

Verpackungen für Milcherzeugnisse

Agenda day 1 Wednesday, 30.06.2021

The presentations to this event will be held by *Prof. Markus Schmid* of Hochschule Albstadt-Sigmaringen.

14:00 Einführung und Vorstellungsrunde

14:30 Prof. Markus Schmid

Hochschule Albstadt-Sigmaringen

Allgemeine Einführung in die Lebensmittelverpackungstechnik

- 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.)

15:30 Kaffee- und Kommunikationspause

16:00

Grundlagen der Packstoffe und Packmittel für Milcherzeugnisse

- Vor- und Nachteile unterschiedlicher Packstoffe
- Packmittelherstellung und Packmitteleigenschaften
- Welches Packmittel für welches Milcherzeugnis?

17:30 Ende des ersten Veranstaltungstages

Verpackungen für Milcherzeugnisse

Agenda day 2 Thursday, 01.07.2021

The presentations to this event will be held by *Prof. Markus Schmid* of Hochschule Albstadt-Sigmaringen.

9:00

Praxisrelevante Verpackungsprüfungen

- Permeationsmessung
- Mechanische Prüfverfahren

9:45

Prof. Markus Schmid

Hochschule Albstadt-Sigmaringen

Einfluss von Licht und Sauerstoff auf die Qualität von Milcherzeugnissen

- Problem Sauerstoff und Licht: Oxidation von Lipiden, Abbau von Vitaminen, etc.
- Handlungsoptionen zur Verpackungsoptimierung

10:45

Kaffee- und Kommunikationspause

11:15

Prof. Markus Schmid

Hochschule Albstadt-Sigmaringen

Verpackungskonzepte für Milcherzeugnisse

- Was passiert, wenn die Gas-Barriere nicht passt?
- Wichtige Einflussfaktoren auf die Auslegung für Verpackungskonzepte für Milcherzeugnisse
- Nachhaltige Verpackungskonzepte für Milcherzeugnisse

12:30

Abschlussdiskussion

12:30

Ende der Veranstaltung