

- TERMÍN:** 26. 3. 2025 (deadline přihlášek do 12. 3. 2025)
- MÍSTO KONÁNÍ:** Ke Dvoru 12a, Praha 6
- PŘEDNÁŠEJÍCÍ:** Ing. Růžena Seydlová, Ph.D., Hedvika Dragounová
- ČASOVÝ ROZVRH:** 9.00 – 14.00 hod. (prezence od 8.30 hod.)

CENA: 3 000 Kč bez DPH



CÍL:

Zajistit účastníkům ucelené znalosti o hygienických a technologických požadavcích na produkci a zpracování mléka malých přežvýkavců, včetně možností zlepšení kvality produkce.

PROGRAM:

Teoretická část

- Chov a produkce mléka
 - Přehled plemen, vývoj stavů, užitkovost
 - Velikost a technické zabezpečení farem
- Kvalita mléka
 - Hygienické požadavky, příprava na dojení
 - Normy a certifikace pro kozí a ovčí mléko
 - Mikrobiologická kvalita a počet somatických buněk
- Faktory ovlivňující kvalitu
 - Změny po úpravě technologie dojení
 - Možnosti zlepšení mikrobiologických parametrů

Technologická část

- Základní technologické principy
 - Principy zpracování mléka na farmách a přehled produktů
- Suroviny a jejich vlastnosti
 - Výběr suroviny: klíčové požadavky na látkové složení mléka
- Hygienické standardy a vybavení
 - Zásady hygieny při výrobě mléčných produktů
 - Základní laboratorní vybavení potřebné pro kontrolu kvality
- Praktické ukázky a aplikace
 - Nejčastější technologické chyby a jejich řešení
 - Praktické ukázky zpracování mléka