

Seminaras

„MEDŽIOKLĖS HIGIENA: KAIP TAI VEIKIA ŽVĒRIENOS KOKYBĘ?“

Žvėriena – svarbus nacionalinis maisto išteklius. Medžiotojams ir laukinių gyvūnų aptvarų savininkams pravartu nuolat tobulinti žvėrienos tvarkymo higienos įgūdžius. Netinkamai sumedžiotas žvėris, uždelstai ar nehygieniškai atliktas jo skrodimas, kailio lupimas ir kiti aspektai negrįžtamai blogina mėsos kokybę, kyla pavojus patogeninėms bakterijoms vystytis. Seminare bus kalbama, kaip medžioklės būdas ir medžiotojo higienos įgūdžiai gali veikti žvėrienos kokybę, taip pat bus teikiami patarimai kokybiškam žvėrienos tvarkymo procesui užtikrinti.