

## KIN-Expert-Seminar: Emulgiertechnik I – stabile Emulsionen, perfekte Textur

Emulgieren, verdicken, stabilisieren: So stellen Sie stabile Emulsionen mit maximaler Haltbarkeit und der gewünschten Textur her. Wir beginnen mit dem Aufbau, den Bestandteilen, den Einflussfaktoren und der Funktion von Emulsionen und zeigen Ihnen, wie Sie die jeweiligen Produkthanforderungen erfüllen können. Im Vordergrund stehen praxisorientierte Lösungen und zahlreiche Übungen im Technikum. Je nach Priorität erstellen wir in Gruppen Produktvariationen und arbeiten mit verschiedenen Technologien. Gemeinsam werten wir dann die Ergebnisse aus.

**Teilnehmer:** Mitarbeiter der Produktion und der Produktentwicklung, der Qualitätssicherung und der Anwendungstechnik.

**Kursnummer:** L 040122

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

**Termin:** Montag, 14. bis Dienstag, 15. Februar 2022

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

**Ablauf:** Das Seminar beginnt am ersten Tag um 9 Uhr und endet um 17 Uhr, am Folgetag findet es von 8:30 bis ca. 13:30 Uhr statt. Es ist jeweils eine Mittagspause von 60 Minuten vorgesehen und 2 Kaffeepausen bzw. am zweiten Seminartag 1 Kaffeepause.  
Im Anschluss an den ersten Seminartag lädt das Institut zum Kennenlernen und entspannten Ausklang zu einem Imbiss ein.

**Teilnahmegebühr:** **1.375,00 Euro**  
inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat

**Anmeldeschluss:** Montag, 07. Februar 2022

## Programmablauf

### Montag, 14. Februar 2022

- |                  |   |
|------------------|---|
| <b>9:00 Uhr</b>  | Begrüßung   |
| <b>9:15 Uhr</b>  | Grundlagen und Emulgatoren: Aufbau, Typen, Funktion, Anwendung und Wirkung  |
| <b>10:15 Uhr</b> | <i>Kaffeepause</i>  |
| <b>10:30 Uhr</b> | Rheologische Grundlagen einer Emulsion. Einflussfaktoren Emulgator und Fettgehalt in der Praxis                   |
| <b>12:00 Uhr</b> | Emulsionen: Rheologische und physikalische Grundlagen   |
| <b>13:00 Uhr</b> | <i>Mittagspause</i>   |
| <b>14:00 Uhr</b> | Einführung in die Rheometrie: Grundbegriffe, Eigenschaften von Emulsionen und Messung rheologischer Eigenschaften |
| <b>15:00 Uhr</b> | Emulsionen in der Praxis: Einflussfaktoren Scherbelastung und Stabilisatoren                                      |
| <b>15:45 Uhr</b> | <i>Kaffeepause</i>  |
| <b>16:00 Uhr</b> | Grundlagen der Hydrokolloide  |
| <b>17:00 Uhr</b> | <i>Imbiss in gemütlicher Atmosphäre:</i><br><b>Nutzen Sie die Gelegenheit zum entspannten Erfahrungsaustausch</b> |

## Programmablauf

### Dienstag, 15. Februar 2022

- 8:30 Uhr** Stärken in der Praxis: Vergleich zwischen nativer und modifizierter Stärke. Einflüsse von Säurezugaben und Scherbelastung
- 10:00 Uhr** Risiken von Emulsionen: Chemisch-physikalische und technische Grundlagen sowie der Einflussfaktor Säurezugabe im Praxistest
- 10:30 Uhr** *Kaffeepause*
- 10:45 Uhr** Maschinen und Anlagen: Funktionen, Bauweise, Technologie, Werkzeuge
- 11:30 Uhr** Beurteilung von Muster und Lagerstabilität der selbst hergestellten Emulsionen
- 12:30 Uhr** Abschlussdiskussion  
*Ende des Seminars und Gelegenheit zum Mittagessen*