

# Verpacken von Molkereiprodukten

## Information

**Description:** 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.

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

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

**Event code:** **VM-07-22**

**Time and place:** Tuesday, 19. July 2022, **8:30 - 16:30** o'clock  
Wednesday, 20. July 2022, **8:30 - 17:00** o'clock

**Energiehotel Kultiviert**  
Marktoberdorfer Straße 3-5  
87499 Wildpoldsried

*Telefon: +49 8304 924970*

**Hotel recommendations:** **Energiehotel Kultiviert (Tagungshotel)**  
Marktoberdorfer Straße 3-5  
87499 Wildpoldsried  
**Room price from 57,00€\***

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