

## Herstellung von Joghurt, Topfen, Butter, Frisch- und Graukäse (Vertiefungskurs)

Dieser Spezialkurs bringt vertiefendes Wissen und Können für die praktische Herstellung von Sauermilchprodukten. Angefangen beim Kultureneinsatz und Zentrifugieren der Milch, über die Joghurtproduktion (Kurz- und Langzeitreifung /Konsistenzverbesserung durch homogenisierte Milch), bis zur Herstellung von Butter, Säuretopfen und Lab-Säuretopfen und Graukäse.

Abgerundet wird die Veranstaltung durch Praxisempfehlungen.

### Information

**Kursdauer:** 7 Einheiten

**Kursbeitrag:** 200,00 € Teilnahmebeitrag  
70,00 € Teilnahmebeitrag gefördert

**Fachbereich:** Almwirtschaft

**Zielgruppe:** Personen mit Grundausbildung (z.B. Absolvierung Basiskurs Milchverarbeitung in der HBLFA Tirol, oder LFI-Almsennerei-Kurs od. Vergleichbares), die die Prozesse besser beherrschen wollen und sich Technologien zur Konsistenzverbesserungen von Joghurt aneignen wollen.

**Mitzubringen:** Saubere Arbeitskleidung (weiße Hose und weißes T-Shirt oder weißer Langarmmantel, saubere Stiefel)

### Verfügbare Termine