élelmiszeripari igazgatósága a tematikák összeállításánál arra törekedett, hogy a tagi igényekhez igazodva további szükséges és hasznos tartalommal bővítse a gyakorlati programokat. Az őszi félévre meghirdetett tejipari gyakorlati napokon a résztvevők az oltós és savas alvasztású tejtermékek előállításával mellett – újdonságként – megismerkedhetnek a juh- és kecsketejből készített sajtok gyártási folyamatával is.

A program:

2019. szeptember 11-12. - Juh- és kecsketejből készített sajtok

2019. szeptember 25-26. - Savas alvasztású tejtermékek előállítása (kezdő csoport)

2019. október 16-17. - Oltós alvasztású sajtok készítése, sajthibák (haladó csoport)



A két-két napos, kisüzemi előállítást bemutató program keretében a résztvevők neves

Tanuljunk sajtot, joghurtot, túrót készíteni

Közzétéve itt: magyarmezogazdasag.hu az Agrárhírportál (<https://magyarmezogazdasag.hu>)

szakemberektől kapnak bővebb ismereteket a különféle alvasztási eljárásokkal készíthető termékekről. A savas alvasztású tejtermékek esetében a joghurt, kefir, tejföl és rögös túró gyártástechnológiájával ismerkedhetnek meg, míg az oltós termékgyártás esetében az erjedési lyukas félkemény sajtok gyártásába és bírálatába kaphatnak betekintést. A juh- és kecsketejből tipikus tejtermékek (lágysajt, krémsajt) előállítását tanulmányozhatják.

A gyakorlat mellett további információkat kapnak alapanyagok kiválasztásáról, az élelmiszer-higiéniáról és élelmiszer-biztonságról, a technológiai ismeretekről, valamint a késztermékek bírálatáról. Szó lesz még a gyártással kapcsolatos kritikus pontokról, a jellemző hibákról és ezek kijavításának lehetőségeiről is.

A jelentkezésről bővebb információ [a NAK honlapján található](#) [1].

Szerző: nak.hu

Közzététel ideje: 2019. 08. 12., hétfő, 08:21

A forrás webcíme: <https://magyarmezogazdasag.hu/2019/08/12/tanuljunk-sajtot-joghurtot-turot-kesziteni>