Aktive Verpackungen zum Qualitätserhalt von Lebensmitteln
Informationen

Beschreibung:

In diesem Seminar erhalten Sie neben dem Überblick über die aktiven und passiven Verpackungsmöglichkeiten auch Grundlagen zum Lebensmittelverderb kennen, um ein abgerundetes Bild der Thematik für Ihre Praxis nutzen zu können.
Neben marktreifen Produkten wagen wir auch einen Blick in die Zukunft und wenden uns erfolgversprechenden Entwicklungsprojekten im zweiten Teil zu.

Ziele und Inhalte dieses Seminars sind:
• Haltbarkeitsverlängerung bei Lebensmitteln und Rolle der Verpackung
• Überblick über aktive und passive Verpackungen und detailliertes Kennenlernen der wichtigsten aktiven Systeme
• Verständnis sinnvoller Applikationsgebiete für aktive Systeme
• Erlernen von Bewertungskriterien zum Einsatz und zum Nutzen aktiver Systeme
• Vorführung von Produkten am Markt

Sie lernen den Nutzen dieser neuen Verpackungssysteme kennen und beschäftigen sich in den beiden Tagen mit: Sauerstoff-, Feuchte-, Ethylen-Absorber, antimikrobiellen Verpackungen und Feuchteregulierung. Aber auch das Fachgebiet der Permeation wird nicht unberücksichtigt bleiben.
Der Schwerpunkt liegt auch bei diesem Innoform-Seminar auf Folien, zur Abrundung werden aber auch immer wieder Beispiele aus anderen Lebensmittelverpackungsarten eingestreut.
Auch rechtliche Aspekte werden am Rande erörtert, bilden aber keinen Schwerpunkt.
Nutzen Sie dieses einzigartige Kompaktseminar rund um das Thema aktive Verpackung zur Reduktion von Lebensmitteln für Ihren Beitrag der Nachhaltigkeitsverbesserung.

Zielgruppe: Entwickler, Ver-/Einkäufer, Produkt- und Produktionsverantwortliche aus Lebensmittel- und Verpackungsindustrie

Niveau: **Stufe 2** - Vorkenntnisse sind hilfreich, aber nicht Voraussetzung

Veranstaltungscode: **AV-10-16**

Zeiten und Ort:

Dienstag, 25. Oktober 2016, **9:00** - **19:30** Uhr
Mittwoch, 26. Oktober 2016, **8:30** - **15:00** Uhr

Vienna House Remarque
Natruper-Tor-Wall 1
49076 Osnabrück

Telefon: +49 541 6096-0