

Thermische processen food 2 dagen

Inhoud van de opleiding

In de voedingsmiddelenindustrie worden veel thermische processen toegepast om de houdbaarheid te verlengen en om afdoende te reinigen en desinfecteren. Wanneer pas je thermiseren of pasteurisatie toe en wat zijn de voor- en nadelen van sterilisatie? Hoe bereken je de sterilisatie en pasteurisatietijden? Welke houdbaarheid wordt bereikt? Invriezen van producten voor een lange houdbaarheid vereist vaak specifieke bewerkingen om te voorkomen dat er ongewenst productachteruitgang plaatsvindt. De enzymactiviteit vormt vaak een vergeten onderdeel in de benadering van houdbaarheid van een product. Het valideren van het sterilisatieproces wordt in de praktijk gedemonstreerd in een snelkookpan gevuld met product.

Voor wie is deze opleiding geschikt?

Iedere beginnend of ervaren processtechnoloog of operator die de graag de theorie wil snappen van het verhitten en koelen. Geen vooropleiding vereist, wel ervaring in de voedingsmiddelenindustrie.

Inhoud van de opleiding

- Overzicht van de conserveertechnieken
- Berekenen van de procestijden
- Validatie en verificatie procedures
- Live proces simulatie met Ellab miniloggers
- Energiebesparings tips
- Het Mollier diagram
- Chemische reacties tijdens het verhittingsproces

Niveau

Vergelijkbaar met HBO praktijkopleiding

Opleiders

De opleiding wordt gegeven door IJsbrand Velzeboer, in samenwerking met het opleidingsteam van QAssurance

Duur en locatie van de opleiding

Twee aaneengesloten* dagen in de congresruimte van QAssurance in het Van Nelle gebouw te Rotterdam. Maximum aantal deelnemers: 12

Cursusgeld: inclusief lesmateriaal, examengeld, lunch, 1 maand toegang tot de iMIS Food Compliance portal en afsluitende borrel
€ 1.250 all-in

Cursusdata 2021

- Do en vrij 29 + 30 april
- Di en do 7 + 9 september
- Do en vrij 14 + 15 oktober
- Di en do 21 + 23 december

Inschrijven en meer informatie

www.sciantanova.com/opleidingen

<https://www.qassurance.com/food-safety-compliance-opleiding-voor-qa-managers/>

IJsbrand Velzeboer: 06 54656010



Moet dit oer Hollandse product verhit worden om het ongekoeld te kunnen bewaren of niet?