

Lehrgang:

Einführung in die Fruchtsaftherstellung

11.-13. März 2025, Neuwied am Rhein

Stand vom 18.07.2024, 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

11.-13. März 2025, Neuwied am Rhein

Stand vom 18.07.2024, Änderungen vorbehalten

Die Themen

Dienstag, 11.03.2025

- 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, 12.03.2025

- 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

11.-13. März 2025, Neuwied am Rhein

Stand vom 18.07.2024, Änderungen vorbehalten

Die Themen

Donnerstag, 13.03.2025

- 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 Ausgabe der Teilnehmer-Zertifikate
- 12:45 h Mittagssnack
Ende des 3. Tages

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; Inbetriebnahme und Instandhaltung von Anlagen.

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.

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 Ostwestfalen-Lippe in Lemgo. Lehrgebiete: Getränketechnologie, Sensorik, Qualitätsmanagement.