

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.

Es ist von Vorteil, für die Berechnung der Kennzahlen, wenn alle TN mit dem CASIO fx-85DE PLUS Taschenrechner bzw. seinen Funktionen arbeiten!

Kursnummer: W 070821-2

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

Termin: Online-Lehrgang,
Freitag 25. Juni 2021

Ablauf: Das Seminar beginnt um 09:00 Uhr und endet um 13:00 Uhr.

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

Anmeldeschluss: 18.06.2021

Programmablauf

Freitag 25.06.2021

- 09:00 Uhr** Begrüßung Etienne Schneppe, KIN-Lebensmittelinstitut
- 09:10 Uhr** **Grundlagen der Haltbarmachung**
Übersicht über Ursachen für Lebensmittelverderb
Übersicht über verschiedene Verfahren zur Haltbarmachung von
Lebensmitteln
- 11:00 Uhr** *Verschnaufpause*
- 11:30 Uhr** **Abtötungsverhalten von Mikroorganismen**
Übersicht über relevante Leitkeime der Lebensmittelindustrie
D-Werte und D-Konzepte
Bedeutung und experimentelle Methoden zur D-Wert-Bestimmung
- 12:00 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
- 13:00 Uhr** Gelegenheit zum Austausch und Ende der Veranstaltung