

# Lebensmittel haltbar und optimal verpacken

## Informationen zur Veranstaltung



**Datum:** Dienstag, 26. / Mittwoch, 27. Februar 2019

**Tagungscode:** HO-02-19

**Niveau:** Stufe 2 - Vorkenntnisse sind hilfreich, aber nicht Voraussetzung

**Zielgruppe:** Lebensmittelhersteller, Abpacker und Verpackungsexperten, die ihr Wissen über haltbares Verpacken und neue Methoden dazu vertiefen wollen.

Eine der wichtigsten Aufgaben der Verpackung ist es, den Schutz des verpackten Lebensmittels zu gewährleisten. Die optimale Verpackung bietet dem Lebensmittel Lagerbedingungen, welche die Qualität erhalten und somit den Verderb verzögern. Wie gelingt es, Verpackung und Lebensmittel optimal aufeinander abzustimmen? Welche Hilfsmittel gibt es, um eine Verpackung „maßzuschneidern“? Genau diese Fragen werden in diesem Seminar beantwortet. In diesem Seminar beschäftigen wir uns intensiv mit dem System „Lebensmittelverpackung“.

Im Grundlagenteil erarbeiten wir zunächst das Anforderungsprofil verschiedener Lebensmittelgruppen und stellen typische Verderbsmechanismen vor. Außerdem geben wir einen Überblick über wichtige Packstoffe, deren Herstellung und ihre Eigenschaften.

Anhand konkreter Beispiele aus Forschung und Praxis wird dann das Zusammenspiel von Verpackung und Lebensmittel genauer beleuchtet: Welche Verpackung passt zu welchem Produkt? Wie wird „Barriere“ ermittelt und welche Barriereigenschaften werden benötigt? Gibt es nützliche Zusatzfunktionen? Aufgrund der kleinen Gruppengröße können auch individuelle Fragestellungen der Teilnehmer diskutiert werden. Abgerundet wird das Seminar durch aktuelle Themen aus Forschung und Entwicklung: Aktive Verpackungen für Lebensmittel, „Shelf Life Modelling“ - Modellierung in der Verpackungsentwicklung sowie Trends bei Lebensmittelverpackungen.

### Wann & Wo?

Dienstag, 26. / Mittwoch, 27. Februar 2019

Dienstag 9:00 - 17:30 Uhr (und ab 19:30)

Mittwoch 8:30 - 15:30 Uhr

### Steigenberger Hotel Remarque

Natruper-Tor-Wall 1  
49076 Osnabrück

Telefon: +49 541 6096-0