

## 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 070621-4

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

**Termin:** Online-Lehrgang,  
Donnerstag 30. September 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:** 23.09.2021

### Programmablauf

#### Donnerstag 30. September 2021

- 10:00 Uhr** Begrüßung
- 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