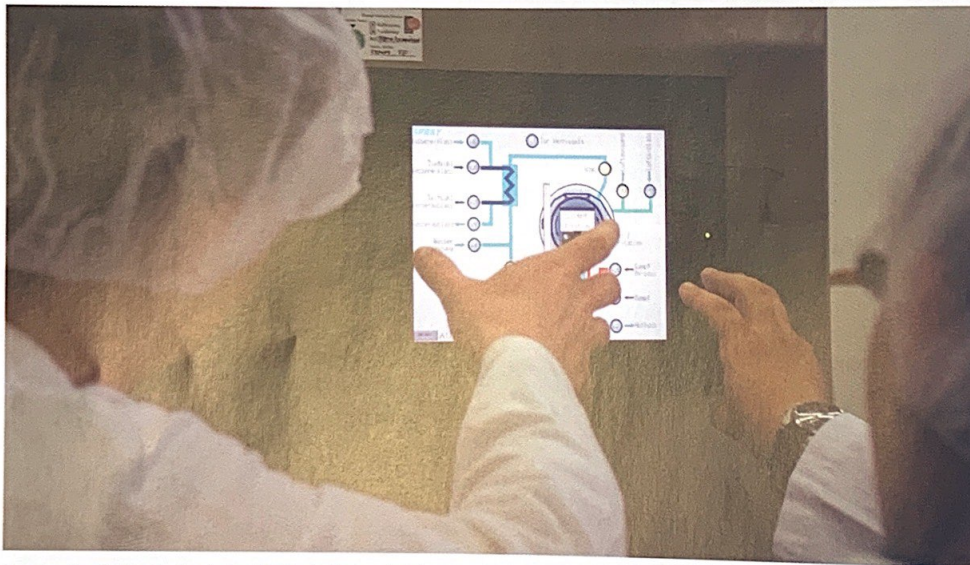


## KIN-NOTIZEN

## Summer School Optimierung von thermischen Prozessen

Um Produktionsprozesse beurteilen und optimieren zu können und alle relevanten Parameter zur Herstellung sicherer Lebensmittel zu berücksichtigen, sind fundierte Kenntnisse zu Haltbarmachungsverfahren, mikrobiologischen Hintergründen, Verpackungsverhalten, Kerntemperaturmessung, Produktentwicklung und Validierung nötig. Dieses Know-how bietet das KIN in Neumünster nicht nur als Dienstleistung an, indem es Prozesse validiert, im eigenen Tech-

nikum die Parameter mittels Challenge-Tests überprüft oder mikrobiologische, sensorische und chemische Analysen durchführt. Auch die Wissensvermittlung ist ein großer Schwerpunkt, um Produktqualität durch Mitarbeiterqualifikation zu gewährleisten. Darum geht die Summer School "Qualifizierung zum Prozessmanager thermische Haltbarmachung" nach dem erfolgreichen Start im vergangenen Jahr vom 29. Juni bis 2. Juli in die zweite Runde.



Aus der Praxis für die Praxis: Im KIN-Technikum wird das vermittelte Wissen praktisch umgesetzt

## KIN-Veranstaltungen

- |                |   |
|----------------|---|
| 16. – 17.06.20 | Sensorik für Einsteiger – Grundlagen und praktische Übungen mit allen Sinnen          |
| 18.06.20       | Sensorik II – Vertiefende Methoden für das Training im Prüferpanel                    |
| 19.06.20       | Sensorik III – Methoden für die sensorische Qualitätssicherung und Produktoptimierung |
| 22.06.20       | Food Fraud – Lebensmittelbetrug sicher vermeiden                                      |

Nähere Informationen zu den inhaltlichen Schwerpunkten der hier aufgeführten Seminare und ein Überblick über weitere KIN-Veranstaltungen sind unter [www.kin.de](http://www.kin.de) zu finden.

Innerhalb der vier Tage werden die Grundlagen zu Lebensmittelverderb, Haltbarmachung, Verfahrenstechnologien und Verpackung intensiv mittels Anwendung und Umsetzung von Praxisbeispielen in ver-

schiedenen Workshops im KIN-Technikum vermittelt. Auch die Mikrowellentechnologie und Prozess-Digitalisierung werden Bestandteil des Kurses sein, der für Produktentwickler, Technische Leiter, Produktionsleiter, Prozessverantwortliche und diejenigen, die es werden wollen, geeignet ist. Die Teilnehmer erhalten am Ende des Lehrgangs ein Zertifikat und können das Erlernete unmittelbar im Betrieb umsetzen. YS/St. ■



Lebensmittelinstitut KIN e.V.  
Wasbeker Straße 324  
24537 Neumünster  
Tel.: 0 43 21-60 10  
Fax: 0 43 21-60 140  
[www.kin.de](http://www.kin.de)  
[info@kin.de](mailto:info@kin.de)