

## KIN-Special: Reduktion von Fett, Zucker und Salz in Lebensmitteln – aber wie?

Das Seminar macht Sie gezielt mit Prinzipien zur Reduktion des Fett- und Zuckergehaltes in Lebensmitteln vertraut. Sie lernen die praxisrelevanten Möglichkeiten der Anreicherung von Ballaststoffen kennen. Anhand von Vorträgen (inkl. Verkostung von Produkten) und Versuchen im Technikum werden die Inhalte praxisorientiert vermittelt.

**Teilnehmer:** Mitarbeiter in Unternehmen der Lebensmittelbranche, die im Bereich Produktentwicklung und Produktqualität tätig sind bzw. für den Bereich qualifizieren möchten.

**Kursnummer:** L 040322

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

**Termin:** Zweitägiger Lehrgang,  
Montag, 20. bis Dienstag 21. Juni 2022

**Seminarort:** KIN-Lebensmittelinstitut, Wasbeker Straße 324,  
24537 Neumünster / Schleswig-Holstein

**Ablauf:** Das Seminar beginnt am 1. und 2. Tag um 9:00 Uhr und endet am 2. Tag um 16:30 Uhr. Es ist jeweils 1 Mittagspause von ca. 1 Stunde, sowie 2 Kaffeepausen vorgesehen.

**Gebühr:** **1.440,00 Euro**  
inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat

**Anmeldeschluss:** 13. Juni 2022

## Programmablauf

### Montag, 20. Juni 2022

<b>09:00 Uhr</b>	<b>Begrüßung</b>
<b>09:15 Uhr</b>	<b>Hintergrundinformationen zu Nutri-Score und Lebensmittelkennzeichnung</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Nährwertkennzeichnung und Health claims</li><li>• LMIV</li><li>• Vor- und Nachteile</li><li>• Berechnungsgrundlage</li></ul>
<b>10:00 Uhr</b>	<b>Sensorische Funktionen von Fett, Zucker und Salz</b> (mit sensorischen Übungen) <ul style="list-style-type: none"><li>• Süßgeschmack</li><li>• sensorische Textureigenschaften</li><li>• sensorische Übungen</li></ul>
<b>10:45 Uhr</b>	Kaffeepause
<b>11:00 Uhr</b>	<b>Rezepturbezogene Ansätze zur Zucker- und Salzreduktion</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Technologische Funktionen von Zucker und Salz in Lebensmitteln</li><li>• Strategien zur Reduktion des Zuckergehaltes<ul style="list-style-type: none"><li>- Einsatz von Zuckerersatz- und Zuckeraustauschstoffen</li><li>- Innovative Ansätze zur Reduktion des Zuckergehaltes</li></ul></li><li>• Salz-Ersatz: Austauschstoffe, Gewürze, Geschmackssubstanzen</li></ul>
<b>12:00 Uhr</b>	<b>Verfahren zur Reduktion von Fett und Modifizierung des Fettsäureprofils</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Technologische Funktionen von Fett in Lebensmitteln</li><li>• Reduktion von Fett in Lebensmitteln: Rezepturbezogene und verfahrenstechnische Aspekte</li><li>• Strukturaufbau in fettreduzierten Lebensmitteln: Partikelbildung, Verschäumung, Emulgierung</li><li>• Einsatz und Eigenschaften von Fettaustauschstoffen und Fettersatzstoffen</li><li>• Veränderung des Fettsäureprofils in Lebensmitteln, Anreicherung mit PUFAs</li></ul>
<b>12:45 Uhr</b>	Mittagspause
<b>13:45 Uhr</b>	<b>Praxisteil mit Übungen und Demonstrationsversuche im Technikum</b>  zwischendurch Kaffeepause

## Programmablauf

### Dienstag, 21. Juni 2022

- 09:00 Uhr**     **Auswertung Versuchsmuster** (inkl. Verkostung)
- Sensorische Methoden: Deskriptive Prüfung
  - Verkostung und gemeinsame Beurteilung der hergestellten Muster vom Vortag
- 10:30 Uhr**     *Kaffeepause*
- 10:45 Uhr**     **Rezepturbezogene Ansätze zur Zuckerreduktion** (inkl. Verkostung)
- Einsatz und Eigenschaften von Süßstoffen und Zuckeraustauschstoffen
  - Demonstration von handelsüblichen Produkten
- 11:15 Uhr**     **Alternative Reduktionsansätze**
- Anreicherungen mit Ballaststoffen
  - Geschmacksoptimierung durch Aromatisierung
  - Einsatz von Hydrokolloiden
  - Technologische Möglichkeiten
- 12:10 Uhr**     *Mittagspause*
- 13:00 Uhr**     **Praxisteil mit Übungen und Demonstrationsversuche im Technikum**
- 15:00 Uhr**     *Kaffeepause*
- 15:15 Uhr**     **Auswertung Versuchsmuster** (inkl. Verkostung)
- Verkostung und gemeinsame Beurteilung der hergestellten Muster
- 16:30 Uhr**     Abschlussdiskussion und Ende der Veranstaltung