

Abpacken in flexiblen Verpackungen - Teil C: MAP (modified atmosphere packaging) Information

Description: Verpackungen dienen auch der Haltbarkeitsverlängerung. Das kann insbesondere auch durch eine Modifizierung der Atmosphäre in der Verpackung erfolgen. Aber wie funktioniert das technisch? Welche Atmosphäre brauche ich genau für welche Lebensmittel? Welche Folien muss ich nutzen, damit die Atmosphäre auch lange erhalten bleibt? Antworten auf diese und spontane Fragen liefern wir in diesem interaktiven Webseminar. Dieses Webseminar gehört zu der Reihe mit den Events: [Vertikal-EES](#) und [Thermo-EES](#)

Target group: Mitarbeiter aus Produktion, Entwicklung, Verpackungstechnik, QS, Einkauf und Vertrieb

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

Further information: duration: 1:40h
One video
One download

Event code: **APc-12-21w**