Élelmiszerek érzékszervi minősítése a Magyar Élelmiszerkönyv követelményei alapján bemutató program Nagykőrösön

MEGHÍVÓ

Örömmel értesítjük, hogy elkezdődik a Közép-magyarországi Agrárszakképzési Centrum élelmiszeripari bemutatóüzemi programsorozata.

A második bemutató **időpontja: 2024.10.11. $15^{\underline{00}}$ - $19^{\underline{00}}$**

Helyszíne: Közép-magyarországi ASzC Toldi Miklós Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium, Nagykőrös, Ceglédi út 24.
Gyülekező: 2750 Nagykőrös, Ceglédi út 24.

A bemutató témái:

Élelmiszerek érzékszervi minősítése a Magyar Élelmiszerkönyv követelményei alapján

Előadók:
Fritschekné Kosik Erika szakoktató
V-Faragó Péterné laboráns

Szakmai program ismertetése:

Fő célja: az érzékszervi vizsgálatok jelentőségének bemutatása, helye a modern analitikában.

Fő témái:

- Élelmiszerek pontozásos minősítése az egyes termékcsoportok előírásai alapján
- A bírálók kiválasztásának szempontjai
- Összehasonlító vizsgálatok
- Rangsorolási és kedveltségi próbák

Tematikája:

- A szabványos érzékszervi vizsgálatok körülményeinek bemutatása
- Az érzékszervi vizsgálatok jelentőségének és sokrétűségének bemutatása
- A pontozásos bírálati rendszerek bemutatása
- Különböző termékcsoportok bírálata

A rendezvényre meghívottak köre:

Kkv-ként működő gazdasági szereplők, vagy élelmiszer-feldolgozói tevékenységet végzők, vagy ezek vezető tisztségviselője vagy az általuk kijelölt alkalmazottja, tagja.

A rendezvényen való részvétel díjmentes, de előzetes regisztrációhoz kötött.

Regisztráció: toldi@toldiszki.hu e-mail címen, vagy a https://lipthay.hu/VP1-1.2.1-23 weboldalon

A programváltoztatás jogát fenntartjuk!

További információk: Kisné Rózsa Ibolya igazgató,
tel.: +36 30 925 1760
e-mail: kibolya@toldiszki.hu
https://www.toldiszki.hu

MAGYARORSZÁG KORMÁNYA
Európai Unió
Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap
A vidéki térségekbe beruházó Európa