

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".