

WEBINAR**„OD MROŻENIA DO PASTERYZACJI - MIKROBIOLOGIA OWOCÓW I WARZYW”**

TRYB SZKOLENIA: WEBINAR

SYMBOL: 333 WEB

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Webinar ma na celu omówienie kluczowych aspektów mikrobiologicznych związanych z przetwarzaniem owoców i warzyw, od świeżych surowców po produkty utrwalone metodami takimi jak mrożenie i pasteryzacja. Uczestnicy poznają charakterystykę mikroorganizmów naturalnie występujących na surowcach roślinnych, ich wpływ na trwałość oraz bezpieczeństwo żywności, a także źródła kontaminacji mikrobiologicznej. Podczas spotkania przedstawione zostaną również mechanizmy działania niskiej i wysokiej temperatury oraz ich skuteczność w ograniczaniu rozwoju mikroflory. Webinar dostarczy praktycznej wiedzy wspierającej zapewnienie jakości i bezpieczeństwa produktów owocowo-warzywnych.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Webinar skierowany jest do osób zaangażowanych w produkcję i przetwórstwo owoców i warzyw, w szczególności:

- specjalistów ds. jakości i bezpieczeństwa żywności,
- technologów żywności,
- osób odpowiedzialnych za higienę produkcji i wdrażanie systemów jakości,
- wszystkich zainteresowanych tematyką mikrobiologii żywności oraz trwałości produktów roślinnych.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Naturalna mikroflora surowców roślinnych oraz czynniki wpływające na rozwój drobnoustrojów.
2. Patogeny w owocach i warzywach – źródła kontaminacji oraz rola Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).
3. Mechanizmy mikrobiologicznego psucia się owoców i warzyw.
4. Wpływ niskiej temperatury na mikroorganizmy – od chłodzenia do mrożenia.
5. Mechanizm działania wysokiej temperatury oraz jej skuteczność wobec mikroflory owoców i warzyw.

TRENER:

Małgorzata Stachowiak jest doświadczonym mikrobiologiem z wykształceniem biologicznym i mikrobiologicznym. Z J.S. Hamilton Poland związana jest od 1998 roku, a obecnie pełni funkcję Dyrektora ds. Badań Mikrobiologicznych. Posiada wieloletnią praktykę w minimalizowaniu zagrożeń mikrobiologicznych w branży spożywczej i kosmetycznej. Obecnie koncentruje się na doradztwie w zakresie higieny produkcji i zagrożeń mikrobiologicznych w całym łańcuchu żywnościowym, a także prowadzi projekty badawcze mające na celu zwiększenie bezpieczeństwa żywności i kosmetyków.

TERMINY:**23.04.2026****AGENDA SZKOLENIA:**

- 10:00 - 10:30 – część merytoryczna
10:30 – 11:00 – sesja Q&A



CENA SZKOLENIA:**TRYB ON-LINE**

Uczestnictwo w szkoleniu jest bezpłatne.

ZGŁOSZENIA:

Zapisy można dokonać poprzez stronę internetową <https://hamilton.com.pl/szkolenia/harmonogram-szkolen>.

W razie jakichkolwiek pytań lub potrzeby wsparcia technicznego prosimy o kontakt: szkolenia@jsh.com.pl lub pod numerem telefonu: 58/ 766 99 46.

