

6. ročník seminářů o technologii, technice, kvalitě a bezpečnosti v oboru zpracování masa

# TRVANLIVÉ MASNÉ VÝROBKY

pořádají

*Fakulta veterinární hygieny a ekologie VFU Brno,  
Český svaz zpracovatelů masa  
a Česká technologická platforma pro potraviny*

**Termín:** čtvrtek 1. června 2017 od 9.00 h, v Pavilonu prof. Lenfelda na **VFU Brno**, Palackého tř. 1946/1, 612 42 Brno

## Témata přednášek:

1. Příprava díla na strojích Seydelmann (Pavel Kužniar, Masoprofit)
2. Startovací kultury pro efektivní zrání masných výrobků (Jürgen Schwing, Josef Baláš, Chr. Hansen)
3. Přírodní koření a přírodní střeva pro trvanlivé masné výrobky (Ján Kravec, Tomáš Jamříška, Mäspoma)
4. Technologické obaly pro efektivní zrání trvanlivých masných výrobků (Petr Hrubý, Fimex)
5. Plnění díla trvanlivých výrobků na strojích Handtmann (Miroslav Hrstka, Fimex)
6. Klimatizované komory Mauting pro zrání trvanlivých salámů i sušených mas (Vlastimil Zajíc, Mauting)
7. Průmyslové podlahy Remmers ve výrobních dílnách a sušárnách trvanlivých masných výrobků (Martin Mrštňný, Remmers)
8. Salám Herkules v roce 2007 a 2017 – jaké změny přineslo 10 let v novém tisíciletí? (Alena Saláková, FVHE VFU Brno)

**Příhlášky k účasti** zasílejte na adresu: [pavlickoval@vfu.cz](mailto:pavlickoval@vfu.cz)

Ladislava Pavlíčková, tel. +420 541 562 086; VFU Brno, Palackého tř. 1946/1, 612 42 Brno. Vložené semináře činí 300 Kč + 21 % DPH, úhradu proveďte platbou na účet 154568547/0300 pod variabilním symbolem 20170601.

Daňový doklad získáte při registraci v místě konání semináře, kde lze případně vložené uhradit hotově.



**Český svaz  
zpracovatelů masa**

