

## **KIN-Expert-Seminar: Haltbarmachung II – Thermische Prozesse verstehen Praxisorientierter Grundkurs mit Fokus auf Kennzahlen**

Wir machen Sie mit verschiedenen thermischen Prozessen vertraut und vermitteln Ihnen, nach welchen Kriterien Sie das passende Verfahren für Ihr Produkt auswählen. Sie lernen, wie Sie schon während der Produktentwicklung Ihre Kennzahlen festlegen und diese dann mittels des passenden Verfahrens erzielen.

**Teilnehmer:** Fach- und Führungskräfte aus den Bereichen Produktion, Technik, Produktentwicklung und Qualitätssicherung, die für die Haltbarkeit und Sicherheit von Lebensmitteln verantwortlich sind. Auch für Quereinsteiger geeignet.

**Kursnummer:** L 070222-2

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

**Termin:** Zweitägiger Lehrgang,  
Dienstag, 10. bis Mittwoch, 11. Mai 2022

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

**Ablauf:** Das Seminar beginnt jeweils um 9 Uhr und endet am ersten Tag um 16:30 Uhr am Folgetag gegen 17:00 Uhr. Es sind 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** **1.375,00 €**  
inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat

**Anmeldeschluss:** Dienstag, 03. Mai 2022

## Programmablauf

### Dienstag, 10. Mai 2022

<b>9:00 Uhr</b>	Begrüßung
<b>9:15 Uhr</b>	Grundlagen der Haltbarmachung
<b>10:00 Uhr</b>	Abtötungsverhalten von Mikroorganismen: D-Wert, Richtkeime und D-Konzepte
<b>11:00 Uhr</b>	<i>Kaffeepause</i>
<b>11:15 Uhr</b>	Praktische Übungen: D-Wert, Richtkeime und D-Konzepte
<b>12:00 Uhr</b>	<i>Mittagspause</i>
<b>12:45 Uhr</b>	z- und F-Wert: Berechenbare Sicherheit in der thermischen Haltbarmachung
<b>14:00 Uhr</b>	Die Autoklavensysteme im KIN-Technikum
<b>15:00 Uhr</b>	<i>Kaffeepause</i>
<b>15:15 Uhr</b>	Grundlagen der Pasteurisations- und Sterilisationstechnik
<b>16:30 Uhr</b>	<i>Imbiss in gemütlicher Atmosphäre zum entspannten Erfahrungsaustausch</i>

## Programmablauf

**Mittwoch, 11. Mai 2022**

- |                  |   |
|------------------|---|
| <b>9:00 Uhr</b>  | Grundlagen der Messung von Kerntemperaturen mit praktischem Teil  |
| <b>9:45 Uhr</b>  | Einflussfaktoren auf den thermischen Prozess  |
| <b>10:30 Uhr</b> | Aktivierung / Inaktivierung von Enzymen und Reduzierung der Kochschädigung:<br>Praktische Übungen zum E- und C-Wert |
| <b>11:00 Uhr</b> | <i>Kaffeepause</i>  |
| <b>11:15 Uhr</b> | Praktische Übungen zum z- und F-Wert - Berechnungsbeispiele   |
| <b>13:00 Uhr</b> | <i>Mittagspause</i>   |
| <b>13:45 Uhr</b> | Verhalten von Verpackungen bei thermischen Prozessen:<br>Drucksteuerung und Deflektionsmessung                      |
| <b>15:00 Uhr</b> | <i>Kaffeepause</i>  |
| <b>15:15 Uhr</b> | Problemerkennung und Optimierungsansätze anhand ausgewählter<br>Produktbeispiele                                    |
| <b>16:45 Uhr</b> | Zusammenfassung und Abschlussdiskussion   |
| <b>17:00 Uhr</b> | Ende des Seminars   |