



ØSTLANDET
på

Menyen

KOMPETANSENETTVERKET FOR SMÅSKALA MATPRODUKSJON REGION ØST • NOFIMA MAT

Invitasjon til Kurs

Praktisk kjøttproduksjonskurs Pølser, kaker og posteier

Nofima Mat, 23. – 24. mars 2010

Bli med på å lage dine egne farseprodukter! Farseprodukter er viktig for å sikre god råvareutnyttelse og god økonomi for småskalaprodusenter.

Fokus på trygge farseprodukter av god kvalitet er helt nødvendig for å få fornøyde kunder og gjenkjøp på produkter. Dette oppnår vi ved å ha kunnskap om ingredienser, prosesser og resepter i tillegg til kunnskap om det markedet man ønsker å omsette sine lokale spesialiteter i.

MÅL

- Kvalitetssikre farse-/pølseproduksjonen for å møte dagens krav til kvalitet og pris.
- Utnytte råvarer på en best mulig måte for å sikre en økonomisk drift.

MÅLGRUPPE

Småskalaprodusenter av kjøttfarseprodukter og de som tenker på å starte med farseproduksjon

KURSINNHold

- Råvare og råvarekvalitet
- Hjelpe- og tilsetningsstoffer
- Produksjonsmetodikk pølse/postei
- Varmebehandling – hva skjer i produktet?
- Røyking
- Resept- og prosessoptimalisering/økonomi
- Pakking
- Produktevaluering – ta med egne produkter dersom ønske om en evaluering av disse
- Salgsfortrinn av lokale spesialiteter
- Hva kan bedriftene få videre hjelp til?

TID OG STED

23. – 24. mars 2010, på Nofima Mat på Ås



DELTAGERAVGIFT

Pris pr. person er kr 2.000. Deltageravgiften dekker kursmateriell, lunsj og kaffe/te.

KURSANSVARLIG

Nofima Mat AS v/pølsemakermester Tom Chr. Johannessen, tlf. 64 97 02 74, 90 15 87 83
e-post: tom.chr.johannessen@nofima.no.

PÅMELDING

Påmelding innen 10. februar 2010 til
Tove Kristiansen,
e-post: tove.kristiansen@nofima.no,
tlf. 64 97 01 49.