

## **KIN-Expert: Emulgiertechnik I – stabile Emulsionen, perfekte Textur**

- Teilnehmer:** Mitarbeiter der Produktion und der Produktentwicklung, der Qualitätssicherung und der Anwendungstechnik.
- Das lernen Sie:** Emulgieren, verdicken, stabilisieren: So stellen Sie stabile Emulsionen mit maximaler Haltbarkeit und der gewünschten Textur her. Wir beginnen mit dem Aufbau, den Bestandteilen, den Einflussfaktoren und der Funktion von Emulsionen und zeigen Ihnen, wie Sie die jeweiligen Produktanforderungen erfüllen können. Im Vordergrund stehen praxisorientierte Lösungen und zahlreiche Übungen im Technikum. Je nach Priorität erstellen wir in Gruppen Produktvariationen und arbeiten mit verschiedenen Technologien. Gemeinsam werten wir dann die Ergebnisse aus.
- Kursnummer:** L 040119-2
- Ansprechpartnerin:** Anke Ben-Sabeur, Seminare und Trainings,  
KIN-Lebensmittelinstitut Neumünster
- Termin:** Eineinhalbtägiger Lehrgang,  
Donnerstag 28. November bis Freitag 29. November 2019
- Seminarort:** KIN-Lebensmittelinstitut, Wasbeker Straße 324,  
24537 Neumünster / Schleswig-Holstein
- Ablauf:** Das Seminar beginnt am ersten Tag um 9 Uhr und endet um 17 Uhr, am Folgetag findet es von 8:30 bis ca. 13:30 Uhr statt. Es ist jeweils eine Mittagspause von 60 Minuten vorgesehen und 2 Kaffeepausen bzw. am zweiten Seminartag 1 Kaffeepause. Im Anschluss an den ersten Seminartag lädt das Institut zum Kennenlernen und entspannten Ausklang zu einem Imbiss ein.
- Gebühr:** 1.220 Euro inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und  
Zertifikat
- Frühbucherpreis:** **1.098 Euro** bei bestätigter Buchung bis zum 31.10.2019
- Anmeldeschluss:** Donnerstag, 14. November 2019

## Programmablauf

### Donnerstag, 28. November 2019

- 9:00 Uhr** Begrüßung
- 9:15 Uhr** Grundlagen und Emulgatoren: Aufbau, Typen, Funktion, Anwendung und Wirkung  
Helmut Focke, Lebensmitteltechniker / Beratung, Produktentwicklung, Additive,  
Jahnsdorf
- 10:15 Uhr** *Kaffeepause*
- 10:30 Uhr** Rheologische Grundlagen einer Emulsion. Einflussfaktoren Emulgator und Fettgehalt  
in der Praxis (Helmut Focke)
- 12:00 Uhr** Emulsionen: Rheologische und physikalische Grundlagen (Helmut Focke)
- 13:00 Uhr** *Mittagspause*
- 14:00 Uhr** Einführung in die Rheometrie: Grundbegriffe, Eigenschaften von Emulsionen und  
Messung rheologischer Eigenschaften
- 15:00 Uhr** Emulsionen in der Praxis: Einflussfaktoren Scherbelastung und Stabilisatoren  
(Helmut Focke)
- 15:45 Uhr** *Kaffeepause*
- 16:00 Uhr** Grundlagen der Hydrokolloide (Helmut Focke)
- 17:00 Uhr** *Imbiss in gemütlicher Atmosphäre:*  
**Nutzen Sie die Gelegenheit zum entspannten Erfahrungsaustausch**

### Freitag, 29. November 2019

- 8:30 Uhr** Stärken in der Praxis: Vergleich zwischen nativer und modifizierter Stärke. Einflüsse  
von Säurezugaben und Scherbelastung (Helmut Focke)
- 10:00 Uhr** Risiken von Emulsionen: Chemisch-physikalische und technische Grundlagen sowie  
der Einflussfaktor Säurezugabe im Praxistest (Helmut Focke)
- 10:30 Uhr** *Kaffeepause*
- 10:45 Uhr** Maschinen und Anlagen: Funktionen, Bauweise, Technologie, Werkzeuge  
(Helmut Focke)
- 11:30 Uhr** Beurteilung von Muster und Lagerstabilität der selbst hergestellten Emulsionen  
(Helmut Focke)
- 12:30 Uhr** Abschlussdiskussion  
*Ende des Seminars und Gelegenheit zum Mittagessen*

## Anmeldung

Retour per E-Mail, Fax oder Post an Ihre Ansprechpartnerin Anke Ben-Sabeur.  
Oder melden Sie sich online unter [www.kin.de](http://www.kin.de) an!

