

# Mokymo kursai nuotoliniai: Fermentinių sūrių gamyba



Laikas, 2023.01.12 18:00-20:30, nuotolinis, naudojant MS Teams platformą.

**36,05 € su PVM**

Prekės kodas: 01.001-1264.01

**Prekės galimos pakuotės ar tipai:**

## Prekės aprašymas:

Fermentinių sūrių gamyba reikalauja nemažai technologinių žinių ir patirties. Kursų metu bus analizuojamos ir aptariamos pieno savybės, technologiniai sprendimai gaminant fermentinius sūrius. Kokį pieną rinktis? Kokios reikalingos priemonės ir medžiagos? Kokie fermentai, raugai ir kt. medžiagos? Kokios gali būti taikomos technologijos? Kokia jų specifika? Kokie galimi gamybos defektai ir iššūkiai? Kur ir kaip panaudoti ir pritaikyti šalutinius gamybos produktus? Į šiuos ir kitus klausimus atsakys pieno produktų gamybos specialistė dr. Ernesta Trečiokienė.

Laikas, 2023.01.12 18:00-20:30, nuotolinis, naudojant MS Teams platformą.

## Nuotraukų galerija:

