



SZKOLENIE OTWARTE

PASTERYZACJA I STERYLIZACJA WYROBÓW W TECHNOLOGII „IN PACK”

Uczestnicy szkolenia dowiedzą się:

- | Jakie parametry są kluczowe dla projektowania procesów obróbki cieplnej | W jaki sposób ustalić (obliczyć) wymagane parametry procesu dla zapewnienia bezpieczeństwa oraz odpowiedniej trwałości mikrobiologicznej wyrobu gotowego
- | W jaki sposób obliczyć ilość ciepła dostarczonego do wyrobu w danym procesie termicznym |

Adresaci szkolenia:

**Inżynierowie
i technolodzy**

**Dział Kontroli
i Zapewnienia
Jakości**

**Audиторzy systemów
zarządzania
bezpieczeństwem
żywności**

**BIURO NAUKOWO-
-TECHNICZNE SIGMA**

www.bnt-sigma.pl

tel. (61) 624 27 22

e-mail: info@bnt-sigma.pl

PROGRAM SZKOLENIA (2 dni):

1. Wprowadzenie do tematyki obróbki termicznej w opakowaniu
 - Istotne cechy procesu odróżniające od procesów obróbki termicznej w przepływie
 - Krytyczne parametry obróbki termicznej
 - Przykłady typowych procesów produkcji i znaczenie poszczególnych kroków dla procesu termicznego
2. Aspekty mikrobiologiczne
 - Parametry charakteryzujące termooporność mikroorganizmów: D-value, z-value
 - Drobnoustroje docelowe dla procesów pasteryzacji i sterylizacji
 - Obliczanie wartości F_0 , P_0
3. Projektowanie wymaganego procesu termicznego zapewniającego:
 - Bezpieczeństwo zdrowotne produktu
 - Brak zepsucia mikrobiologicznego produktu w założonych warunkach przechowywania
4. Krytyczne punkty procesu produkcji mające bezpośredni wpływ na projektowanie procesu termicznego (wyznaczanie tzw. najgorszego przypadku)
5. Rodzaje, budowa autoklawów
 - Stosowane urządzenia a typ utrwalanego produktu i rodzaj procesu produkcji
 - Zalety i wady poszczególnych rozwiązań
6. Wpływ kontroli procesu i mediów na proces termiczny
7. Zadania praktyczne dla uczestników m.in.
 - Obliczanie wymaganego procesu termicznego dla wyrobu o danym poziomie skażenia mikrobiologicznego
 - Przykłady problemów i znajdowanie ich możliwych przyczyn
8. Egzamin końcowy (udział dobrowolny)

TERMIN I MIEJSCE SZKOLENIA:

6 - 7 grudnia 2017, Warszawa, Mikołajska 2, Hotel Roko
17 - 18 maja 2018, Gdańsk, Czarny Dwór 4, Hotel Dal

KOSZT UDZIAŁU W SZKOLENIU DLA 1 OSOBY:

2.900 PLN netto

CENA SZKOLENIA OBEJMUJE:

Uczestnictwo w szkoleniu, drukowane materiały szkoleniowe, obiad, przerwy kawowe, zaświadczenie uczestnictwa w szkoleniu. Cena szkolenia nie obejmuje noclegu.

WARUNKI PŁATNOŚCI:

Płatność na podstawie faktury VAT (VAT 23%) w terminie 30 dni od zakończenia szkolenia.

SZKOLIMY FIRMY BĘDĄCE LIDERAMI W SWOICH DZIEDZINACH:



Dr Irena Eris



Coca-Cola HBC



ZGŁOSZANIA NA SZKOLENIE:

Prosimy o wypełnienie formularza znajdującego się na naszej stronie internetowej: [kliknij tutaj](#)

Dodatkowe informacje w sprawie szkolenia otwartego lub wycena szkolenia zamkniętego:
info@bnt-sigma.pl lub **+48 61 624 27 22**.