

# Verpackungen für Milcherzeugnisse

## Information

**Description:** Milcherzeugnisse 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 Milcherzeugnisse 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.

**Target group:** Hersteller und Abpacker von Milcherzeugnissen sowie Packmittelproduzenten mit technischem Schwerpunkt

**Level:** **Level 1** - no previous knowledge required

**Event code:** **VM-11-19**

**Time and place:** Thursday, 14. November 2019, **9:00 - 17:45** o'clock  
**ZLV - Zentrum für Lebensmittel- und Verpackungstechnologie e.V.**  
 Heisinger Str. 12  
 87437 Kempten  
*Telefon: +49 831 570537-80*

**Hotel recommendations:** **Landhotel Hirsch & Lenz**  
 Lenzfrieder Straße 55  
 87437 Kempten i. Allgäu  
**Room price from 65,00€\***

You can book hotel accommodation directly during registration or later in the "Event2Go area".