**Gebühr:** 1.220 Euro inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat.  
**Frühbucherpreis:** **1.098 Euro** bei bestätigter Buchung bis zum 31.10.2019

**Sie sind treuer Kunde oder buchen für eine Gruppe? Bitte sprechen Sie uns an.**

**Kontakt:** Anke Ben-Sabeur Tel. 04321 / 601-21  
ben-sabeur@kin.de Fax: 04321 / 601-40

Ja, ich melde mich / wir melden uns verbindlich an.

## Teilnehmer

Vorname: \_\_\_\_\_ Nachname: \_\_\_\_\_

## Unternehmen

Firma: \_\_\_\_\_ KIN-Mitglied:  ja  nein

Ansprechpartner: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

Postleitzahl: \_\_\_\_\_ Ort: \_\_\_\_\_ Land: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_ E-Mail: \_\_\_\_\_

Ja, ich benötige Hotелеmpfehlungen für die Zeit vom \_\_\_\_\_ bis \_\_\_\_\_.

Ja, wir möchten Seminarkosten sparen und Informationen zur KIN-Mitgliedschaft erhalten.

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_  
(Mit der Unterschrift akzeptiere ich / akzeptieren wir die Teilnahmebedingungen)

## Teilnahmebedingungen

### Anmeldung

In unseren Seminaren und Veranstaltungen sind in der Regel die Teilnahmeplätze begrenzt. Wir berücksichtigen in diesen Fällen die schriftlichen Anmeldungen in der Reihenfolge des Eingangs. Bei mehrtägigen Veranstaltungen haben Anmeldungen für die gesamte Reihe Vorrang. Anmeldebestätigung und Rechnung erhalten Sie von uns ca. zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn. Die Teilnahmegebühr versteht sich inklusive Veranstaltungsmappe, Teilnahme-Zertifikat, Mittag-, Abendessen und Erfrischungen. Die Rechnung bitten wir innerhalb von 14 Tagen, auf jeden Fall jedoch vor Veranstaltungsbeginn, zu bezahlen.

### Früh- und Vielbucherrabatte

Ab dem 2. Teilnehmer je Unternehmen oder der 2. Teilnahme innerhalb des Jahres erhalten Sie 5% Rabatt. Bei Buchung eines gesamten KIN-Schulungspaketes erhalten Sie 10% Rabatt auf den Gesamtpreis.

### Sie können trotz Anmeldung nicht teilnehmen?

In diesem Fall informieren Sie uns bitte unverzüglich. Wenn Ihre schriftliche Abmeldung bis zu dem in der Einladung ausgewiesenen Anmeldetermin (Anmeldeschluss) bei uns eintrifft, stornieren wir Ihre Anmeldung kostenfrei. Bei

einer späteren Abmeldung müssen wir Ihnen den vollen Betrag in Rechnung stellen, wenn Sie uns keinen Ersatzteilnehmer nennen können. In diesem Fall wird Ihnen der fällige Betrag innerhalb eines Jahres vergütet, wenn Sie einen Mitarbeiter Ihres Hauses zu uns senden.

### Die Veranstaltung muss von uns abgesagt werden

In diesem Fall benachrichtigen wir Sie bei nicht ausreichender Teilnehmerzahl spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn, bei unvorhersehbaren Ausfällen von Hauptreferenten ggf. auch kurzfristiger. Selbstverständlich bezahlen Sie dann nichts. Stornierungskosten, die Ihnen durch den Ausfall entstehen, können von uns nicht übernommen werden.

### Der Datenschutz

Ihre Teilnahmedaten werden von uns gespeichert. Es ist gewährleistet, dass kein Unbefugter Zugang zu diesen Daten hat. Auch werden diese Daten nicht an Dritte veräußert.

### Zum guten Schluss

Unsere Seminare und Veranstaltungen werden für einen sehr langen Zeitraum im Voraus geplant. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir in Ausnahmefällen Termine, Referenten oder Programmabläufe ändern müssen.