Einführung in die Haltbarmachung von Lebensmitteln
Informationen

Beschreibung:

Packmittelhersteller werden zunehmend in die Verantwortung genommen, auch die Haltbarkeit von Lebensmitteln mit zu gestalten. Dafür benötigt man Grundwissen zur Haltbarmachung von Lebensmitteln. Die modifizierte Atmosphäre ist da ein wesentlicher Baustein. Aber auch Grundlagen, wovon Haltbarkeit beeinträchtigt wir wie:

- Zusammensetzung des Lebensmittels
- pH Wert
- Art und Menge der Mikroorganismen
- Umgebungstemperatur

- Zusammensetzung des Lebensmittels
- pH Wert
- Art und Menge der Mikroorganismen
- Umgebungstemperatur

Zum Schluss wird noch die Frage erörtert, welche Gase bei MAP-Verpackungen eingesetzt werden und warum. Zeit für Diskussion ist während und nach dem Vortrag ausreichend eingeplant.

Zielgruppe: Mitarbeiter aus Produktion, Entwicklung, Verpackungstechnik, QS, Einkauf und Vertrieb, die mehr über das sichere Abpacken von Lebensmitteln erfahren möchten

Niveau: **Stufe 1** - keine Vorkenntnisse erforderlich

Weitere Informationen: Dauer: 1:00h

Veranstaltungscode: **LMa-04-21w**

Zeiten: Dienstag, 27. April 2021, **10:00** - **11:00** Uhr