# Verpacken von Molkereiprodukten - Kooperationsveranstaltung Innoform - ZLV

## Information

| | |
|---|---|
| **Description:** | Molkereiprodukte 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 Molkereiprodukte 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?<br>Nutzen Sie diesen Crash-Kurs für einen fundierten Überblick über Systeme und Materialien für Ihre Milcherzeugnisse und Packmittel. |
| **Target group:** | Hersteller und Abpacker von Molkereiprodukten sowie Packmittelproduzenten mit technischem Schwerpunkt |
| **Level:** | **Level 1** - no previous knowledge required |
| **Event code:** | **VM-11-24** |
| **Time and place:** | Tuesday, 19. November 2024, **9:00** - **17:00** o'clock<br><br>**ZLV - Zentrum für Lebensmittel- und Verpackungstechnologie e.V.**<br>Heisinger Str. 12<br>87437 Kempten<br><br>*Telefon: +49 831 570537-80* |
| **Hotel recommendations:** | **Landhotel Hirsch & Lenz**<br>Lenzfrieder Straße 55<br>87437 Kempten i. Allgäu<br>**Room price from 104,00€***<br><br>You can book hotel accommodation directly during registration or later in the "Event2Go area". |