

„TANULJUNK EGYÜTT”

I. SAJTAKADÉMIA
2017 augusztus 23
Gyöngyös



Miről szeretnék ma tájékoztatást adni?

- Tejtermék előállítók részére belföldi ismeretterjesztő tudásnapok,
- Sajtgyártók számára külföldi elméleti és gyakorlati tanulmányút tapasztalatai



Belföldi tudás napok

- A Kamara Élelmiszeripari Igazgatósága a Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézettel (MTKI) közösen „Tanuljunk együtt” program keretében Tejipari gyakorlati napokat szervezett a tagjai számára



Belföldi tudás napok

- **Az érdeklődő tagjaink 3 különböző téma és időpont közül választhattak:**
- gomolya sajt készítés /június 14., szerda/
- savanyított tejtermékek (joghurt, kefir és tejföl) készítése /július 6., csütörtök/
- túró készítés /július 20., csütörtök/



Belföldi tudás napok gomolya gyártás

- Az MTKI munkatársai elméleti ismertető előadások keretében közérthető módon, a tej higiénés nyelésétől feldolgozási fázisain keresztül mutatták be a résztvevőknek a gomolya gyártáshoz elengedhetetlen feltételeket.
- Az előadások után a résztvevők interaktív konzultációs módon a saját tudásuk és gyakorlati tapasztalatuk alapján tehettek fel kérdéseket.
- A napi programnak megfelelően az Intézet kísérleti üzemében a gomolya gyártás gyakorlati bemutatója történt meg.
- A tagok különböző szintű felkészültségét és termék előállító gyakorlatát figyelembe véve részben kézi technológia és részben üzemi ipari technológiai bemutató volt.



Belföldi tudás napok savanyított termékek készítése

- Az előadások után a résztvevőknek az Intézet kísérleti üzemében a kétféle típusú joghurt (pohárban érlelt és habart gyümölcsös ízesítésű) gyakorlati bemutatóára került sor,
- Külön gyakorlati bemutatás történt a különböző szintenyészetekkel (kultúrával) készített savanyított termékek közötti különböző íz és aroma hatások elérésének lehetőségeiről,
- A tejföl gyártás során a homogenizálás mint technológiai művelet, állomány és élvezeti érték javító hatásáról,

Minden résztvevő elmondta neki miért volt fontos részt venni, hol tart most a vállalkozása fejlesztésében, mik a tervei a közeljövőben.



Belföldi tudás napok túró készítés

- Az elméleti ismertető előadások közérthető módon a tej higiénés nyerésétől feldolgozási fázisain keresztül mutatták be a résztvevőknek a savas alvasztással készíthető túróféleségek gyártáshoz elengedhetetlen feltételeket. Az előadások után a résztvevők konzultációs interaktív módon a saját tudásuk és gyakorlati tapasztalatuk alapján tehettek fel kérdéseket.
- A nap további részében a napi programnak megfelelően az Intézet kísérleti üzemében gyakorlati, a túrógyártás háztartási, kisüzemi és ipari előállításának bemutatása történt a résztvevők aktív bevonásával. A program kiegészítése volt a háztartási körülmények közötti vajgyártás gyakorlati bemutatása a résztvevők a saját gyakorlatukkal próbálhatták ki a vajkészítést



Belföldi tudás napok

Ezzel az ingyenes lehetőséggel a Kamara szeretné segíteni azon tagjainkat a feldolgozás tökéletesítésében, akik most kezdenek bele a saját alapanyaguk tejfeldolgozásba, illetve azokat a tagoknak is, akik már ezzel a tevékenységgel foglalkoznak.

A Tejipari gyakorlati napok program sorozat segíti a mikro kis vállalkozásokat abban, hogy,:

- együttműködési készségük javításához szükséges tudásbázis gyarapításához és a tudásátadás fokozásához
- környezeti teljesítményük javításához, erőforrás-hatékonyságuk növeléséhez,

Egyöntetű vélemény volt, hogy komoly igény van a gyakorlati napok folytatására. A Program rendszeresítése a Kamara és az MTKI ilyen együttműködése nagy segítséget ad a mikro,- kisvállalkozó számára

Külföldi tanulmány út sajtőkészítőknek

A kamara élelmiszeripari igazgatósága képzést szervezett magyar tejipari vállalkozások számára a francia ENIL (École Nationale d'Industrie Laitière), agrár-élelmiszeri oktatási központ intézetébe a 2017. június 26-30. közötti hétre hosszú érlelésű tehénsajt termékek témájában. A szervezők elméleti és gyakorlati részt is beépítettek a programba, amely az alapanyagok kiválasztásától a végtermékek elkészítéséig a teljes technológiai láncra kiterjed. A képzés az ENIL Poligny (Franciaország, Franche-Comté régió, Besançon megye) tanüzemeiben került lebonyolításra.



Külföldi tanulmány út sajtkészítőknek

Az öt napos program alapján 10 fő részére volt biztosított a képzés, ez került kedvezményes költségtérítés mellett meghirdetésre azon kamari tagok között akik sajtgyártással foglalkoznak.

