

SZKOLENIE: „TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA - CZYNNIKI WPŁYWAJĄCE NA JEGO OKREŚLANIE. NOWOCZESNE METODY BADAŃ PRZECHOWALNICZYCH I OBCIĄŻENIOWYCH”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, ODPOWIEDZI NA PYTANIA

SYMBOL: 28 JB

CEL/ OPIS SZKOLENIA:

Aby utrzymać wysoką jakość i bezpieczeństwo produktu producenci są zobligowani do określenia czasu do jakiego produkty są przydatne do spożycia. Zróżnicowanie składu i tym samym właściwości produktów żywnościowych wymaga opracowywania projektów badań przechowalniczych indywidualnie dla poszczególnych produktów. Dla określenia i selekcji parametrów mogących w stopniu decydującym odzwierciedlać wpływ poszczególnych czynników na trwałość badanego produktu projekt powinien ustalić zakres wstępnych badań mikrobiologicznych, fizykochemicznych i sensorycznych, które należy przeprowadzić na wyprodukowanych próbkach odpowiadając na pytania jakie czynniki należy brać pod uwagę. Na szkoleniu uczestnicy otrzymają informację oraz dowiedzą się na praktycznych przykładach:

- jak określać termin przydatności do spożycia środków spożywczych
- Kiedy i dlaczego należy wykonać badania na trwałość produktu?
- Jakie czynniki powinny być brane pod uwagę ?
- W jaki sposób zaplanować badania i jak interpretować wyniki uzyskane w badaniu?
- Jak ustalić odpowiednią metodę do tego typu badań?
- Jak przygotować próbki do badania ?

SZKOLENIE SKIEROWANE JEST DO: Technologów-ekspertów ustalających trwałość produktów żywnościowych i osób odpowiedzialnych za bezpieczeństwo produktu na rynku oraz Kierowników Laboratoriów działań marketingu.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. System współzależności między drobnoustrojami w różnych rodzajach żywności.
 - Żywność jako ekosystem – wpływ parametrów fizycznych i chemicznych na cechy przystosowawcze drobnoustrojów
 - Tworzenie biocenoz - sukcesja pierwotna i wtórna
 - Oddziaływanie pośrednie i bezpośrednie między drobnoustrojami
 - Reakcja drobnoustrojów na stres m.in. kwasowy, osmotyczny, temperaturowy
2. Badania obciążeniowe – za i przeciw. Studium przypadku. *Listeria monocytogenes* w warzywach mało przetworzonych
 - Wymagania rozporządzenia 2073 /2005
 - Plan badań obciążeniowych warzyw mało przetworzonych
 - Wyniki badań- trudności interpretacyjne
3. Sensoryczne aspekty badań przechowalniczych.
 - Zmienność cech sensorycznych w aspekcie badań przechowalniczych
 - Wyznaczanie optymalnego terminu trwałości sensorycznej produktów
 - Metody badań sensorycznych w wyznaczaniu terminu przydatności produktów

4. Sposoby przygotowania próbek do badań. Czynniki technologiczne, które należy uwzględnić na etapie planowania zakresu badań przechowalniczych
- Zmienna jakość surowców, brak standaryzacji surowców i półproduktów, wpływ tych czynników na zawartość składników odżywczych
 - Wykorzystanie próbek archiwalnych do badań przechowalniczych, czy lepiej badać próbki „świeże”
 - Jaką ilość próbek należy przygotować do badań.

TRENERZY:

Ekspert ds. bezpieczeństwa i jakości produktów spożywczych - J.S.Hamilton Poland S.A.

Eksperci ds. analiz sensorycznych i mikrobiologicznych - J.S.Hamilton Poland S.A.

CENA SZKOLENIA:

690 zł netto + 23% VAT

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej, długopis, notes, serwis kawowy, lunch, zaświadczenie.

Faktura VAT za szkolenie przesyłana jest w wersji elektronicznej po szkoleniu. W przypadku braku zaznaczenia na formularzu zgłoszeniowym, zgody na fakturę w wersji elektronicznej, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 6 zł netto i faktura wysyłana będzie papierowo.

NOCLEG: istnieje możliwość rezerwacji noclegów w hotelu lub pensjonacie, w pokojach jedno lub dwuosobowych. Płatność za nocleg nie jest wliczona w cenę szkolenia.

CZAS TRWANIA SZKOLENIA: 1 dzień po 6-7 godzin

TERMINY SZKOLEŃ:

16.05.2019 Katowice

21.11.2019 Warszawa