Verpackungen für Milcherzeugnisse
Informationen

Beschreibung:

Milcherzeugnisse sind beliebt wie selten. Doch wie verpackt man Käse, Milch und Joghurt eigentlich heute optimal? Es dominieren flexible Verpackungen und thermogeformte Dickfolien - wie Joghurtbecher - den Markt. Neue Materialien und etablierte Systeme ergänzen sich. Welche Folientypen werden heute für die Milcherzeugnisse eingesetzt? Welche Haltbarkeiten werden, z. B. durch MAP (Modified Atmosphere Packaging) oder aseptisches Abfüllen, erreicht? Welche Rolle spielen Barriereeigenschaften von Materialien und welche gibt es heute?
Nutzen Sie diesen Crash-Kurs für einen fundierten Überblick über Systeme und Materialien für Ihre Milcherzeugnisse und Packmittel.

Zielgruppe:

Hersteller und Abpacker von Milcherzeugnissen sowie Packmittelproduzenten mit technischem Schwerpunkt

Niveau:

Stufe 1 - keine Vorkenntnisse erforderlich

Veranstaltungscode:

VM-11-19

Zeiten und Ort:

Donnerstag, 14. November 2019, **9:00** - **17:45** Uhr

ZLV - Zentrum für Lebensmittel- und Verpackungstechnologie e.V.
Heisinger Str. 12
87437 Kempten

Telefon: +49 831 570537-80

Hotelempfehlungen:

Landhotel Hirsch & Lenz
Lenzfrieder Straße 55
87437 Kempten i. Allgäu
Zimmerpreis ab 65,00€*

Sie können - NUR für unsere Veranstaltungen in Osnabrück - eine Zimmerreservierung während der Anmeldung oder später im „Event2Go-Bereich“ direkt anfragen.