

## KIN-Kompakt-Online-Seminar: Alternative Haltbarmachung und Validierung

Wir vermitteln Ihnen die Ziele und Grundlagen alternativer Haltbarmachungsverfahren und Grundlagen der Prozessvalidierung

**Teilnehmer:**

Das Online-Kompakt Seminar richtet sich an interessierte Unternehmer in der Ernährungswirtschaft. Entwickler, Anwendungstechniker, Mitarbeiter im Innovationsmanagement, Führungskräfte aus den Bereichen Technik, Produktentwicklung und Qualitätssicherung, die für die Haltbarkeit, Sicherheit und Produkt-optimierung von Lebensmitteln verantwortlich sind, aber auch an Schüler und Studenten.

**Kursnummer:** W 070622

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

**Termin:** Online-Lehrgang,  
Freitag, 04. März 2022

**Ablauf:** Das Online Seminar beginnt um 10:00 Uhr und endet um 14:00 Uhr.  
**Es ist eine Verschaupause von 30 Minuten vorgesehen**

**Teilnahmegebühr:** **400,00 €**  
inklusive Teilnehmerunterlagen und Zertifikat

**Anmeldeschluss:** 25.02.2022

### Programmablauf

#### Freitag, 04. März 2022

- 10:00 Uhr**      Begrüßung
- 10:10 Uhr**      Grundlagen alternativer Haltbarmachungsverfahren
- Entwicklung thermische Haltbarmachung
  - Entwicklung Messequipment
  - Mikrowellenpasteurisation
  - Ohmic heating
  - HPP-Verfahren
- 12:00 Uhr**      *Verschlaufpause*
- 12:30 Uhr**      Grundlagen der Prozessvalidierung: Temperaturverteilungsmessungen und Temperatureintragsmessungen
- Ermittlung von Hot Spots und Cold Spots
  - Ermittlung von F-Werten im Produkt
  - Übersicht über die Messverfahren und die verschiedenen Messsysteme
- 13:30 Uhr**      Grundlagen der Prozessvalidierung: Durchführung von Challenge-Tests
- Untersuchung des Wachstums- und Absterbeverhaltens bestimmter Mikroorganismen in Lebensmitteln
- 14:00 Uhr**      Gelegenheit zum Austausch und Ende der Veranstaltung