

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".