

Seminar zum Thema

Industrielle Nahrungsmittelproduktion

Zielstellung und Auswirkungen:

- ✓ Kenntnisse über Aufgaben der Lebensmitteltechnologie und Prozesse der Lebensmittelproduktion
- ✓ Praktisches Wissen über Herstellung, Verarbeitungsprodukte, Inhaltsstoffe und Qualitätssicherung
- ✓ Bewusstsein über den Einfluss der einzelnen Nahrungsmittel auf unsere Gesundheit
- ✓ Überblick zu Lebensmittelzusatzstoffen inklusive Ernährungsaufklärung
- ✓ Umsetzung von dem angeeigneten Ernährungswissen im Alltag

Spezifische Inhalte des Vortrags:

- ✓ Eckpunkte in der Geschichte der Lebensmittelproduktion
- ✓ Allgemeine Lebensmitteltechnologie – Technik, Technologie, Aufgaben, Produktion, Qualität, Einflüsse auf Verarbeitung und Qualität, Funktionelle Nahrung - Functional Food, Grundoperationen, Haltbarmachung
- ✓ Getreidetechnologie – Getreidearten, Verarbeitung, Brotherstellung
- ✓ Milchtechnologie – Inhaltsstoffe, Verarbeitung, Milcherzeugnisse
- ✓ Fleischnologie – Fleischwaren, Zusammensetzung, Haltbarmachung, Verarbeitung, Fleischprodukte
- ✓ Obst- und Gemüse-technologie – Zusammensetzung, Einteilung, Qualität, Unterschiede, Produkte
- ✓ Technologie von Süßwaren – Inhaltsstoffe, Herstellung, Produkte
- ✓ Technologie von Ölen – Herstellung, Produkte
- ✓ Lebensmittelzusatzstoffe – Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidantien, Emulgatoren, Geliermittel, Verdickungsmittel, Süßungsmittel, Säuerungsmittel, Säureregulatoren, Geschmacksverstärker