

KIN-Expert-Seminar mit Praxisworkshop: Thermische Haltbarmachung I – aktuelle Verfahren und zukunftsweisende Technologie

Sie werden mit den wichtigsten Verfahren der thermischen Haltbarmachung für Lebensmittel sowie mit dem zugehörigen Equipment vertraut und lernen, die Ergebnisse sensorisch zu vergleichen: Blanchieren, Pasteurisieren und Sterilisieren. Sie lernen die Ziele der Haltbarmachung in der Herstellung von Lebensmittel, sowie das Heranziehen und Beurteilen der wichtigsten Kennzahlen. Die Anforderungen an die Verpackung werden ebenfalls behandelt. Im ausführlichen Praxisteil stellen wir gemeinsam mit Ihnen Muster im Mikrowellentunnel her. Wir beurteilen und diskutieren gemeinsam die Ergebnisse. Dieses Grundlagen Seminar eignet sich ideal als Basis um tiefer in das Thema "Thermische Haltbarmachung" einzusteigen.

Haben Sie bestimmte Themenschwerpunkte, die im Seminar geklärt werden sollen?

Bitte setzen Sie sich gern, 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn, mit uns in Verbindung.

- Teilnehmer:** Neu- und Quereinsteiger sowie alle Mitarbeiter der Lebensmittel- und Zulieferindustrie, die sich auf den neuesten Stand bringen wollen.
- Kursnummer:** L 070122
- Ansprechpartnerin:** Anke Ben-Sabeur, Seminare und Trainings,
KIN-Lebensmittelinstitut Neumünster
- Termin:** Zweitägiger Lehrgang,
Donnerstag, 13. bis Freitag, 14. Januar 2022
- Seminarort:** KIN-Lebensmittelinstitut, Wasbeker Straße 324,
24537 Neumünster / Schleswig-Holstein
- Ablauf:** Das Seminar beginnt jeweils um 9 Uhr und endet gegen 17:00 Uhr. Es ist jeweils 1 Mittagspause von 45 Minuten sowie 2 Kaffeepausen vorgesehen.
Im Anschluss an den ersten Seminartag lädt das Institut zum Kennenlernen und entspannten Ausklang zu einem Imbiss ein.
- Teilnahmegebühr:** **1.375 Euro**
inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat
- Anmeldeschluss:** Donnerstag, 06. Januar 2022

Programmablauf

Donnerstag, 13. Januar 2022

- | | |
|------------------|---|
| 9:00 Uhr | Begrüßung |
| 9:15 Uhr | Technologieentwicklung bei der thermischen Haltbarmachung |
| 10:30 Uhr | <i>Kaffeepause</i> |
| 10:45 Uhr | Mikrobiellem Verderb vorbeugen: Hefen, Schimmelpilze, Bakterien und deren Wachstumsparameter |
| 12:15 Uhr | <i>Mittagspause</i> |
| 13:00 Uhr | Verpackung: Anforderungen für haltbare Lebensmittel |
| 14:00 Uhr | Überblick über die Autoklaven- und Pasteurisationstechnik. Kontinuierliche und diskontinuierliche Verfahren |
| 15:30 Uhr | <i>Kaffeepause</i> |
| 15:45 Uhr | Verfahren: Erläuterung anhand von Anlagen im KIN-Technikum |
| 16:45 Uhr | Zusammenfassung und Abschlussdiskussion |
| 17:00 Uhr | <i>Imbiss in gemütlicher Atmosphäre zum entspannten Erfahrungsaustausch</i> |

Programmablauf

Freitag, 14. Januar 2022

- 9:00 Uhr** Grundlagen der thermischen Konservierung: Blanchieren, Pasteurisieren und Sterilisieren. Ziele und Kennzahlen der Wärmekonservierung
- 10:30 Uhr** *Kaffeepause*
- 10:45 Uhr** Musterproduktion im Technikum
- 12:15 Uhr** *Mittagspause*
- 13:00 Uhr** Musterproduktion im Technikum
- 14:30 Uhr** *Kaffeepause*
- 14:45 Uhr** Musterproduktion im Technikum
- 15:30 Uhr** Verfahren im sensorischen Vergleich
- 17:00 Uhr** Zusammenfassung und Abschlussdiskussion