

Семинар за ђаке и студенте

Прерада млијека по словеначком рецепту

Студенти и професори Технолошког факултета те ученици Пољопривредне школе 18. и 19. октобра стекли су нова знања у прехрамбеној индустрији на семинару "Искуства Словеније у покретању прераде на пољопривредним газдинствима у сектору прераде млијека". Организатори овог скупа били су Градска развојна агенција (ЦИДЕА) и УСАИД.

- Изведене су практичне вјежбе прераде млијека у



сир, јогурт и више од осам врста воћних јогурта - рекли су у ЦИДЕА.

Долају да је практичне

радионице водила експерт за ову област из Словеније Маида Тумнеј, која има дугогодишње искуство у раду са фармерима на разним рецептурама за производњу сира, јогурта и других производа од млијека.

У склопу семинара осим практичних вјежби професори Технолошког факултета и Пољопривредне школе посјетили су производни погон за производњу сира "траписта" у Александровцу.

И. П.