

КРАСНОДАРСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ХРАНЕНИЯ И
ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ – ФИЛИАЛ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО НАУЧНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ «СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР
САДОВОДСТВА, ВИНОГРАДАРСТВА, ВИНОДЕЛИЯ»
(КНИИХП - филиал ФГБНУ СКФНЦСВВ)

Россия, 350072, г. Краснодар, ул. Тополиная Аллея, 2. Тел./факс: (861) 252-15-93, 252-01-56, e-mail:kisp@kubannet.ru
ОКПО 17021101, ОГРН 1022301810706, ИНН/КПП 2311003262/231143001 <http://kniihps.ru/kontaktyi/revizityi/>

№ 01-29 от 30.08.17.

О проведении обучающего семинара

Руководителю организации

Уважаемые коллеги!

28 сентября 2017 года КНИИХП проводит обучающий научно-практический семинар по теме «Актуальные вопросы заготовки, хранения и переработки фруктов и овощей» с выдачей сертификатов.

На семинаре будут рассмотрены следующие вопросы: обоснование выбора сортов фруктов и овощей, пригодных для краткосрочного, долгосрочного хранения, реализации и/или переработки; экспресс - методы оценки качества продукции растениеводства, позволяющие оценить ее пригодность к закладке на хранение; определение эффективных способов обработки растениеводческой продукции перед хранением и хранения; традиционные и инновационные технологии переработки продукции растениеводства; типичные ошибки при закупке, приемке, подготовке к хранению, хранении и переработке фруктов и овощей. Программа семинара приведена в **Приложении**.

Полученная на семинаре информация позволит значительно повысить экономическую эффективность работы Вашей организации по направлениям, связанным с заготовкой, хранением и переработкой фруктов и овощей.

Для участия в семинаре приглашаются руководители, технологи, заведующие производством, специалисты, занимающиеся заготовкой, хранением и переработкой продукции растениеводства.

Стоимость участия в семинаре 2700 рублей (без НДС).

Оплата производится перечислением или наличными в день заезда слушателей.

Регистрация слушателей 28 сентября 2017 года в 10 часов по адресу: г. Краснодар, ул. Тополиная аллея, д.2, КНИИХП. Открытие семинара в 11 часов 00 минут.

Проезд: Трамвай № 5,8,15,21,22 или маршрутными такси № 21,51,85,78 до остановки «почта».

Телефоны для справок: 8 (861) 252-06-40, 8-918-3281525.

Банковские реквизиты для перечисления оплаты за участие в семинаре:

| | | |
|---|---------------|--------------------------------|
| ИНН 2311003262 | КПП 231143001 | р/с. № 40501810000002000002 |
| Получатель УФК по Краснодарскому краю (КНИИХП - филиал ФГБНУ СКФНЦСВВ л/с 20186Н39650) | | |
| Банк получателя Южное ГУ Банка России г. Краснодара | | БИК 040349001 |
| За участие в обучающем научно-практическом семинаре: Актуальные вопросы заготовки, хранения и переработки продукции растениеводства» | | |

Директор КНИИХП –
филиал ФГБНУ СКФНЦСВВ


Горлов С.М.

Программа семинара

«Актуальные вопросы заготовки, хранения и переработки фруктов и овощей»

1. Заготовка фруктов и овощей

1.1 Обоснование выбора сорта фруктов и овощей, пригодных для краткосрочного, долгосрочного хранения, реализации и/или переработки.

1.2 Экспресс-методы оценки качества продукции растениеводства, позволяющие оценить ее пригодность к закладке на хранение.

1.3. Типичные ошибки при заготовке продукции растениеводства.

2. Технологии подготовки к хранению и хранения фруктов и овощей

2.1 Особенности фруктов и овощей, как объектов хранения.

2.2 Традиционные технологии хранения фруктов и овощей.

2.3 Физические, химические, биологические и комплексные способы подготовки к хранению и хранения фруктов и овощей - российский и зарубежный опыт.

2.4 Типичные нарушения при приемке, подготовке к хранению и хранении фруктов и овощей.

2.5 Документация, необходимая для сопровождения процессов приемки, подготовки к хранению, хранения, переработки и отгрузки продукции.

2.6 Типичные нарушения при оформлении документации при приемке, хранении, отгрузке фруктов и овощей.

3. Технологии переработки фруктов и овощей

3.1 Подготовительные технологические операции при переработке фруктов и овощей.

3.2 Технологии консервирования фруктов и овощей, в том числе соление, квашение и мочение.

3.3 Типичные нарушения при переработке фруктов и овощей.

3.4 Документация, необходимая для сопровождения процессов приемки, переработки и отгрузки продукции.

3.5 Типичные нарушения при оформлении документации при приемке, переработке и отгрузке готовой продукции из фруктов и овощей.

4. Новые нормативные и правовые документы в области заготовки, хранения и переработки фруктов и овощей.

Занятия проводят ведущие специалисты Краснодарского научно-исследовательского института хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.