



„Oznaczenia drożdży i pleśni - co z nimi nie tak?”

Program szkolenia

1. Charakterystyka drobnoustrojów
2. Występowanie drożdży i pleśni w produktach spożywczych
3. Czy zawsze znaczenie negatywne – czyli co smakosze zrobiliby bez drożdży i pleśni?
4. Zasada oznaczania
5. Ograniczenia metod badawczych
6. Jak prawidłowo dobrać metodę do matrycy?
7. Posiew wgłębny czy powierzchniowy?
8. Interpretacja wyników badania

Czas szkolenia: 3 godziny

Cena szkolenia za osobę: 400 zł/netto

Podana cena szkolenia obejmuje: udział w szkoleniu, materiały szkoleniowe i zaświadczenie o uczestnictwie w szkoleniu.