



دوره آموزشی مواد افزودنی و بهبود دهنده های صنعت نان و غلات

محتوا:

- طبقه بندی
- عوامل اکسید دهنده
- عوامل احیاء کننده
- امولسیون کننده ها
- عوامل حجم دهنده
- آنزیم ها

مدرس:

➤ سرکار خانم دکتر نظری

عضو گروه پژوهشی کیفیت و ایمنی مواد غذایی پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی مشهد

شرح تفصیلی:

- زمان و ساعت آموزش: چهارشنبه ۱۹ مهر ماه لغایت پنجشنبه ۲۰ مهر ماه از ساعت ۸ الی ۱۲
- شهریه ثابت نام آزاد ۱,۲۰۰,۰۰۰ ریال که برای شاغلین صنعت مشمول ۴۵٪ یارانه شرکت شهرکهای صنعتی و مابقی (۶۶۰,۰۰۰ ریال) توسط فراگیر قابل پرداخت می باشد.
- ارسال نام، نام خانوادگی، نام پدر، شماره ملی متقاضی، نام شرکت و فیش واریزی به شماره مساب بانک کشاورزی ۸۱۵۶۶۵۱۷۶ بنام مرکز علمی کاربردی شرکت شهرکهای صنعتی خراسان رضوی
- محل برگزاری: شهرک فناوری صنایع غذایی، سافتمان آموزش، مرکز علمی و کاربردی شرکت شهرک های صنعتی

تلفن: ۳۵۴۲۴۳۹۵

فکس: ۳۵۴۲۴۳۹۴

پست الکترونیکی: khorasaniecuastmng@gmail.com

تگرام: @khorasaniecuast