

Verpacken von Molkereiprodukten

Agenda day 1 Wednesday, 25.06.2025

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

9:00	Check-In mit Begrüßungskaffee
9:30	Begrüßung und Vorstellungsrunde
9:45	Prof. Markus Schmid <i>Hochschule Albstadt-Sigmaringen</i> 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.)
10:45	Kaffee- und Kommunikationspause
11:15	Prof. Markus Schmid <i>Hochschule Albstadt-Sigmaringen</i> Grundlagen der verwendeten Verpackungsmaterialien und -technologien • Vor- und Nachteile unterschiedlicher Packstoffe • Packmittelherstellung und Packmitteleigenschaften • Welches Packmittel für welches Milcherzeugnis?
12:45	Gemeinsames Mittagessen
14:00	Prof. Markus Schmid <i>Hochschule Albstadt-Sigmaringen</i> Praxisrelevante Verpackungsprüfungen • Permeationsmessung • Mechanische Prüfverfahren
14:45	Prof. Markus Schmid <i>Hochschule Albstadt-Sigmaringen</i> Einflussfaktoren auf die Qualität von Molkereiprodukten • Oxidation von Lipiden, Abbau von Vitaminen, etc. • Handlungsoptionen zur Verpackungsoptimierung
15:30	Kaffee- und Kommunikationspause
16:00	Prof. Markus Schmid <i>Hochschule Albstadt-Sigmaringen</i> Verpackungskonzepte für Molkereiprodukte unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten • Was passiert, wenn die Gas-Barriere nicht passt? • Wichtige Einflussfaktoren auf die Auslegung für Verpackungskonzepte • Nachhaltige Verpackungskonzepte für Molkereiprodukte
17:00	Ende der Veranstaltung