

Verpackungen für Milcherzeugnisse

Agenda day 1 Thursday, 22.11.2018

9:15	Prof. Markus Schmid <i>Hochschule Albstadt-Sigmaringen</i> Allgemeine Einführung in die Lebensmittelverpackungstechnik • Aktuelle Veränderungen im Markt von Milcherzeugnissen und Nachhaltigkeitsaspekte • Überblick zu den gängigsten Packstoffen • Verpackungsfunktionen • Anwendungsbeispiele für Verpackungen von Milcherzeugnissen (Milch, Käse, Joghurt, Quark etc.)
11:15	Prof. Markus Schmid <i>Hochschule Albstadt-Sigmaringen</i> Praxisrelevante Verpackungsprüfungen • Permeationsmessung • Mechanische Prüfverfahren • Einflussfaktoren auf das leichte Öffnen von peelbaren Käseverpackungen • Spezifikation - Wareneingangskontrolle für Verpackungen • Aktuelle EU-lebensmittelrechtliche Anforderungen/Konformität von Verpackungen
13:15	Prof. Bernd Wilke <i>Consultancy in Packaging</i> Verpackungsmaschinen für Milcherzeugnisse und entsprechende Prozesse • Tiefziehmaschinen • Maschinen für vorgefertigte Behälter (Becher, Flaschen) • Beutelmaschinen (VFFS und vorgefertigte Beutel) • Einschlagmaschinen
14:45	Prof. Bernd Wilke <i>Consultancy in Packaging</i> Hygieneprozesse für Milcherzeugnisse • Hygiene- und GMP-Vorschriften • Verpackung in verschiedenen Hygienestufen (Standard, Cleanfill und Aseptik) • Verfahren zur Entkeimung von Packstoffen, Packmitteln und Maschinenräumen
12:00	Prof. Markus Schmid <i>Hochschule Albstadt-Sigmaringen</i> Verpackungskonzepte für Milcherzeugnisse • Was passiert, wenn die Gas-Barriere nicht passt? • Welche Verpackung für welche Anwendung? • Wichtige Einflussfaktoren auf die Auslegung für Verpackungskonzepte für Milcherzeugnisse
10:00	Prof. Markus Schmid <i>Hochschule Albstadt-Sigmaringen</i> Grundlagen der Packstoffe und Packmittel • Vor- und Nachteile unterschiedlicher Packstoffe • Packmittelherstellung und -eigenschaften • Welches Packmittel für welchen Zweck?
11:45	Prof. Markus Schmid <i>Hochschule Albstadt-Sigmaringen</i> Einfluss von Licht und Sauerstoff auf die Qualität von Milcherzeugnissen • Problem Sauerstoff und Licht: Oxidation von Lipiden, Abbau von Vitaminen etc. • Handlungsoptionen zur Verpackungsoptimierung
16:00	Kaffee- und Kommunikationspause
17:30	Ende der Veranstaltung
12:15	Gemeinsames Mittagessen
10:45	Kaffee- und Kommunikationspause
9:00	Check-In mit Begrüßungskaffee
16:30	Prof. Bernd Wilke <i>Consultancy in Packaging</i> Lager- und Transportlogistik (Fallbeispiele und Diskussion) • Palettenauswahl und -gestaltung • Software zur Anlagenoptimierung