

Memoriál docenta Egona Gyarmathyho Agrokomplex 2017, 18.8.2017, budova š.p.

Súťaž výrobkov z ovčieho, kozieho a kravského mlieka na spomienku Doc. Ing. Egona Gyarmathyho, CSc.

Miesto súťaže: Agrokomplex, hlavná budova štátneho podniku Agrokomplex, zasadačka na 1. poschodí, adresa: Výstavná 654/4, 949 01 Nitra-Chrenová.

Termín súťaže: piatok 18. augusta 2017

Časový harmonogram súťaže:

7:30 - 10:00 - preberanie vzoriek výrobkov do súťaže, evidencia,

10:00 - 10:30 - príprava vzoriek a usmernenie hodnotiacej komisie

10:30 - 12:00 - hodnotenie syrov,

12:00 - 13:00 - vyhodnotenie súťaže, príprava cien

13:00 - 14:00 slávnostné vyhlásenie výsledkov všetkých súťaží, odovzdávanie cien, zhodnotenie súťaže – veľká predvážacia plocha na výstavisku Agrokomplex, pri pavilóne Z

Súťažiteľ sa bude v nasledovných kategóriách:

- I. OH - Ovčie hrudkové syry (vykysnutý ovčí hrudkový syr – 1 – 3 dni po výrobe)
- II. OB - Ovčia bryndza
- III. OS - Ovčie syrové špeciality (parenice, nite, oštiepky, čerstvé a zrejúce syry a pod).
- IV. KH - Kozí hrudkový syr
- V. KS - Kozie syrové špeciality (parené, čerstvé, zrejúce, a pod.)
- VI. KrS - Kravské syrové špeciality (nite, parenice, čerstvé, zrejúce a pod.)

Minimálne množstvo syra na súťaž je 1 kg syra alebo bryndze a celé balenie syrových špecialít.

Hlavná budova štátneho podniku Agrokomplex, zasadačka na 1. poschodí, adresa: Výstavná 654/4, 949 01 Nitra-Chrenová.

Pri súťaži o najlepši syr hodnotiť sa bude:

- **vzhľad a konzistencianajviac 10 bodov**

- **chuť a vôňanajviac 10 bodov**

V prípade, že pri hodnotení tej istej vzorky je rozdiel medzi dvomi rozhodcami väčší ako 2 body v ktoromkoľvek kritériu, rozhodcovia na pokyn predsedu komisie zopakujú hodnotenie súťažnej vzorky v danom kritériu.

Kritériá hodnotenia:

Hodnotí sa samostatne podľa bodovej škály:

9 – 10 vynikajúci, nadpriemerný

8 štandardná kvalita

6 – 7 ľahké chyby

4 – 5 zreteľné chyby

1 – 3 veľmi silné nedostatky

0 nevyhovujúci

Pri hodnotení môže teda dostať každý mliečny výrobok spolu 16 (štandardná kvalita) a výnimočne až 20 bodov (10 za vzhľad a konzistenciu a 10 za chuť a vôňu).

Ing. Karol Herian, CSc.
predseda hodnotiacej komisie

Mgr. Ing. Jarmila Dubravská, PhD.
za organizátora súťaže

Ďalšie informácie na 0911 345 542