

Käsereikulturen - Einsatz von Mikroorganismenkulturen

In der Milchverarbeitung gibt es viele Parameter, welche für die Herstellung eines guten Produktes ausschlaggebend sind. Ein sehr wichtiger Faktor ist die Verwendung von Käserei-Kulturen. Ohne diese kann kein hygienisch sicheres Produkt hergestellt werden. Es gibt ein sehr breites Angebot von Mikroorganismenkulturen für die Milchverarbeitung. Inhalte beim Kurs: Grundlagen der Käsereikulturen, Kulturenarten, Anwendung von Kulturen, Sterilisation von Nährmedien, Herstellung von Betriebskulturen, Aktivierung von Direktstartern sowie die sensorische Beurteilung

Zeitplan:

Do 7.11. von 10.00 - 16.30 Uhr

Fr 8.11. von 08.00 bis 12.00 Uhr

Information

Kursdauer:	11 Einheiten
Kursbeitrag:	550,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert 275,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarktungsbetriebe, Milchverarbeitungsbetriebe,
Mitzubringen:	Saubere weiße Kleidung (Hose, T-Shirt und Stiefel), Kopfbedeckung, Grundwissen in der Milchverarbeitung, Hygienschulung

Verfügbare Termine