

# 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 Barriereigenschaften 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-04-21**

**Zeiten und Ort:** Dienstag, 13. April 2021, **8:30 - 16:30** Uhr  
Mittwoch, 14. April 2021, **8:30 - 16:30** Uhr

**ZLV - Zentrum für Lebensmittel- und Verpackungstechnologie e.V.**  
Ignaz-Kiechle-Straße 20-22  
87437 Kempten  
*Telefon: +49 831 5290-600*

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

Sie können Hotelübernachtungen während der Anmeldung oder später im „Event2Go-Bereich“ direkt anfragen.