

# Inovace ve faremním zpracování mléka na sýry a kysané mléčné výrobky

18. 08. 2021

---

## PROGRAM SEMINÁŘŮ:

- 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.
- Úprava mléka před sýřením.
- Syřidla a sýření mléka. Stanovení syřitelnosti a dávky syřidla.
- Solení sýrů.
- Zrání sýrů.
- Technologický postup výroby čerstvých sýrů.
- Praktická výroba čerstvého sýru.
- Požadavky na mléko pro výrobu kysaných mléčných výrobků.
- Vliv pasterace na výrobu kysaných mléčných výrobků.
- Čisté mlékařské kultury, jejich hodnocení a práce s čistými mlékařskými kulturami.
- Smetanový zákys. Využití v mlékárenských technologiích.
- Jogurtová kultura. Výroba jogurtů.
- Acidofilní kultura. Výroba acidofilního mléka.
- Kefírová kultura. Výroba kefiru.
- Hodnocení kvality kysaných mléčných výrobků.
- Technologický postup výroby jogurtu.
- Technologický postup výroby kefiru.
- Technologický postup výroby kyšky.

## Termíny seminářů:

- 10. listopadu 2021, Hotel Lions, Zborovská 18, 301 00 Plzeň
- 2. prosince 2021, Hotel U Kata, Štefánikova 92, 284 01 Kutná Hora
- 23. února 2022, Hotel Zlatá Hvězda, Smetanovo nám. 84,570 01 Litomyšl
- 9. března 2022, Hotel Mariel \*\*\*, Mariánské nám. 10, 669 02 Znojmo
- 7. dubna 2022, Hotel Relax U Drů, Varšavská 2708, 390 05 Tábor
- 27. dubna 2022, Hotel Skanzen, ul. Modrá 227, 687 06 Velehrad

### *Přihláška ke stažení*