

JEMNĚ MĚLNĚNÉ TEPELNĚ OPRACOVANÉ MASNÉ VÝROBKY

Seminář o technologii, technice a hygieně produkce jemně mělněných tepelně
opracovaných masných výrobků

pořádá

**Fakulta veterinární hygieny a ekologie VFU Brno,
časopis Maso
a Český svaz zpracovatelů masa.**

Termín: 2. června 2016 od 9.00 do 14.00 hod., posluchárna Pavilonu prof. Lenfelda, Fakulta veterinární hygieny a ekologie VFU Brno.

Program:

1. Ondřej Král (Kerry Ingredients & Flavour): **Příspěvy ve světle měnícího se trhu**
2. Matej Pospiech (FVHE VFU Brno): **Mikrostruktura jemně mělněných masných výrobků – látky ovlivňující strukturu**
3. Ulrich Schmitd (Seydelmann): **Výroba tepelně opracovaných masných výrobků**
4. Miroslav Hrstka (Fimex/Hadtman): **Plnění díla mělněných masných výrobků a formování masných polotovarů na strojích Hadtman**
5. Pavel Rosenbach (DEVRO): **Chování spotřebitelů při nákupu párků**
6. Henryk Kutsche (BASTRA): **Tepelné opracování masných výrobků v udírnách BASTRA**
7. Petr Chomát (Sealed Air): **Moderní způsoby balení masných výrobků**
8. Alena Saláková (FVHE VFU Brno): **Hodnocení fyzikálně-chemických parametrů u vybraných jemně mělněných masných výrobků v ČR**

Vložené semináře činí 350 Kč + 21 % DPH, úhradu provedte platbou na účet 154568547/0300 pod variabilním symbolem 20160602. Daňový doklad získáte při registraci v místě konání semináře, kde lze případně uhradit vložné hotově.

Příhlášky k účasti zasílejte na adresu pavlickoval@vfu.cz,
příp. na adresu redakce časopisu Maso: FVHE VFU v Brně, Palackého tř. 1946/1, 612 42 Brno.