

KIN-Kompakt-Online-Seminar: Einstieg thermische Konservierungsmethoden

Wir vermitteln Ihnen die Ziele und Grundlagen der thermischen Konservierung, Grundlagen der Mikrobiologie, Überblick über Sterilisations- und Pasteurisationstechnik

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 Produktoptimierung von Lebensmitteln verantwortlich sind, aber auch an Schüler und Studenten.

Kursnummer: W 070721-3

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

Termin: Online-Lehrgang,
Dienstag 31. August 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: 24. August 2021

Programmablauf

Dienstag 31. August 2021

- 10:00 Uhr** Begrüßung Etienne Schneppe, KIN-Lebensmittelinstitut
- 10:10 Uhr** **Grundlagen der thermischen Konservierung**
Blanchieren, Pasteurisieren und Sterilisieren
Ziele und Kennzahlen der Wärmekonservierung
- 12:00 Uhr** *Verschlaufpause*
- 12:30 Uhr** **Grundlagen der Mikrobiologie**
Mikrobiellem Verderb vorbeugen: Hefen, Schimmelpilze, Bakterien und Viren
Wachstumsparameter und Faktoren
- 13:00 Uhr** **Überblick über Sterilisations- und Pasteurisationstechnik**
Kontinuierliche und diskontinuierliche Verfahren im Vergleich
- 14:00 Uhr** Gelegenheit zum Austausch und Ende der Veranstaltung