

Verpackungen für Milcherzeugnisse

Agenda Tag 1 - Dienstag, 24.11.2020

Die Vorträge an diesem Veranstaltungstag hält für Sie *Prof. Markus Schmid* von Hochschule Albstadt-Sigmaringen.

8:30	Check-In mit Begrüßungskaffee
9:00	Begrüßung und Vorstellungsrunde
9:15	<p>Prof. Markus Schmid <i>Hochschule Albstadt-Sigmaringen</i></p> <p>Allgemeine Einführung in die Lebensmittelverpackungstechnik</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aktuelle Veränderungen im Markt von Milcherzeugnissen und Nachhaltigkeitsaspekte • Überblick zu den gängigsten Packstoffen bei Milcherzeugnissen • Verpackungsfunktionen • Anwendungsbeispiele für Verpackungen von Milcherzeugnissen (Milch, Käse, Joghurt, etc.)
10:15	Kaffee- und Kommunikationspause
10:45	<p>Prof. Markus Schmid <i>Hochschule Albstadt-Sigmaringen</i></p> <p>Grundlagen der Packstoffe und Packmittel für Milcherzeugnisse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vor- und Nachteile unterschiedlicher Packstoffe • Packmittelherstellung und Packmitteleigenschaften • Welches Packmittel für welches Milcherzeugnis?
12:15	Gemeinsames Mittagessen
13:30	<p>Prof. Markus Schmid <i>Hochschule Albstadt-Sigmaringen</i></p> <p>Einfluss von Licht und Sauerstoff auf die Qualität von Milcherzeugnissen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Problem Sauerstoff und Licht: Oxidation von Lipiden, Abbau von Vitaminen, etc. • Handlungsoptionen zur Verpackungsoptimierung
14:15	<p>Prof. Markus Schmid <i>Hochschule Albstadt-Sigmaringen</i></p> <p>Praxisrelevante Verpackungsprüfungen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Permeationsmessung • Mechanische Prüfverfahren
15:00	Kaffee- und Kommunikationspause
15:30	<p>Prof. Markus Schmid <i>Hochschule Albstadt-Sigmaringen</i></p> <p>Verpackungskonzepte für Milcherzeugnisse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Was passiert, wenn die Gas-Barriere nicht passt? • Wichtige Einflussfaktoren auf die Auslegung für Verpackungskonzepte für Milcherzeugnisse • Nachhaltige Verpackungskonzepte für Milcherzeugnisse
16:30	Ende des ersten Veranstaltungstages

Verpackungen für Milcherzeugnisse

Agenda Tag 2 - Mittwoch, 25.11.2020

Die Vorträge an diesem Veranstaltungstag hält für Sie *Prof. Bernd Wilke* von Consultancy in Packaging.

8:30

Prof. Bernd Wilke

Consultancy in Packaging

Verpackungsprozesse und entsprechende Verpackungsmaschinen für Milcherzeugnisse

- Tiefziehprozesse und –maschinen und Herstellung vorgefertigter Behälter
- Abfüllung in vorgefertigte Behältnisse (Becher, Flaschen) und entsprechende Maschinen
- Abfüllung in Beutel und Beutelmaschinen (VFFS und vorgefertigte Beutel)
- Einschlagen von Molkereierzeugnisse und Maschinen
- Füllprozesse

10:30

Kaffee- und Kommunikationspause

11:00

Prof. Bernd Wilke

Consultancy in Packaging

Lager- und Transportlogistik (Fallbeispiele und Diskussion)

- Palettenauswahl –und gestaltung
- Software zur Anlagenoptimierung

12:00

Gemeinsames Mittagessen

13:00

Prof. Bernd Wilke

Consultancy in Packaging

Hygieneprozesse für Milcherzeugnisse

- Hygiene- und GMP-Vorschriften
- Verpackung in verschiedenen Hygienestufen (Standard, Cleanfill und Aseptik)
- Verfahren zur Entkeimung von Packstoffen, Packmitteln und Maschinenräumen

14:30

Kaffee- und Kommunikationspause

15:00

Prof. Bernd Wilke

Consultancy in Packaging

Neues Verpackungsgesetz in Bezug auf Milcherzeugnisse

- EU Kunststoffstrategie etc.

16:30

Abschlussdiskussion / Ende der Veranstaltung