

## KIN-Kompakt-Online-Seminar: Kennzahlen zur Haltbarmachung ermitteln und berechnen

Wir vermitteln Ihnen die Ziele und Grundlagen der Haltbarmachung von Lebensmitteln, Abtötungsverhalten von Mikroorganismen, Praktische Übungen zur Berechnung von F-Werten

### **Teilnehmer:**

Das Online-Kompakt Seminar richtet sich an interessierte Unternehmer in der Ernährungswirtschaft. Entwickler, Anwendungstechniker, Mitarbeiter im Innovationsmanagement, Führungskräfte aus den Bereichen Technik, Produktentwicklung und Qualitätssicherung, die für die Haltbarkeit, Sicherheit und Produkt-optimierung von Lebensmitteln verantwortlich sind, aber auch an Schüler und Studenten.

**Kursnummer:** W 070821

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

**Termin:** Online-Lehrgang,  
Donnerstag 11. März 2021

**Ablauf:** Das Seminar beginnt um 10:00 Uhr und endet um 14:00 Uhr.

**Teilnahmegebühr:** **400,00 €**  
inklusive Teilnehmerunterlagen und Zertifikat

**Anmeldeschluss:** 04.03.2021

## Programmablauf

### Donnerstag 11. März 2021

- 10:00 Uhr** Begrüßung Etienne Schneppe, KIN-Lebensmittelinstitut
- 10:10 Uhr** **Grundlagen der Haltbarmachung**  
Übersicht über Ursachen für Lebensmittelverderb  
Übersicht über verschiedene Verfahren zur Haltbarmachung von  
Lebensmitteln
- 12:00 Uhr** *Verschnaufpause*
- 12:30 Uhr** **Abtötungsverhalten von Mikroorganismen**  
Übersicht über relevante Leitkeime der Lebensmittelindustrie  
D-Werte und D-Konzepte  
Bedeutung und experimentelle Methoden zur D-Wert-Bestimmung
- 13:00 Uhr** **Kennzahlen der thermischen Haltbarmachung in Theorie und Praxis:  
F-Wert, z-Wert, D-Wert**  
Übungen zur Berechnung von Soll-F-Werten  
Übungen zur Anwendung des z-Wertes
- 14:00 Uhr** Gelegenheit zum Austausch und Ende der Veranstaltung