

Verpacken von Molkereiprodukten

Agenda Tag 1 - Dienstag, 19.07.2022

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

8:30	Check-In mit Begrüßungskaffee
9:00	Begrüßung und Vorstellungsrunde
9:15	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.)
10:15	Kaffee- und Kommunikationspause
10:45	Prof. Markus Schmid <i>Hochschule Albstadt-Sigmaringen</i> 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 <i>Hochschule Albstadt-Sigmaringen</i> Praxisrelevante Verpackungsprüfungen • Permeationsmessung • Mechanische Prüfverfahren
14:15	Prof. Markus Schmid <i>Hochschule Albstadt-Sigmaringen</i> 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 <i>Hochschule Albstadt-Sigmaringen</i> 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 Tag 2 - Mittwoch, 20.07.2022

Die Vorträge an diesem Veranstaltungstag hält für Sie *Prof. Bernd Wilke* von 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