Verpacken von Molkereiprodukten
Agenda day 1 Tuesday, 19.07.2022

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

8:30	Check-In mit Begrüßungskaffee
9:00	Begrüßung und Vorstellungsrunde
9:15	Prof. Markus Schmid *Hochschule Albstadt-Sigmaringen* **Allgemeine Einführung in die Lebensmittelverpackungstechnik** • Aktuelle Veränderungen im Markt der Molkereiprodukte und Nachhaltigkeitsaspekte • Überblick zu den gängigsten Packstoffen für Molkereiprodukte • Verpackungseigenschaften und -funktionen • Anwendungsbeispiele für Verpackungen (Milch, Käse, Joghurt, etc.)
10:15	Kaffee- und Kommunikationspause
10:45	Prof. Markus Schmid *Hochschule Albstadt-Sigmaringen* **Grundlagen der Packstoffe und Packmittel für Molkereiprodukte** • Vor- und Nachteile unterschiedlicher Packstoffe • Packmittelherstellung und Packmitteleigenschaften • Welches Packmittel für welches Milcherzeugnis?
12:15	Gemeinsames Mittagessen
13:30	Prof. Markus Schmid *Hochschule Albstadt-Sigmaringen* **Praxisrelevante Verpackungsprüfungen** • Permeationsmessung • Mechanische Prüfverfahren
14:15	Prof. Markus Schmid *Hochschule Albstadt-Sigmaringen* **Einfluss von Licht und Sauerstoff auf den Qualitätserhalt** • Oxidation von Lipiden, Abbau von Vitaminen, etc. • Handlungsoptionen zur Verpackungsoptimierung
15:00	Kaffee- und Kommunikationspause
15:30	Prof. Markus Schmid *Hochschule Albstadt-Sigmaringen* **Verpackungskonzepte für Molkereiprodukte** • Was passiert, wenn die Gas-Barriere nicht passt? • Wichtige Einflussfaktoren auf die Auslegung für Verpackungskonzepte • Nachhaltige Verpackungskonzepte für Molkereiprodukte
16:30	Ende des ersten Veranstaltungstages

Verpacken von Molkereiprodukten

Agenda day 2 Wednesday, 20.07.2022

The presentations to this event will be held by *Prof. Bernd Wilke* of Consultancy in Packaging.

8:30	Begrüßungskaffee
9:00	Prof. Bernd Wilke *Consultancy in Packaging* **Verpackungsprozesse und -maschinen für Molkereiprodukte** • Tiefziehprozesse und –maschinen • Herstellung vorgefertigter Behälter und Maschinen • Abfüllung in vorgefertigte Behältnisse (Becher, Flaschen) und entspr. Maschinen • Abfüllung in Kartonverpackungen • Abfüllung in Beutel und Beutelmaschinen (VFFS und vorgefertigte Beutel) • Einschlagen von Molkereiprodukten und Maschinen • Abfüllprozesse
12:30	Gemeinsames Mittagessen
13:30	Prof. Bernd Wilke *Consultancy in Packaging* **Hygieneprozesse für Milcherzeugnisse** • Hygiene- und GMP-Vorschriften • Verpackung in verschiedenen Hygienestufen (Standard, Cleanfill und Aseptik) • Verfahren zur Entkeimung von Packstoffen, Packmitteln und Maschinenräumen • Überblick über Verfahren zur Entkeimung von Lebensmitteln
15:00	Kaffee- und Kommunikationspause
15:30	Prof. Bernd Wilke *Consultancy in Packaging* **Lager- und Transportlogistik (Fallbeispiele und Diskussion)** • Palettenauswahl –und gestaltung • Software zur Anlagenoptimierung
17:00	Abschlussdiskussion / Ende der Veranstaltung