



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

Вебинар
**«Технологические аспекты сушки овощей на примере корня хрена
(Armoracia rusticana)»**

Форма обучения: дистанционная

Продолжительность обучения: 4 академических часа

Программа вебинара

Наименование разделов, тем
Требование к сырью и его заготовке: <ul style="list-style-type: none">- классификация сырья, сортность, требования к показателям качества и безопасности (сырье);- условия и сроки хранения корня хрена (сырье);- поражение вредителями на этапе хранения сырья
Технология сушки корня хрена: <ul style="list-style-type: none">- перечень и очередность технологических операций;- подготовка сырья перед сушкой;- оборудование для сортировки/мойки корня хрена;- способы сушки корня хрена;- оборудование для сушки корня хрена;- инспекция сушеного корня хрена;- выравнивание влажности сушеного корня хрена;- сортировка сушеного корня хрена;- измельчение сушеного корня хрена с целью получения порошка;- упаковка сушеного корня хрена (защита от воздействия атмосферной влаги);- требования к условиям хранения и транспортирования сушеного корня хрена;- сроки годности сушеного корня хрена

Вебинар проводит:

Королёв 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 14 000 (четырнадцать тысяч) рублей.

Для прохождения обучения необходимо заполнить заявку и направить по адресу: a.kesian@fncps.ru.

По вопросам проведения обучения просим обращаться к руководителю курсов повышения квалификации Кесян Арпик Завеновне, тел. для связи: 8 903 230 89 75, e-mail: a.kesian@fncps.ru.