

# Verpacken von Molkereiprodukten - Kooperationsveranstaltung Innoform -

## ZLV

### Informationen

**Beschreibung:** 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 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 Molkereiprodukten sowie Packmittelproduzenten mit technischem Schwerpunkt

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

**Veranstaltungscod:** **VM-11-24**

**Zeiten und Ort:** Dienstag, 19. November 2024, **9:00 - 17:00** Uhr  
**ZLV - Zentrum für Lebensmittel- und Verpackungstechnologie e.V.**  
 Heisinger Str. 12  
 87437 Kempten  
*Telefon: +49 831 570537-80*

**Hotелеmpfehlungen:** **Landhotel Hirsch & Lenz**  
 Lenzfrieder Straße 55  
 87437 Kempten i. Allgäu  
**Zimmerpreis ab 104,00€\***

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