



ODBORNÉ ŠKOLENÍ

SÝRY

od A do Z

Komplexní školení nejen pro
výrobce a pracovníky
mlékárenského průmyslu



Praktické
znalosti pro
kvalitní výrobu

TECHNOLOGIE  ROZDĚLENÍ  VADY



TERMÍN
17.-18.9.2026



MÍSTO
on-line



PŘIHLÁŠKY
www.milcom-as.cz





Harmonogram školení

17. 9. 2026

9:00 -9:05 Úvod

9:05 – 10:05 Mléka jako vstupní surovina *(Ing. Jitka Peroutková)*

10:15 – 11:00 Zákysové kultury, syřidla, přídatné látky *(Ing. Jitka Peroutková)*

11:10 – 12:00 Dělení sýrů *(Ing. Mgr. Jana Jechová, CSc.)*

12:30 – 13:30 Kontaminanty ve výrobě sýrů *(Ing. Miloslava Kavková, Ph.D.)*

18. 9. 2026

9:00 - 9:05 Úvod

9:05 – 10:05 Technologie výroby sýrů a výtěžnost 1. část *(Ing. Irena Němečková, Ph.D.)*

10:15 – 11:15 Technologie výroby sýrů a výtěžnost 2. část *(Ing. Irena Němečková, Ph.D.)*

11:25 – 12:25 Vady sýrů *(Ing. Irena Němečková, Ph.D.)*



TERMÍN
17.-18.9.2026



MÍSTO
on-line



PŘIHLÁŠKY
www.milcom-as.cz