

Česká technologická platforma pro zemědělství ve spolupráci  
s Českou zemědělskou univerzitou v Praze

Vás srdečně zvou na

seminář

# FAREMŇÍ ZPRACOVÁNÍ MLÉKA

Akce se uskuteční

**7. 11. 2024 9:00–15:00**

**Místo konání:** Česká zemědělská univerzita v Praze; Kamýčká 129; 165 00 Praha – Suchdol  
Potravinářský pavilon, 2. patro, zasedací místnost

**Registrace:** [zde](#)

**Garant:** Ing. Veronika Legarová, Ph.D., [legarova@af.czu.cz](mailto:legarova@af.czu.cz)

#### Informace pro účastníky:

- workshopu se mohou zúčastnit pouze osoby nevykazující známky infekčního onemocnění
- při zahájení workshopu budou účastníci seznámeni s bezpečností práce
- celým workshopem vás budou provázet **Ing. Veronika Legarová, Ph.D.** (vedoucí výzkumné skupiny se zaměřením na mlékárenství při katedře kvality a bezpečnosti potravin) a **Ing. Anna Šebová** (hlavní technolog mlékárenského provozu Potravinářského pavilonu ČZU)
- seminář je zdarma
- občerstvení bude zajištěno

### Program:

- Přivítání účastníků a seznámení s průběhem workshopu
- Problematika výroby sýrů, klasifikace sýrů, kvalitativní ukazatele mléka pro výrobu sýrů – budeme diskutovat základní požadavky na mléko při výrobě sýrů, účastníci se seznámí s jednotlivými kroky nezbytnými pro výrobu kvalitních sýrů, budeme rovněž řešit výtěžnost a faktory, které ji ovlivňují
- Vady sýrů, možné chyby při výrobě, HACCP aneb na co si dát pozor, jaké jsou kritické body při výrobě, co lze pokazit a jakými způsoby lze chyby napravit
- Kvalitativní ukazatele kozího a kravského mléka vzhledem ke zpracování mléka na výrobu sýrů – budeme se věnovat rozdílům ve složení kravského a kozího mléka vzhledem k výrobě sýrů, proč se obě mléka sráží jinak, na co si dát pozor u mléka kozího
- Exkurze Potravinářského pavilonu – jedná se o unikátní projekt ČZU, jež zahrnuje mlékárenský, masný, pekárenský provoz, pivovar, lisovnu olejů, výrobu marmelád nebo chipsů a my budeme mít příležitost nahlédnout do provozů s možným odkazem na workshopy na jiných provozech
- Řemeslná výroba pařených sýru typu Halloumi přímo na provozu Potravinářského pavilonu (nutná bezinfekčnost) – společně vyrobíme velmi populární pařený sýr Halloumi, který se následně dá grilovat, používat do burgerů nebo do salátů
- Degustace výrobků Potravinářského pavilonu – ochutnáme výrobky, které lze i zakoupit v obchůdku Potravinářského pavilonu
- Diskuse a zakončení workshopu – budeme diskutovat o svých zkušenostech, co a jak lze díky vědomostem nabitých při workshopu zlepšit nebo jak začít s výrobou sýrů