****

****C:\Users\EG\Desktop\LOGO.tif

**VIETOS VEIKLOS GRUPĖ „PAJŪRIO KRAŠTAS“**

Teritorinio bendradarbiavimo projektas „Maistas, kurį galima valgyti“

**MOKYMŲ PROGRAMA**

**2022-01-12**

Mokymų vieta

Šilutės rajono vietos veiklos grupės teritorija

**DARŽOVIŲ BEI VAISTINIŲ-PRIESKONINIŲ AUGALŲ PERDIRBIMAS – ALTERNATYVI VEIKLA KAIMO VIETYOVĖSE**

**Lektorė: dr. doc. Aurelija Paulauskienė, Vytauto Didžiojo universitetas, Žemės ūkio akademija, Agronomijos fakultetas, Žemės ūkio ir maisto mokslų institutas**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Laikas*** | ***Temos*** |
| 9.00-10.30 | Perdirbtų ekologiškų, perėjimo prie ekologinės gamybos laikotarpio ir įprastų (neekologiškų) maisto produktų gamybą ir ženklinimą reglamentuojantys teisės aktai. |
| **10.30-10.45** | Kava |
| 10.45-11.40 | Fermentacijos proceso panaudojimas įvairių maisto produktų ir gėrimų gamybai (raugintos daržovės, vaisiai ir jų gaminiai, vaistiniai ir prieskoniniai augalai, fermentuoti gėrimai). |
| 11.40-12.30 | Vaisių, uogų, daržovių, vaistinių ir prieskoninių augalų bei jų produktų džiovinimo technologijos. |
| **12.30-13.30** | Pietūs |
| 13.30-15.00 | Pasterizuotų ir sterilizuotų vaisių ir daržovių produktų gamyba. |
| **15.00-15.15** | Kava |
| 15.15-16.00 | Gamybos metu susidariusių šalutinių produktų panaudojimas gaminant kitus maisto produktus. |
| 16.00-17.00 | Inovatyvių maisto produktų perdirbimo technologijų apžvalga. |