

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
ТЕХНОЛОГИИ КОНСЕРВИРОВАНИЯ – филиал Федерального государственного
бюджетного научного учреждения
«Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

142703, Московская область, Ленинский район, г. Видное, ул. Школьная, д.78,
тел: (495) 541-08-92 www.vniitek.ru, E-mail: vniitek@vniitek.ru

Вебинар:

«Технология сушки растительного сырья»

Продолжительность обучения: 4 академических часа

Форма обучения: дистанционная, с 10:00 по московскому времени

ПРОГРАММА ВЕБИНАРА

Время начала	Темы выступлений
10:00-10:30	<i>Теоретические основы сушки растительного сырья. Характеристика сырья как объекта сушильного производства.</i>
10:30-12:00	<i>Особенности подготовки сырья к сушке. Подбор сортов сырья для сушильного производства.</i>
12:00-12:30	<i>Методы и способы сушки плодов и овощей. Технология комбинированной и микроволновой сушки.</i>
12:30-13:00	<i>Способы повышения эффективности процесса сушки и выхода готовой продукции.</i>

Вебинар проводит:

Королев Алексей Александрович - заведующий лабораторией процессов и оборудования консервного производства, кандидат технических наук

По завершению обучения слушателям выдаётся Сертификат установленного образца.

Стоимость обучения:

Для одного специалиста, включая НДС 20% - 8 000 (восемь тысяч) рублей.

До пяти специалистов, включая НДС 20% - 16 000 (шестнадцать тысяч) рублей.

*По вопросам проведения вебинара просим обращаться к руководителю курсов повышения квалификации Кесян Артик Завеновне, тел. для связи: 8 903 230 89 75,
e.mail: kpk@vniitek.ru*