

BALENÍ MASA a MASNÝCH VÝROBKŮ

Seminář o technice, technologie a hygieně porcování, balení a značení

pořádá

*Fakulta veterinární hygieny a ekologie Veterinární a farmaceutické univerzity Brno
Časopis Maso, Český svaz zpracovatelů masa
a Česká technologická platforma pro potraviny.*

Termín: 7. června 2018 od 9.00 do 15.00 hod, Pavilon Prof. Lenfelda, FVHE VFU Brno, Palackého tř. 1946/1; 612 42 Brno

Program:

1. **Trendy v balení a porcování čerstvého masa** (Michael Obenauf, TVI/Multivac)
2. **Systémy balení Sealed Air pro obor zpracování masa** (Elena Casati; Senior Marketing Manager S & PM – EMEA, Sealed Air)
3. **Trendy v balení masných výrobků** (Matthias Schwarz, Multivac Wolfertschwenden)
4. **Wipak – bariérové balení a životní prostředí** (Alexander Kannemann; Wipak)
5. **Antimikrobiální vlastnosti frakcí kapalného kouře a možnosti jejich využití pro prodloužení údržnosti balených výrobků** (Kerry Ingredients and Flavours)
6. **Možnosti aplikace a kontroly ochranné atmosféry při balení masa a masných výrobků** (Lukáš Borovka, O.K. SERVIS BioPro, s.r.o.)
7. **Jak snížit náklady na sanitaci a zvýšit hygienickou bezpečnost dopravníků** (Ing. Jiří Baloun – Product manager společnosti Murtfeldt Plasty s.r.o.)
8. **Řešení kontroly hmotnosti a kontaminantů od japonské firmy ANRITSU** (Pavel Kovařík, Novum Global, a.s.)

Příhlášky k účasti zasílejte na adresu: vlachoval@vfu.cz

Lenka Vlachová, tel. +420 541 562 402; VFU Brno, Palackého tř. 1946/1; 612 42 Brno.

Vložné semináře činí 300 Kč + 21 % DPH. Úhradu proveďte platbou na účet 154568547/0300 pod variabilním symbolem 20180607. Daňový doklad získáte při registraci na místě konání semináře, kde případně lze vložné uhradit hotově.

