

Pekařská výroba

Téma: Účastníci semináře se seznámí s netradičními surovinami a postupy, které jsou vhodné pro rozšíření sortimentu pekařských výrobků. Získají praktické informace o tom, jak efektivně využít netradiční ingredience pro výrobu atraktivních a zdravějších produktů. Součástí programu je i praktická část, ve které si vyzkouší různé metody zpracování těsta a řemeslnou výrobu.

Místo konání: Potravinářský pavilon FAPPZ

Termín konání: 8. 1. 2025 od 9:00 do 15:00



forms.office.com/e/nJ36nyzFtJ

Řešitelé



Česká zemědělská
univerzita v Praze

Provozně ekonomická fakulta • Katedra informačních technologií
Fakulta agrobiologie, potravinových a přírodních zdrojů
Katedra mikrobiologie, výživy a dietetiky • Katedry kvality a bezpečnosti potravin
Potravinářský pavilon



Spolufinancováno
Evropskou unií

Projekt Rurbanive získal finanční prostředky z programu Evropské unie pro
výzkum a inovace Horizont Evropa na základě grantové dohody č. 101136597.