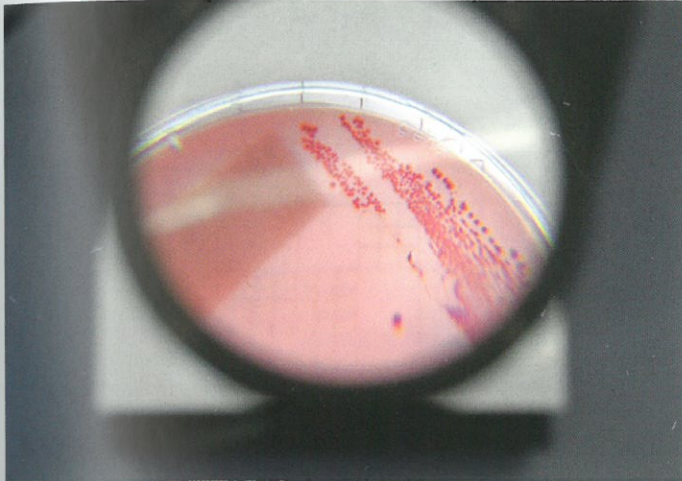


KIN-NOTIZEN

Lebensmittelsicherheit

Mikrobiologische Risiken ausschalten



In der "KIN-Mibi-Woche" werden Möglichkeiten aufgezeigt, Nährmedien selbst herzustellen und die Keimzahlen auszählen

Bei der Verarbeitung von Lebensmitteln können verschiedene Ursachen zum vorzeitigen Ende der Haltbarkeit führen. Häufig sind es nicht sofort entdeckte Kontaminationen mit Keimen, die es zu vermeiden und auszuschließen gilt. Am KIN gibt es dazu zwei Seminar-Reihen, um mikrobiologische Grundlagen auf- und auszubauen sowie auch das Wissen zu Haltbarmachungsverfahren wie Pasteurisation, Sterilisation und weiteren Wärmebehandlungsmöglichkeiten zu erweitern.

In der "KIN-Mibi-Woche" bauen die drei ein- bis dreitägigen Seminare aufeinander auf, um mit Labor-Übungen die Sicherheit im Umgang mit Nährmedien, relevanten Problemkeimen, Untersuchungsergebnissen und daraus ableitbaren Maßnahmen zu vermitteln. Von der Möglichkeit, selbst Nährmedien herzustellen und die Keimzahl auszählen über die Bewertung mikrobiologischer Analyseergebnisse und sich daraus ergebende Veränderungen im Produktionsprozess bis hin zur Einordnung von Kunden-

KIN-Veranstaltungen

- | | |
|----------------|---|
| 16. – 17.11.20 | Emulgiertechnik I – Stabile Emulsionen, perfekte Textur |
| 23.11.20 | Food Marketing Academy: Verpackung – Wirkungsvoller Erfolgsfaktor und Umsatzgarant bei Verbrauchsgütern |
| 23.11.20 | Umsetzung von Hygienestandards |
| 26.11.20 | Nahrungsergänzungsmittel: Kennzeichnen – bewerten – bewerben |

Nähere Informationen zu den inhaltlichen Schwerpunkten der hier aufgeführten Seminare und ein Überblick über weitere KIN-Veranstaltungen sind unter www.kin.de zu finden.

reklamationen und Spezifikationsgrenzwerten werden die Grundlagen mit vielen praktischen Anwendungsmöglichkeiten vertieft. So erhöht sich auch die Sicherheit bei der Festlegung des Mindesthaltbarkeits- beziehungsweise des Verbrauchsdatums. Die Fortbildungen finden in der Woche vom 26. bis 30. Okto-

ber in Neumünster statt, die vertiefenden Kurse II und III sind auch als Online-Seminar buchbar.

In den zweitägigen Praxis-Workshops zur Haltbarmachung erfahren die Teilnehmer, wie sie mikrobiologischen und enzymatischen Risiken durch thermische Verfahren in der Lebensmittelherstellung entgegenwirken können. Um Haltbarmachungsprozesse im Betrieb sicher beurteilen zu können, sind fundierte Kenntnisse zur Berechnung von Kennzahlen und deren Anwendung unumgänglich. Wie sich technologische Verfahren zukunftsorientiert und unter Anwendung ressourcen- und produktschonender Prozesse optimieren lassen, zeigen im Oktober und November die Haltbarmachungs-Seminare im Technikum des KIN.

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
info@kin.de

Zentralfachschule
der Deutschen
Süßwarenwirtschaft

Veranstaltungen

- | | |
|----------------|--|
| 27. – 28.10.20 | Seminar "Mikrobiologie der Süßwaren" |
| 03. – 04.11.20 | Toolbox "Fettreif" |
| 05. – 06.11.20 | Praxis-Seminar "Sensorik Schokolade & Kakao" |
| 08. – 10.12.20 | Kongress "Choco Tec" in Köln |

Informationen über diese und weitere Veranstaltungen:
Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.
De-Lewu-Straße 3-9, 42653 Solingen
Tel.: 02 12-59 61-0, Fax: 02 12-59 61-61
info@zds-solingen.de, www.zds-solingen.de



Vereinigung Der Backbranche

Veranstaltungen

- | | |
|----------|--|
| 12.11.20 | Stollenprüfung bei Meistermarken-Ulmer Spatz |
| 17.11.20 | Vortrag: Guideline Bakery Equipment |
| 01.12.20 | Besichtigung Dresdner Backhaus |
| 08.12.20 | Besichtigung Bäckerei-Café-Bistro Louis in Weiskirchen |

Informationen über diese und weitere Veranstaltungen:
VDB – Vereinigung Der Backbranche e.V.
Schützenberg 10, 32756 Detmold
Tel.: 0 52 31-61 66 42 99, Fax: 0 52 31-2 05 05
info@vdb-ev.net, www.vdb-deutschland.net