

## Milch in die Bestandteile zerlegen – Lebensmittelverarbeitung live

Wie aus „weißem Gold“, wie der Rohstoff Milch bei unserem KIN-Mitglied Lactoprot in Leezen genannt wird, Produkte wie Kasein und Lactose werden, konnte der Lehrgang 2022 O auf einer eindrucksvollen Exkursion live erleben.

Der Rundgang durch die Produktion Anfang September 2023 lieferte unseren Fachschülerinnen und Fachschülern einen wertvollen praktischen Einblick in das Themenfeld Milchtechnologie.

Filtration, Trocknung, Ventile, Pumpen und pH-Werte, Isoelektrischer Punkt, Trockensubstanz und nicht zuletzt auch thermische Haltbarmachung - alles Inhalte aus dem Unterricht in der KIN-Fachschule für Lebensmitteltechnik, die im industriellen Maßstab bei Lactoprot vom Rohstoff Milch über den Fließbettrockner „Enterprise“ bis hin zum fertigen Pulver nachvollzogen und in der Anwendung verknüpft werden konnten.

Ein großer Dank gilt den Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Lactoprot, die unseren zukünftigen Technikern diesen wertvollen Einblick ermöglicht und zahlreiche Fragen beantwortet haben und damit unsere Mission, Fach- und Führungskräfte für die Lebensmittelindustrie auf ihre beruflichen Tätigkeiten praxis- und anwendungsbezogen weiterzubilden, damit perfekt abrunden. Nicht zuletzt können über Exkursionen zu unseren Mitgliedsfirmen auch Kontakte für eine spätere gemeinsame berufliche Zukunft entstehen.

Die Weiterbildung zum Staatlich geprüften Techniker, Fachrichtung Lebensmitteltechnik ist entweder in Vollzeit über zwei Jahre oder berufsbegleitend neben dem Job innerhalb von drei Jahren absolvierbar. Informationen zu Ablauf und Bewerbung unter [zernitz@kin.de](mailto:zernitz@kin.de) oder 04321/601-98.

