

PAKASTEKUIVAUS JA FERMENTOINTI

MARJOJEN, VIHANNESTEN JA LUONNONTUOTTEIDEN JATKOJALOSTUKSESSA



Tervetuloa Kainuu ammattiopiston ja Itä-Suomen MKN:n järjestämiin etätyöpajoihin!

Työpajat on suunnattu elintarvike- ja luonnontuotealojen yrittäjille ja yrittäjiksi aikoville sekä opiskelijoille. Kouluttajana toimii Heli Pirinen Idea Nature Oy:stä.

Pakastekuivaus marjojen, vihannesten ja luonnontuotteiden jatkojalostuksessa (6 h)

Aika 24.5.2021 klo 9:00-15:00
Paikka Teams-etätyöpaja

Sisältö

- Mitä pakastekuivaus on ja miten se toimii?
- Pakastekuivauksen käyttökohteet
- Laadunhallinta ja lainsäädäntö
- Pakkaaminen ja varastointi
- Luomu ja pakastekuivaus
- Raaka-ainekohtaiset erityisvaatimukset
- Pakastekuivauksen plussat ja miinukset
- Pakastekuivaus logistiikasta kuivausprosessiin

Fermentointi marjojen, vihannesten ja luonnontuotteiden jatkojalostuksessa (6 h)

Aika 27.5.2021 klo 9:00-15:00
Paikka Teams-etätyöpaja

Sisältö

- Mitä fermentointi on ja mitä eri fermentointitavoissa on huomioitava?
- Fermentoinnin merkitys elintarvikkeiden, kosmetiikan ja eläinten rehuissa
- Laatu ja laadunhallinta
- Raaka-ainekohtaisia fermentointiohjeita ja esimerkkejä jatkojalosteista
- Fermentoitujen valmisteen pakkaus

HINTA: 40 € / päivä (sis. alv 24 %). Hinta sisältää tuotetun materiaalin.

Ilmoittaudu 19.5. mennessä lomakkeiden kautta: [Pakastekuivaus](#) ja [Fermentointi](#)

Järjestäjä: Kantri-Sampo-hanke



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET
ITÄ-SUOMI



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin