

Verpackungen für Milcherzeugnisse

Agenda day 1 Thursday, 14.11.2019

9:00	Check-In mit Begrüßungskaffee
9:30	Begrüßung und Vorstellungsrunde
9:40	Prof. Markus Schmid <i>Hochschule Albstadt-Sigmaringen</i> Allgemeine Einführung in die Lebensmittelverpackungstechnik • Aktuelle Veränderungen im Markt von Milcherzeugnissen und Nachhaltigkeitsaspekte • Verpackungsfunktionen • Anwendungsbeispiele für Verpackungen von Milcherzeugnissen (Milch, Käse, Joghurt, Quark, etc.)
10:15	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?
10:45	Kaffee- und Kommunikationspause
11:15	Prof. Markus Schmid <i>Hochschule Albstadt-Sigmaringen</i> Praxisrelevante Verpackungsprüfungen • Permeationsmessung • Mechanische Prüfverfahren
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
12:15	Prof. Markus Schmid <i>Hochschule Albstadt-Sigmaringen</i> Verpackungskonzepte für Milcherzeugnisse • Was passiert, wenn die Gas-Barriere nicht passt? • Wichtige Einflussfaktoren auf die Auslegung für Verpackungskonzepte für Milcherzeugnisse • Nachhaltige Verpackungskonzepte für Milcherzeugnisse
13:15	Gemeinsames Mittagessen
14:15	Prof. Bernd Wilke <i>Consultancy in Packaging</i> Verpackungsprozesse und entsprechende Verpackungsmaschinen für Milcherzeugnisse • Tiefziehprozesse und -maschinen • Abfüllung in vorgefertigte Behälter (Becher, Flaschen) und entspr. Maschinen • Abfüllung in Beutel und Beutelmaschinen (VFFS und Maschinen für vorgefertigte Beutel) • Einschlagen von Molkereierzeugnissen und Maschinen
15:45	Kaffee- und Kommunikationspause
16:15	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
17:45	Ende der Veranstaltung