

Verpacken von Molkereiprodukten

Informationen

Beschreibung: Molkereiprodukte sind beliebt wie selten. Doch wie verpackt man Käse, Milch und Joghurt eigentlich heute optimal? Es dominieren flexible Verpackungen und thermogeformte Dickfolien - wie Joghurtbecher - den Markt. Neue Materialien und etablierte Systeme ergänzen sich. Welche Folientypen werden heute für die Molkereiprodukte eingesetzt? Welche Haltbarkeiten werden, z. B. durch MAP (Modified Atmosphere Packaging) oder aseptisches Abfüllen erreicht? Welche Rolle spielen Barriereigenschaften von Materialien und welche gibt es heute? Nutzen Sie diesen Crash-Kurs für einen fundierten Überblick über Systeme und Materialien für Ihre Milcherzeugnisse und Packmittel.

Zielgruppe: Hersteller und Abpacker von Molkereiprodukten sowie Packmittelproduzenten mit technischem Schwerpunkt

Niveau: **Stufe 1** - keine Vorkenntnisse erforderlich

Veranstaltungscode: **VM-07-22**

Zeiten und Ort: Dienstag, 19. Juli 2022, **8:30 - 16:30** Uhr
Mittwoch, 20. Juli 2022, **8:30 - 17:00** Uhr

Energiehotel Kultiviert
Marktoberdorfer Straße 3-5
87499 Wildpoldsried

Telefon: +49 8304 924970

Hotelempfehlungen: **Energiehotel Kultiviert (Tagungshotel)**
Marktoberdorfer Straße 3-5
87499 Wildpoldsried
Zimmerpreis ab 57,00€*

Sie können Hotelübernachtungen während der Anmeldung oder später im „Event2Go-Bereich“ direkt anfragen.