

KIN-Kompakt-Online-Seminar: Alternative Haltbarmachung und Validierung

Wir vermitteln Ihnen die Ziele und Grundlagen alternativer Haltbarmachungsverfahren und Grundlagen der Prozessvalidierung

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 070621-2

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

Termin: Online-Lehrgang,
Dienstag 30. März 2021

Ablauf: Das Online Seminar beginnt um 10:00 Uhr und endet um 14:00 Uhr.
Es ist eine Verschaupause von 30 Minuten vorgesehen

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

Anmeldeschluss: 23. März 2021

Programmablauf

Dienstag 30. März 2021

- 10:00 Uhr** Begrüßung Etienne Schneppe, KIN-Lebensmittelinstitut
- 10:10 Uhr** Grundlagen alternativer Haltbarmachungsverfahren
- Entwicklung thermische Haltbarmachung
 - Entwicklung Messequipment
 - Mikrowellenpasteurisation
 - Ohmic heating
 - HPP-Verfahren
- 12:00 Uhr** *Verschnaufpause*
- 12:30 Uhr** Grundlagen der Prozessvalidierung: Temperaturverteilungsmessungen und Temperatureintragsmessungen
- Ermittlung von Hot Spots und Cold Spots
 - Ermittlung von F-Werten im Produkt
 - Übersicht über die Messverfahren und die verschiedenen Messsysteme
- #
- 13:30 Uhr** Grundlagen der Prozessvalidierung: Durchführung von Challenge-Tests
- Untersuchung des Wachstums- und Absterbeverhaltens bestimmter Mikroorganismen in Lebensmitteln
- #
- 14:00 Uhr** Gelegenheit zum Austausch und Ende der Veranstaltung