Ennek megfelelően 9 megyéből különböző termelési volumennel rendelkező vállalkozások szakemberei vettek részt az őstermelő mikrovállalkozótól a tejipar közepes vállalkozásokon át egészen a nagyvállalti körbe tartozó cégekig.

A program öt napján arányosan került sor elméleti és gyakorlati képzésre. A képzések naponta 8,00- 18,00 óráig voltak ütemezve

Az intézet minden résztvevő számára biztosított megfelelő védő/munkaruhát, és tartott balesetvédelmi és higiéniai oktatást.



Külföldi tanulmány út sajtkészítőknek

A képzés két napon át két csoportba osztva üzemben végzett gyakorlattal kezdődött, négy különböző sajt gyártásának bemutatása és elkészítésének gyakorlása volt programban.

A négy sajt féleség, két lágy sajt: egy kékpenészes és egy Camembert jellegű fehérpenészes sajt, és két félkemény sajt: egy útómelegítéssel készülő hosszabb érlelésű (4-6 hónap) sajt és egy Raclett típusú félkemény sajt elkészítését tartalmazta. A gyártási műveletekkel egyidőben a szükséges laboratóriumi vizsgálatok gyakorlására is lehetőség nyílt /pH mérés, adalék anyag adagolás, stb./. A gyártási gyakorlat végén a sajtgyárassal kapcsolatos előadások keretében elméleti oktatásra került sor.



Külföldi tanulmány út sajtkészítőknek

A negyedik napon lehetőség nyílt olyan szakáruház meglátogatására, ahol kifejezetten tejfeldolgozással (ezen belül is sajtgyártással) kapcsolatos eszközök, kiegészítő és csomagoló anyagok beszerzésére is lehetőség nyílt a résztvevő tagok számára. Ez nagy meglepetést váltott ki, és éltek is a csoport tagjai a lehetőséggel. Ezt követően az üzembe visszatérve bemutatásra kerültek az intézet további, kereskedelmi értékesítésre termelő technológiai üzemegységei, valamint a sajt készítés kiemelt és fontos fázisaként, az érlelés és csomagolás technikai bemutatása.



Külföldi tanulmány út sajtkészítőknek

A képzés keretében egy 60 km-re lévő szintén tejipari képzést folytató társintézetbe látogattunk, Mamirolle városába, ahol a Fondu (ömlesztett) sajtok gyártásával ismerkedtek meg a csoport tagjai. Itt három típusú ömlesztett sajt /vágható, kenhető, és a közismert háromszögletű sajt/ gyártása, és a receptúrák meghatározásához szükséges számítások módszere kerültek bemutatásra.



Külföldi tanulmány út sajtkészítőknek

Az utolsó napon egy közeli, /10 km/ Tejszövetkezet sajtüzemében tettünk látogatást. A tejszövetkezet 21 tagja tartja fenn az üzemet, évi 7 mill. liter tejet dolgoznak fel, melyből két típusú sajtot készítenek. Az üzem korszerű robotizált technológiai elemek felhasználásával, mindössze hét fő foglalkoztatásával oldja meg a feldolgozást. Figyelemre méltó volt a fenntarthatóság jegyében, hogy a felhasznált üzemi energiaszükségletüket 13% ban megújuló energiaforrásból nyerik.



Külföldi tanulmány út sajtkészítőknek

A nap további részében az előző napokban tartott képzések alapján felmerült kérdések megvitatására és megválaszolására került sor az előadókkal és oktatókkal. Délután az ömlesztett sajtgyártás további elméleti ismeretinek előadására került sor. A nap végén a képzési programot összegző és értékelő véleményeket adtak és kértek az Intézet képviselői a csoport tagjaitól.

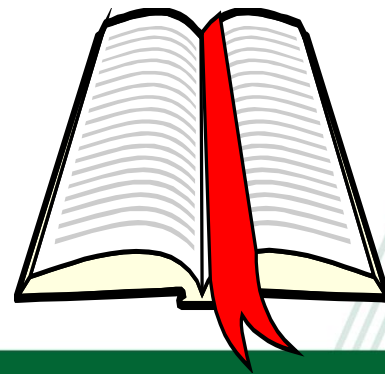
Összegezve : A résztvevő tagok elismerésüket és köszönetüket is kifejezték. Függetlenül attól, hogy mikró vagy nagyobb vállalkozás képvisetében vettek részt, egyöntetű volt a véleményük, hogy a heti képzés mindenkinek tudott újat, jó gyakorlatokat és hasznos elméleti ismereteket adni.

A Kamara szervezését külön megköszönve hasonló események rendezését szívesen vennék. A fogadó Intézet képviselői nyitottak voltak, és bármikor szívesen tartanak igény szerint hasonló képzéseket. Külön köszönték a csoport tagjainak aktivitását, érdeklődését, amely egyben az Ő munkájuk eredményességéről is visszajelzést ad.





Köszönöm a megtisztelő figyelmet!



Köszönöm a kérdéseket itt és most, vagy:

Elérhetőségem:

Varga László

élelmiszeripari szakértő

1119 Budapest, Fehérvári út 89-95.

Mobil :+36-70-490-6164

[e-mail: varga.laszlo3@nak.hu](mailto:varga.laszlo3@nak.hu)

www.nak.hu