

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

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 Produkthanforderungen 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.

Teilnehmer: Mitarbeiter der Produktion und der Produktentwicklung, der Qualitätssicherung und der Anwendungstechnik.

Kursnummer: L 040120-3

Ansprechpartnerin: Anke Ben-Sabeur, Seminare und Trainings,
KIN-Lebensmittelinstitut Neumünster

Termin: Montag 16. November bis Dienstag 17. November 2020

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.

Teilnahmegebühr: **1.375,00 Euro**
inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat

Anmeldeschluss: Montag 09. November 2020

Programmablauf

Montag 16. November 2020

9:00 Uhr	Begrüßung
9:15 Uhr	Grundlagen und Emulgatoren: Aufbau, Typen, Funktion, Anwendung und Wirkung
10:15 Uhr	<i>Kaffeepause</i>
10:30 Uhr	Rheologische Grundlagen einer Emulsion. Einflussfaktoren Emulgator und Fettgehalt in der Praxis
12:00 Uhr	Emulsionen: Rheologische und physikalische Grundlagen
13:00 Uhr	<i>Mittagspause</i>
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
15:45 Uhr	<i>Kaffeepause</i>
16:00 Uhr	Grundlagen der Hydrokolloide
17:00 Uhr	<i>Imbiss in gemütlicher Atmosphäre:</i>

Nutzen Sie die Gelegenheit zum entspannten Erfahrungsaustausch

Dienstag 17. November 2020

8:30 Uhr	Stärken in der Praxis: Vergleich zwischen nativer und modifizierter Stärke. Einflüsse von Säurezugaben und Scherbelastung
10:00 Uhr	Risiken von Emulsionen: Chemisch-physikalische und technische Grundlagen sowie der Einflussfaktor Säurezugabe im Praxistest
10:30 Uhr	<i>Kaffeepause</i>
10:45 Uhr	Maschinen und Anlagen: Funktionen, Bauweise, Technologie, Werkzeuge
11:30 Uhr	Beurteilung von Muster und Lagerstabilität der selbst hergestellten Emulsionen
12:30 Uhr	Abschlussdiskussion

Ende des Seminars und Gelegenheit zum Mittagessen

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

L 040120-3

Anmeldung

Retour per E-Mail, Fax oder Post an Ihre Ansprechpartnerin Anke Ben-Sabeur.
Oder melden Sie sich online unter www.kin.de an!

Teilnahmegebühr: 1.375,00 Euro
inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen
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 mehrteiligen 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.