

Lehrgang:

Einführung in die Fruchtsaftherstellung

20. – 22.02.2019, Neuwied am Rhein

Stand vom 11.09.2018, Änderungen vorbehalten

In diesem Lehrgang

- werden auch bisher Außenstehende mit den Abläufen, den Begriffen und den Erfordernissen der Fruchtsaftherstellung vertraut gemacht,
- wird den Teilnehmern ein Überblick über die betrieblichen Abläufe und Verfahren vermittelt,
- werden die technologischen Abläufe und die qualitätssichernden Prozesse erläutert,
- wird die Technik und die Technologie der Fruchtsaftherstellung verständlich und praxisnah dargestellt,
- werden Fachbegriffe erläutert und technische Einrichtungen beschrieben.

Die Referenten

Prof. Dr. Konrad Otto, emeritiert
Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo

RA Judith Hausner
Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V. (VdF),
Bonn

Dipl.-Ing. Thomas Birus
Lemitec Kulmbach, Kulmbach

Die Zielgruppe

Die Veranstaltung richtet sich an Mitarbeiter aus der Fruchtsaft-Industrie, der Fruchtwein- und Fruchtschaumwein-Industrie, der Erfrischungsgetränke-Industrie, der Mineralbrunnen-Industrie und den Unternehmen der Zulieferindustrie. Teilnehmer sind:

- betriebliche Anfänger, Umschüler, kaufmännische und technische Mitarbeiter, die den Gesamtprozess kennenlernen sollen,
- auch Anlagenführer, Konstrukteure, Vertriebsfachleute, Anwendungsberater usw. aus Fruchtsaft- und AfG-Betrieben, deren Zulieferindustrie, dem Anlagen- und Maschinenbau.
- auch Produktmanager, Marketingspezialisten aus Fruchtsaft- und AfG-Betrieben.

Der Treffpunkt

food hotel
Tagungsraum Kaffeekontor

Langendorfer Straße 155-157
56564 Neuwied am Rhein
Telefon: 02631-8252-0
www.food-hotel.de

Lehrgang:

Einführung in die Fruchtsaftherstellung

20. – 22.02.2019, Neuwied am Rhein

Stand vom 11.09.2018, Änderungen vorbehalten

Die Themen

Mittwoch, 20.02.2019

- 09:55 h **Begrüßung**
Evi Brännich, confructa colleg
- 10:00 h **Fruchtsaftherstellung**
Verarbeitung // Maischen
Pressen // Entsaften
Prof. Dr. Konrad Otto
- 11:30 h **Fruchtsaftbearbeitung**
Klären // Filtrieren
Stabilisieren // Enzyme
und Schönungsverfahren
Prof. Dr. Konrad Otto
- 13:00 h **Mittagspause**
- 14:00 h **Haltbarmachung**
Aseptische Tankeinlagerung
Prof. Dr. Konrad Otto
- 15:30 h **Kommunikationspause**
- 16:00 h **Konzentrieren**
Konzentratlagerung
Aromagewinnung
Aromaqualität
Prof. Dr. Konrad Otto
- 17:30 h **Ende des 1. Tages**
- 18:00 h **Begrüßungsdrink**

Donnerstag, 21.02.2019

- 09:00 h **Rechtliche Rahmenbedingungen**
Fruchtsaft-Verordnung
Leitsätze
Code of Practice (CoP)
Lebensmittelsicherheit
Lebensmittelkennzeichnung
RA Judith Hausner
- 10:30 h **Kommunikationspause**
- 11:00 h **Mikrobiologie und Haltbarmachung**
Lebensmittelhygiene VO
Leitfaden Hygiene VO, VdF
HACCP –
Hygienemaßnahmen & Überwachungskonzepte
Prof. Dr. Konrad Otto
- 12:30 h **Mittagspause**
- 13:30 h **Grundlagen der Sterilverfahrenstechnik I**
Pumpen // Armaturen // Tanks
Hygienic Design
Reinigung & Desinfektion
Dipl. Ing. Thomas Birus
- 15:00 h **Kommunikationspause**
- 15:30 h **Grundlagen der Sterilverfahrenstechnik II**
Pumpen // Armaturen // Tanks
Hygienic Design
Reinigung & Desinfektion
Dipl. Ing. Thomas Birus
- 17:00 h **Ende des 2. Tages**

Lehrgang:

Einführung in die Fruchtsaftherstellung

20. – 22.02.2019, Neuwied am Rhein

Stand vom 11.09.2018, Änderungen vorbehalten

Die Themen

Freitag, 22.02.2019

08:30 h **Abfüll- & Verpackungstechnik I**

Packmittel

Dosierungstechnik

Dipl. Ing. Thomas Birus

09:30 h **Abfüll- & Verpackungstechnik II**

Heißabfüllung

Sterilabfüllung

Dipl. Ing. Thomas Birus

10:30 h Kommunikationspause

11:00 h **Abfüll- & Verpackungstechnik III**

Etikettierung

Endverpackung // Logistik

Dipl. Ing. Thomas Birus

12:30 h Ende des 3. Tages

Ausgabe der Teilnehmer-Zertifikate

12:30 h Mittagssnack

Die Referenten

Prof. Dr. Konrad Otto, emeritiert
Hochschule Ostwestfalen-Lippe



Studium der Chemie und Ernährungswissenschaften in Frankfurt/Main und Gießen.

1977-1987: Tätigkeit als wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Forschungsanstalt Geisenheim.

1987-1992: Wissenschaftlich-technischer Leiter EDEN Waren GmbH, Bad Soden.

1992-2018: Professor an der Hochschule Ostwestfalen-Lippe in Lemgo. Lehrgebiet: Getränketechnologie, Sensorik, Qualitätsmanagement.

RA Judith Hausner
Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V., Bonn



Judith Hausner, Rechtsanwältin (Syndikusrechtsanwältin), betreut beim Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V. (VdF) alle einschlägigen rechtlichen Belange. Gleichzeitig berät sie den Verband der deutschen Fruchtwein- und Fruchtschaumwein-Industrie e.V. (VdFw) sowie die Baumann-Gonser-Stiftung (BGS) juristisch.

Dipl.-Ing. Thomas Birus
Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik, Kulmbach



Studium der Lebensmitteltechnologie an der Technischen Universität München-Weihenstephan.

Seit 1989 ist er als Dozent an der staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik, Kulmbach tätig. Seine Aufgabengebiete: Dozent für Verpackungstechnik; Produktionstechnik, Verfahrenskunde der Lebensmitteltechnik in Theorie und Praxis; Physik; Hygiene und Qualitätssicherung; Durchführung von Projektarbeiten in Zusammenarbeit mit der Industrie; Technikumbetreuung; Inbetriebnahme und Instandhaltung von Anlagen.