

FOOD-SEMINAR

Auf den Spuren von ... Systematische Betrachtung von Rohstoffschwankungen bei der Herstellung von Hafersnacks und deren Einfluss auf die Endproduktqualität

#Hafer #Muesli #Extrusion #Rohstoffschwankungen
#Rheometer #Analytik #Prozessoptimierung
#Qualitätssicherung



Sie sind Lebensmittelproduzent und stehen vor der Herausforderung täglich ein optimales Produkt für Ihre Kunden zu produzieren? Eigentlich verarbeiten Sie die gleichen Zutaten nach den gleichen Rezepturen und trotzdem gibt es Abweichungen in der Endproduktqualität?

Dann nehmen Sie an unserem FOOD Seminar in Maitenbeth teil! Zusammen mit H. & J. BRÜGGGEN, NETZSCH-Gerätebau GmbH & COLLIN Lab & Pilot Solutions beschäftigen wir uns mit dem Einfluss von Rohstoffschwankungen auf die Endproduktqualität.

Anhand eines praktischen Beispiels zeigen wir, auf welche Aspekte die Hersteller von Lebensmittelprodukten bei der Qualitätskontrolle achten müssen. Zusammen verfolgen wir den Rohstoff über den Herstellungsprozess in einem Lebensmittelextruder und untersuchen die Endprodukte. Dabei werden neben dem Herstellungsprozess auch analytische Untersuchungsmethoden aufgezeigt.

Das Seminar ist in einen theoretischen und Hands-on Teil gegliedert und findet am 4.12.2024 bei COLLIN in Maitenbeth statt.

Am 3.12.2024 findet am Abend ein lockeres Get-together um 18.00 Uhr bei COLLIN statt.

Bitte melden Sie sich rechtzeitig an, da die Teilnehmerzahl begrenzt ist. Es stehen genügend Parkplätze zur Verfügung.

Anmeldeschluss ist am 18.11.2024. Seminarkosten: € 499,00 inkl. MwSt.

Es ist bereits ein Zimmerkontingent für Sie reserviert. Bitte informieren Sie uns im Zuge der Anmeldung zum Seminar, ob Bedarf besteht.

Hier geht es zur Anmeldung:

Ihr Ansprechpartner ist:

Herr Carl Dolgow M.Sc., Productmanager food & feed COLLIN Lab & Pilot Solutions,
T: +49 (0) 8076 2740 1670, M: +49 (0) 172 357 0068, FoodFeedLine@collin-solutions.com.

FOOD-SEMINAR-PROGRAMM:

3.12.2024 - Dienstag (Anreisetag)

18:00	Get together • Firmenrundgang • Abendessen	COLLIN, Maitenbeth
-------	--	--------------------

4.12.2024 - Mittwoch (Seminar)

09:00	Begrüßung	DI Dr. Friedrich Kastner (CEO / Managing Partner, COLLIN Lab & Pilot Solutions)
	Vorstellung Team • COLLIN Lab & Pilot Solutions • H. & J. BRÜGGEN • NETZSCH-Gerätebau GmbH	
09:15	Herausforderung bei der Verarbeitung von Hafer	Karsten Eisenhardt (Head of Process Technology Process Technology H. & J. BRÜGGEN)
09:45	Vorstellung des Versuchsdesigns	Carl Dolgow, M.Sc. (Produktmanager food & feed COLLIN Lab & Pilot Solutions)
10:15	Praktische Durchführung 1 • Extrusion (Herstellung von Müsli) • DSC (Dynamische Differenz-Kalorimetrie) • Hochdruckkapillarrheometer • Sensorisches Panel	
11:45	Präsentation der Ergebnisse 1 • Einfluss der Rohstoffschwankung auf den Extrusionsprozess	Carl Dolgow, M.Sc. (Produktmanager food & feed COLLIN Lab & Pilot Solutions)
12:15	Mittagspause	
13:15	Praktische Durchführung 2	
14:45	Präsentation der Ergebnisse 2 • Einfluss der Rohstoffschwankung auf die Endproduktqualität	Dr. Gabriele Kaiser (Life Sciences Consultant NETZSCH-Gerätebau GmbH)
15:15	Scale-up des Extrusionsprozesses	Dr. Ing. Franz Grajewski (Emeritus Director COLLIN Lab & Pilot Solutions)
15:45	Kaffeepause	
16:15	Abschlussdiskussion Verabschiedung Zertifikate	

5.12.2024 - Donnerstag

Option Durchführung von Kundenversuchen - Sollten Sie hier Interesse haben, bitte wir Sie um zeitgerechte Kontaktaufnahme mit Herrn Carl Dolgow. Besten Dank!