

KIN-Special: Reduktion von Fett, Zucker und Salz in Lebensmitteln – aber wie?

Das Seminar macht Sie gezielt mit Prinzipien zur Reduktion des Fett- und Zuckergehaltes in Lebensmitteln vertraut. Sie lernen die praxisrelevanten Möglichkeiten der Anreicherung von Ballaststoffen kennen. Anhand von Vorträgen (inkl. Verkostung von Produkten) und Versuchen im Technikum werden die Inhalte praxisorientiert vermittelt.

Teilnehmer: Mitarbeiter in Unternehmen der Lebensmittelbranche, die im Bereich Produktentwicklung und Produktqualität tätig sind bzw. für den Bereich qualifizieren möchten.

Kursnummer: L 040321

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

Termin: Zweitägiger Lehrgang,
Montag, 08. März 2021 bis Dienstag 09. März 2021

Seminarort: KIN-Lebensmittelinstitut, Wasbeker Straße 324,
24537 Neumünster / Schleswig-Holstein

Ablauf: Das Seminar beginnt am 1. Tag um 9:00 Uhr und endet am 2. Tag um 16:30 Uhr. Es ist jeweils 1 Mittagspause von 1 Stunde, sowie 2 Kaffeepausen vorgesehen.

Gebühr: **1.440,00 Euro**
inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat

Anmeldeschluss: Montag, 01. März 2021

Programmablauf Montag, 08. März 2021

09:00 Uhr	Begrüßung
09:15 Uhr	Hintergrundinformationen zu Nutri-Score und Lebensmittelkennzeichnung <ul style="list-style-type: none">• Nährwertkennzeichnung und Health claims• LMIV• Vor- und Nachteile• Berechnungsgrundlage
10:00 Uhr	Sensorische Funktionen von Fett, Zucker und Salz (mit sensorischen Übungen) <ul style="list-style-type: none">• Süßgeschmack• sensorische Textureigenschaften• sensorische Übungen
10:45 Uhr	Kaffeepause
11:00 Uhr	Rezepturbezogene Ansätze zur Zucker- und Salzreduktion <ul style="list-style-type: none">• Technologische Funktionen von Zucker und Salz in Lebensmitteln• Strategien zur Reduktion des Zuckergehaltes<ul style="list-style-type: none">- Einsatz von Zuckersersatz- und Zuckeraustauschstoffen- Innovative Ansätze zur Reduktion des Zuckergehaltes• Salz-Ersatz: Austauschstoffe, Gewürze, Geschmackssubstanzen
12:00 Uhr	Verfahren zur Reduktion von Fett und Modifizierung des Fettsäureprofils <ul style="list-style-type: none">• Technologische Funktionen von Fett in Lebensmitteln• Reduktion von Fett in Lebensmitteln: Rezepturbezogene und verfahrenstechnische Aspekte• Strukturaufbau in fettreduzierten Lebensmitteln: Partikelbildung, Verschäumung, Emulgierung• Einsatz und Eigenschaften von Fettaustauschstoffen und Fettersatzstoffen• Veränderung des Fettsäureprofils in Lebensmitteln, Anreicherung mit PUFAs
12:45 Uhr	Mittagspause
13:45 Uhr	Praxisteil mit Übungen und Demonstrationsversuche im Technikum zwischen durch Kaffeepause
16:30 Uhr	Abschlussdiskussion Tag 1
17:00 Uhr	<i>Imbiss in gemütlicher Atmosphäre zum entspannten Erfahrungsaustausch</i>

Programmablauf

Dienstag, 09. März 2021

- 09:00 Uhr** **Auswertung Versuchsmuster** (inkl. Verkostung)
- Sensorische Methoden: Deskriptive Prüfung
 - Verkostung und gemeinsame Beurteilung der hergestellten Muster vom Vortag
- 10:30 Uhr** *Kaffeepause*
- 10:45 Uhr** **Rezepturbezogene Ansätze zur Zuckerreduktion** (inkl. Verkostung)
- Einsatz und Eigenschaften von Süßstoffen und Zuckeraustauschstoffen
 - Demonstration von handelsüblichen Produkten
- 11:15 Uhr** **Alternative Reduktionsansätze**
- Anreicherungen mit Ballaststoffen
 - Geschmacksoptimierung durch Aromatisierung
 - Einsatz von Hydrokolloiden
 - Technologische Möglichkeiten
- 12:10 Uhr** *Mittagspause*
- 13:00 Uhr** **Praxisteil mit Übungen und Demonstrationsversuche im Technikum**
- 15:00 Uhr** *Kaffeepause*
- 15:15 Uhr** **Auswertung Versuchsmuster** (inkl. Verkostung)
- Verkostung und gemeinsame Beurteilung der hergestellten Muster
- 16:30 Uhr** Abschlussdiskussion und Ende der Veranstaltung

KIN-Special: Reduktion von Fett und Zucker in Lebensmitteln – aber wie?

L 040321

Anmeldung

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

Gebühr: 1.440,00 Euro inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat

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 Teilnehmedaten 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.