

Praxis-Workshop: Thermische Haltbarmachung II – Welche Kennzahlen wofür?

In diesem praxis-orientierten Lehrgang werden Sie mit verschiedenen thermischen Prozessen vertraut und lernen, nach welchen Kriterien Sie das passende thermische Haltbarmachungsverfahren 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: BP 070222-3

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

Termin: Zweitägiger Lehrgang,
Dienstag, 23. bis Mittwoch, 24. August 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, 16. August 2022

Programmablauf

Dienstag, 23. August 2022

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

Programmablauf

Mittwoch, 24. August 2022

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