

IPI Seminar

Fleisch- und Wurstwaren richtig verpacken

11. Januar 2018

Lebensmittelverluste respektive «Food Waste» ist ein aktuell vielbeachtetes Thema. Ein besonderes Augenmerk gilt dabei der Verpackung, die das Lebensmittel vor dem Verderben schützen soll. Es ist wichtig zu wissen, welche Verpackung die richtige für ein Produkt ist und worauf beim Verpacken zu achten ist.

Speziell zu dieser Thematik wurde dieses Seminar zu den neuesten Erkenntnissen und Anforderungen entwickelt. Im Fokus steht das richtige Verpacken von Fleisch- und Wurstwaren, um den hohen Ansprüchen an Qualität, Sicherheit und Verbraucherfreundlichkeit gerecht zu werden. Zu Beginn des Seminars gewährt uns die Micarna SA, in deren Räumlichkeiten das Seminar stattfindet, auf einem Betriebsrundgang Einblick in ihre Produktion.

Dieses Seminar eignet sich für alle, die sich aktuell oder in Zukunft mit dem Thema «Verpacken von Fleisch- und Wurstwaren» beschäftigen, u.a. für Praktiker und Spezialisten aus den Bereichen Produktion, Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung und F&E, Herstellung und Handel, Mitarbeitende aus der Überwachung, die sich mit Fragen zur Lebensmittelverpackung befassen.

Programm

- 08:00 - 09:15 **Betriebsführung Micarna SA, Bazenheid**
- 09:15 - 09:45 **Begrüßungskaffee**
- 09:45 - 09:50 **Offizielle Begrüßung**
Peter Hinder, Leiter Direktion Marketing und Kommunikation, Micarna SA
- 09:50 - 10:00 **Einführung zum Thema Verpacken von Fleisch- und Wurstwaren**
- Überblick zu den gängigsten Packstoffen
 - Anwendungsbeispiele für Wurst- und Fleischwaren
 - Verpackungsfunktionen
- 10:00 - 11:00 **Packstoffe, Packmittel und Verpackungsprozesse**
- Vor- und Nachteile unterschiedlicher Kunststoffe
 - Packmittelherstellung und Abpackprozesse
- 11:00 - 11:15 Kaffeepause
- 11:15 - 12:30 **Charakterisierung und Bewertung von Verpackungseigenschaften**
- Mechanische und optische Prüfverfahren
 - Permeationsmessung
 - Dichtigkeitsprüfung von Verpackungen
 - Einflussfaktoren auf das Öffnen von Fleisch- und Wurstverpackungen
- 12:30 - 13:15 Mittagspause im Personalrestaurant Micarna
- 13:15 - 14:15 **Fleisch- und Wurstwaren richtig verpacken**
- Folgen falsch ausgelegter Verpackungen
 - Anwendungsspezifische Verpackungskonzepte
 - Einflussfaktoren auf die Barriere-Dimensionierung für Verpackungen für Fleisch- und Wurstwaren
 - Verpackungsoptimierung
- 14:15 - 15:10 **Licht und Sauerstoff – Einfluss auf die Qualität von Fleisch- und Fleischerzeugnissen**
- Herausforderung Sauerstoff und Licht: Oxidation von Lipiden
 - Wann sollten UV-Filter eingesetzt werden?



weiter auf nächster Seite



Programm

- 15:10 - 15:30 Kaffeepause
- 15:30 - 16:30 **Mehr Sicherheit durch aktive Verpackungskonzepte**
- Sauerstoffabsorber ergänzen die passive Barriere
 - Antimikrobielle Verpackungen
- 16:30 - 17:00 **Fleisch- und Wurstwaren nachhaltig verpacken**
- Wie könnte eine nachhaltige Verpackung für Fleisch- und Wurstwaren gestaltet werden?
 - Sind Biopolymere eine nachhaltige Alternative?
 - Aktuelle Forschungsergebnisse
- 17:00 - 17:30 **Fragen und Diskussion anschl. kleiner Apéro und Netzwerken**

Referent

Markus Schmid studierte Lebensmitteltechnologie an der Hochschule Fulda, University of Applied Sciences, und schloss dort auch sein Magisterstudium in Lebensmittelverarbeitung ab. Seit 2008 ist er beim Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV) auf Lebensmittel- sowie Bioproduktverpackungsmaterialien spezialisiert. Er leitet auch «Food Innovations», ein Ingenieurbüro für Beratungsdienstleistungen auf dem Bereich Lebensmittelverarbeitung und -verpackung.

Details

- Datum** Donnerstag, 11. Januar 2018
- Ort** Micarna SA, Neue Industriestrasse 10
9602 Bazenhaid, www.micarna.ch
- Anfahrt** siehe Skizze
- Sprache** Deutsch
- Kosten** CHF 240.00 zuzügl. 8 % MWSt.
Supporter, Partner und Mitglieder des Kompetenznetzwerks Ernährungswirtschaft, des IPI International Packaging Institutes sowie des ZLV erhalten einen Rabatt von CHF 100.00.
Mittagessen und elektronische Seminar-dokumentation sind inklusive.
- Anmeldung** www.ipi.eu/ipi-seminars/registration oder
info@ernaehrungswirtschaft.ch
- Die Teilnehmerzahl ist beschränkt.

Unterstützt durch

