

**Zveme Vás na seminář *Zpracování bio masa I.,***  
**zaměřený na *BOURÁNÍ MASA, METODY ZRÁNÍ,***  
***výroba produktů výhradně z hovězího masa***

**dne 1.10.2021 | čas 9:00-16:30**

**Biofarma Sasov, Sasov 2, 58601 Jihlava**

Tento seminář je zaměřený na **bourání masa, metody zrání** (suché, mokré, Aqua-Aging, Fat-Aging) a výrobu některých produktů výhradně z hovězího masa, např. klobásy, párky, játrovou paštiku aj.

**Program semináře:**

9:00 – 9:15	prezence
9:15 – 10:30	bourání, metody zrání – teoretická část
10:30 – 12:00	bourání, metody zrání – praktická část
12:00 – 13:00	polední přestávka, občerstvení
13:00 – 15:30	výroba domácích klobás, párků a jiných výrobků z hovězího masa
15:30 – 16:30	dotazy, diskuze

Všichni účastníci semináře musí mít **platný potravinářský průkaz.**

Lektor - **Hermann Jakob**, hlavní školitel německých svazů Bioland a Gaea v oblasti zpracování biomasa bezdusitanovou technologií až do finálních produktů, řezník, autor několika knih a vedoucí školy pro řezníky.



Akci finančně podporuje Ministerstvo zemědělství

**Přihlášky:**

Martina Čechová  
martina.cechova@pro-bio.cz  
tel.: 607 563 041



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

