

Fermentointi elintarvikkeissa ja ruokateollisuudessa 2021

Järjestämme kaksi mielenkiintoista kurssia fermentoinnista, saamme hieman kuvaa siitä, miten tuotteita on hyvä fermentoida ja mitä tunnettuja positiivisia terveysvaikutuksia tiedetään menetelmän myötä syntyvän ja miten niitä voidaan hyödyntää ruokateollisuudessa. Luennot ovat ilmaisia, EU-rahoitteinen Luonnoneväshanke tarjoaa ne hankkeen aikana. Kutsua saa myös jakaa. **FORMS-lomakkeella ilmoittautuminen kursseille** <https://bit.ly/3gvF3fa>

Ke 5.5.21 klo 16:30-18:30

LUONNON OMAT VALMISTUSMENETELMÄT

Luennoitsija **Henri Hekanaho**, The Kefir Guy Company Ltd.

- luonnon omat valmistusmenetelmät (fermentointi, idätys ja liotus)
- luonnon omat ruoan valmistusmenetelmät ovat bio-aktivointia
- mikroravinteet, makroravinteet ja mitä niille tapahtuu fermentoinnin yhteydessä
- perinteisiä fermentointi-menetelmiä ja käyttötarkoituksia
- kefiirin käyttö fermentoinnissa

Ti 7.9.21 klo 16:30-18:30

FERMENTOINNIN ROOLI RUOKAJÄRJESTELMÄN TUTKIMUKSESSA

Luennoitsija **Minna Kahala**, Luke

sisältäen tietoa mm. seuraavista aiheista:

- maitohappobakteerit starttereina,
- palko- ja viljakasvipohjaiset fermentoidut tuotteet,
- fermentoinnin vaikutukset tuotteen laatuun ja ravintoarvoon,
- fermentointi kestäväenä ruoan prosessoinnin muotona,
- fermentointi ja suoliston terveyttä tukeva ruokavalio



Tervetuloa mukaan,
T Heidi ja Anne

Heidi Fagerlund
Projektipäällikkö
puh. +358 40 4807 994
heidi.fagerlund@esedu.fi

Anne Piispa, opettaja
Ravintola- ja catering-ala
Elintarvikeala
Ammatillinen erityisopettaja
p. 044 7115935
anne.piispa@esedu.fi



<https://www.esedu.fi/hanke/luonnonevaista-elinvoimaa-etela-savoon/>

Etelä-Savon Koulutus Oy
PL 304 (Otavankatu 4)
50101 Mikkeli
www.esedu.fi

Hankkeen aikana järjestetään koulutuksia luonnontuotteiden tuotekehitykseen liittyen. Luennot pidetään Etelä-Savon ammattiopistolla, Mikkeli, Otavankatu 4 tai vaihtoehtoisesti teamsissä vallitsevan koronaohjeistuksen mukaan.

Voit ilmoittautua yhteen tai useampaan koulutukseen. Webinaarit ovat maksuttomia, mutta vaativat ilmoittautumisen.

Lisätietoa hankkeeseen osallistujista kerättävistä tiedoista rakennerahastot.fi -sivustolta.

FORMS-lomakkeella ilmoittautuminen kursseille:
<https://bit.ly/3gvF3fa>

Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020

