

Aktive Verpackungen zum Qualitätserhalt von Lebensmitteln

Information

Description:

In diesem Seminar erhalten Sie neben dem Überblick über die aktiven und passiven Verpackungsmöglichkeiten auch Grundlagen zum Lebensmittelverderb kennen, um ein abgerundetes Bild der Thematik für Ihre Praxis nutzen zu können.

Neben marktreifen Produkten wagen wir auch einen Blick in die Zukunft und wenden uns erfolgversprechenden Entwicklungsprojekten im zweiten Teil zu.

Ziele und Inhalte dieses Seminars sind:

- Haltbarkeitsverlängerung bei Lebensmitteln und Rolle der Verpackung
- Überblick über aktive und passive Verpackungen und detailliertes Kennenlernen der wichtigsten aktiven Systeme
- Verständnis sinnvoller Applikationsgebiete für aktive Systeme
- Erlernen von Bewertungskriterien zum Einsatz und zum Nutzen aktiver Systeme
- Vorführung von Produkten am Markt

Sie lernen den Nutzen dieser neuen Verpackungssysteme kennen und beschäftigen sich in den beiden Tagen mit Sauerstoff-, Feuchte-, Ethylen-Absorber, antimikrobiellen Verpackungen und Feuchteregulierung. Aber auch das Fachgebiet der Permeation wird nicht unberücksichtigt bleiben.

Der Schwerpunkt liegt auch bei diesem Innoform-Seminar auf Folien, zur Abrundung werden aber auch immer wieder Beispiele aus anderen Lebensmittelverpackungsarten eingestreut.

Auch rechtliche Aspekte werden am Rande erörtert, bilden aber keinen Schwerpunkt.

Nutzen Sie dieses einzigartige Kompaktseminar rund um das Thema aktive Verpackung zur Reduktion von Lebensmitteln für Ihren Beitrag der Nachhaltigkeitsverbesserung.

Target group:

Entwickler, Ver-/Einkäufer, Produkt- und Produktionsverantwortliche aus Lebensmittel- und Verpackungsindustrie

Level:

Level 2 - Previous knowledge is helpful, but not required

Event code:

AV-10-16

Time and place:

Tuesday, 25. October 2016, **9:00 - 19:30** o'clock
 Wednesday, 26. October 2016, **8:30 - 15:00** o'clock

Vienna House Remarque
 Natrupe-Tor-Wall 1
 49076 Osnabrück

Telefon: +49 541 6096-0