

Lehrgang:

Einführung in die Fruchtsaftherstellung

19.-21. März 2024, Neuwied am Rhein

Stand vom 20.06.2023, 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

Dipl.-Ing. Thomas Birus

Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik,
Lemitec, Kulmbach

RA Judith Hausner

Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e. V., Bonn

Gabriel Möbus, M.Sc. Getränketechnologie

Rodacher Fruchtsäfte GmbH, Rodach

Prof. em. Dr. Konrad Otto

Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo

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 der Fruchtsaft- und AfG-Herstellung kennenlernen sollen,
- Produktmanager, Marketingspezialisten aus Fruchtsaft- und AfG-Betrieben,
- Anlagenführer, Konstrukteure, Vertriebsfachleute, Anwendungsberater aus Fruchtsaft- und AfG-Betrieben und deren Zulieferindustrie

Der Treffpunkt

food hotel

Tagungsraum Kaffeekontor

Langendorfer Straße 155-157

56564 Neuwied am Rhein

Telefon: 02631-8252-0

www.food-hotel.de



Jetzt anmelden und Platz sichern!

Lehrgang:

Einführung in die Fruchtsaftherstellung

19.–21. März 2024, Neuwied am Rhein

Stand vom 20.06.2023, Änderungen vorbehalten

Die Themen

Dienstag, 19.03.2024

- 09:55 h Begrüßung
confructa colleg
- 10:00 h **Fruchtsaftherstellung**
Verarbeitung // Maischen
Pressen // Entsaften
Prof. Dr. Konrad Otto
- 11:30 h **Fruchtsaftbearbeitung**
Klären // Filtrieren
Stabilisieren // Enzyme // Schönungsverfahren
Prof. Dr. Konrad Otto
- 13:00 h Gemeinsames Mittagessen
- 14:00 h **Rechtliche Rahmenbedingungen**
Fruchtsaft-Verordnung
Leitsätze // Code of Practice (CoP)
Lebensmittelsicherheit
Lebensmittelkennzeichnung
RA Judith Hausner
- 15:30 h Kommunikationspause
- 16:00 h **Mikrobiologie und Haltbarmachung**
Mikrobiologische Grundlagen
Z-Wert
D-Wert
PE-Einheiten
Prof. Dr. Konrad Otto
- 17:30 h Ende des 1. Tages
- 18:00 h Begrüßungsdrink in der
Hotelbar „Bildungslücke“

Mittwoch, 20.03.2024

- 08:30 h **Haltbarmachung**
Aseptische Tankeinlagerung
Prof. Dr. Konrad Otto
- 09:30 h **Konzentrieren**
Konzentratlagerung
Aromagewinnung // Aromaqualität
Prof. Dr. Konrad Otto
- HACCP für Fruchtsaft**
Lebensmittelhygiene VO
Leitfaden Hygiene VO, VdF
Hygienemaßnahmen & Überwachungskonzepte
Prof. Dr. Konrad Otto
- 10:30 h Kommunikationspause
- 11:00 h **Sensorik-Übung**
mit Produktverkostung
- 12:30 h Gemeinsames Mittagessen
- 13:30 h **Maschinen und Anlagen
in der Fruchtsaft-Industrie I**
Gabriel Möbus, M.Sc. Getränketechnologie
- 15:00 h Kommunikationspause
- 15:30 h **Maschinen und Anlagen
in der Fruchtsaft-Industrie II**
Gabriel Möbus, M.Sc. Getränketechnologie
- 17:00 h Ende des 2. Tages

Lehrgang:

Einführung in die Fruchtsaftherstellung

19.-21. März 2024, Neuwied am Rhein

Stand vom 20.06.2023, Änderungen vorbehalten

Die Themen

Donnerstag, 21.03.2024

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

Dipl.-Ing. Thomas Birus, Lemitec Kulmbach



Studium der Lebensmitteltechnologie
an der TU München-Weihenstephan.

Seit 1989 ist er bei der staatlichen Fachschule für
Lebensmitteltechnik (Lemitec), Kulmbach tätig.
Seine Aufgabengebiete: Dozent für Maschinen-
und Verfahrenskunde der Lebensmitteltechnik
in Theorie und Praxis; Physik; Hygiene und
Qualitätssicherung; Technikumbetreuung; Inbe-
triebnahme und Instandhaltung von Anlagen.

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



Judith Hausner, Rechtsanwältin (Syndikusrechts-
anwältin), 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.

Gabriel Möbus, M.Sc. Getränketechnologie
Rodacher Fruchtsäfte GmbH



Nach dem Studium der Getränketechnologie
an der Hochschule Geisenheim bringt er seine
Passion für Säfte & Schorlen, Destillate und mehr
als Betriebsleiter in das Familienunternehmen ein.

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



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

1977-1987: Wissenschaftlicher Mitarbeiter an der
Forschungsanstalt Geisenheim.

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

1992-2018: Professor an der Hochschule Ostwest-
falen-Lippe in Lemgo. Lehrgebiete: Getränke-
technologie, Sensorik, Qualitätsmanagement.