

OBRAZAC ZA REGISTRACIJU KURSA

Nastavnik	Jelena Miočinović
Univerzitet	Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet
Kurs	Inovacije u proizvodnji fermentisanih mlečnih proizvoda i sireva
Grupa	Srednje poljoprivredne škole
Tip	klasičan
Trajanje	2 dana - 16 časova

Opis	<p>Svrha kursa je sticanje novih znanja o inovacijama i trendovima u oblasti proizvodnje fermentisanih mlečnih proizvoda i sireva, kao i alatima za postizanje adekvatne bezbednosti i visokog kvaliteta ovih proizvoda. Kurs će polaznicima ponuditi upoznavanje i razumevanje postupka proizvodnje novih vrsta fermentisanih mlečnih proizvoda (upotreba različitih ingredijenata, kao što su vlakna, proteini mleka u prahu, probiotske bakterije itd., primena savremenim operacija kao što su visoki pritisak, ultrazvuk i dr.) i sireva.</p> <p>Takođe, kurs će omogućiti razumevanje postojećih domaćih i međunarodnih regulatornih propisa u pogledu bezbednosti prehrambenih proizvoda, posebno proizvoda od mleka. Polaznicima će biti omogućeno da sami proizvedu neki od proizvoda (fermentisani proizvod od mleka i/ili sir). Poseban akcenat tokom kursa će biti na savremenim metodama ispitivanja kvaliteta fermentisanih mlečnih proizvoda i sireva (ispitivanje teksturalnih svojstava proizvoda i senzornog kvaliteta proizvoda).</p>
-------------	--

Sadržaj	<ol style="list-style-type: none">1. Proizvodnja fermentisanih mlečnih proizvoda i sireva u svetu i Srbiji2. Osnove hemijskog sastava i svojstava mleka, proizvodnja fermentisanih mlečnih proizvoda i sireva3. Inovacije u proizvodnji fermentisanih mlečnih proizvoda i sireva (nove vrste proizvoda, različiti dodaci, primena savremenih operacija kao što su ultrazvuk, visoki pritisak itd.)4. Ispitivanje kvaliteta fermentisanih mlečnih proizvoda i sireva savremenim analitičkim metodama5. Regulatorna u oblasti proizvodnje i prerade mleka
----------------	---

Ciljevi	<ol style="list-style-type: none">1. Obnavljanje postojećih znanja o sastavu i svojstvima mleka, proizvodnji fermentisanih mlečnih proizvoda i sireva2. Sticanje znanja o inovacijama u proizvodnji fermentisanih mlečnih proizvoda i sireva3. Razvoj svesti i razumevanje važnih aspekata bezbednosti i kvaliteta fermentisanih mlečnih proizvoda i sireva4. Sticanje znanja o savremenim tehnikama ispitivanja kvaliteta proizvoda od
----------------	--



mleka (analiza teksture, senzorna ocena)

5. Sticanje znanja i sposobnosti proizvodnje odabranog proizvoda od mleka (nova vrsta fermentisanog proizvoda ili sira)

Aktivnosti

I dan

- Deo kursa će se izvoditi kroz klasična predavanja koja prezentuje nastavnik uz obnavljanje postojećih i sticanje novih znanja (na osnovu sadržaja kursa)
- Podeljeni u grupe polaznici će proizvesti fermentisane proizvode od mleka i jednu vrstu sira
- Zajedničko razmatranje i zaključci o važnim aspektima bezbednosti i kvaliteta fermentisanih mlečnih proizvoda i sireva

II dan

- U grupama polaznici će sastavljati listu potencijalnih rizika i defekata koji mogu da se jave u proizvodnji fermentisanih mlečnih proizvoda i sireva
- Ispitivanje teksturalnih svojstava i senzorna ocena proizvedenih proizvoda od mleka
- Zajedničko razmatranje i diskutovanje rezultata ispitivanja kvaliteta proizvoda od mleka

Materijal

Mleko, starter kulture, so za proizvodnju fermentisanih mlečnih proizvoda i sireva