

Verpackungen für Milcherzeugnisse

Agenda Tag 1 - Mittwoch, 30.06.2021

Die Vorträge an diesem Veranstaltungstag hält für Sie *Prof. Markus Schmid* von Hochschule Albstadt-Sigmaringen.

14:00	Einführung und Vorstellungsrunde
14:30	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 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 Tag 2 - Donnerstag, 01.07.2021

Die Vorträge an diesem Veranstaltungstag hält für Sie *Prof. Markus Schmid* von 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