KIN Lebensmittel-Institut

SEMINARE

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 070721-4
Ansprechpartnerin:	Anke Ben-Sabeur, Seminare und Trainings, KIN-Lebensmittelinstitut Neumünster
Termin:	Online-Lehrgang, Montag 18. Oktober 2021
Ablauf:	Das Online Seminar beginnt um 10:00 Uhr und endet um 14:00 Uhr. **Es ist eine Verschaufpause von 30 Minuten vorgesehen**
Teilnahmegebühr:	**400,00 €** inklusive Teilnehmerunterlagen und Zertifikat
Anmeldeschluss:	11. Oktober 2021

KIN-Kompakt-Online-Seminar: Einstieg thermische Konservierungsmethoden

Programmablauf

Montag 18. Oktober 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 *Verschnaufpause*

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