

Utbildning för livsmedelsindustrin

Värmning och värmebehandling av livsmedel

den 1 - 2 april 2014
på Centrum för Livsmedelsutveckling, Karlshamn

Målgrupp

Produktionsansvariga, process- och produktutvecklare, kvalitetsansvariga samt andra involverade i framställning och användning av livsmedel i industrin.

Mål

Deltagarna ska efter kursen ha fått fördjupad kunskap om grunderna och användningen av processer för värmning och värmebehandling av livsmedel, samt om hur processerna kan påverka livsmedels egenskaper.

Agenda

Dag 1 10:00 - 16:30

- Grundläggande om värme och värmeöverföring
- Värmeväxlare för vätskor
- Laborationer inom värmelära
- Värmebehandling av vätskor och fasta produkter
- Demonstration av värmeväxlare

Dag 1 16:30 - 17:30

- Visning av CLUK's pilotutrustning och faciliteter

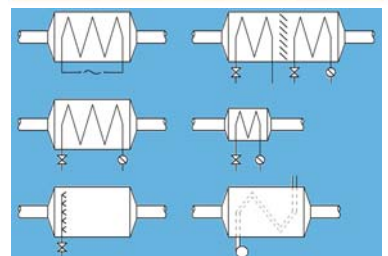
Dag 1 19:00 Kursmiddag

Dag 2 9:00 - 15:00

- Laboration med stekning och bakning
- Stekning och bakning
- Värmning och kylning av fasta produkter
- Deltagarnas frågor om värmeprocesser - maila gärna till oss i förväg
- Kylning samt frysning av glass i praktiken

Form

Under kursen varvas lektioner med hands-on laborationer och demonstrationer på CLUK's pilotskaleutrustningar. Den första dagens kväll hålls ett kvällsarrangemang. Alla avsnitt i kursen är dokumenterade i en kurspärm. Kursen hålls på svenska.



Anmälan och vidare information: Var vänlig se baksidan

Värmning och värmebehandling av livsmedel

den 1 - 2 april 2014

Kursledarna



Christer Rosén

- Teknisk direktör, Källbergs Industri AB
- Mångårig industriell erfarenhet av livsmedelsprocesser
- Tekn. dr, adjungerad lektor i livsmedelsteknologi,

Lunds Tekniska Högskola

- Kontakt 0500 48 77 02, cr@chr-food-health.se



Cissi Lingerud,

- Verksamhetsledare, CLUK
- Mångårig industriell erfarenhet av livsmedelsprocesser
- Fil kand livsmedelskemi, Kalmar Högskola

- Kontakt 0733 57 61 15, cissi.lingerud@karlshamn.se



Anders Hallström

- Processrådgivare, AH Process ApS
- Mångårig industriell erfarenhet av processanläggningar
- Tekn. dr, docent i Kemiteknik, Lunds Tekniska Högskola

- Kontakt 0045 2169 5952, ah@ahprocess.dk

Kurslokalerna



Centrum för Livsmedelsutveckling i Karlshamn, CLUK, förfogar över 350 m² stora lokaler, med såväl processhallar och laboratorieutrymmen som möteslokaler. CLUK har pilotutrustning för värmeväxling, kylning, frysning, pastörisering och många andra processer samt utför också uppdrag inom dessa områden.

Hitta till CLUK: Västra Kajen 8, 374 31 Karlshamn

Information: Cissi Lingerud, 0733 - 576115, cissi.lingerud@karlshamn.se

Pris och anmälan

Priset för deltagande i kursen inklusive undervisningsmaterial, kaffe för- och eftermiddag, luncher samt kvällsprogram är SEK 8500,00 per person exklusive moms.

Bindande anmälan senast den 6 mars 2014 på telefon 0733 57 61 15 eller mail lena.nilsson@karlshamn.se. Berätta gärna om eventuella önskemål om specialkost.

Övernattning sker för egen räkning. För hotelltips, se till exempel www.karlshamn.se/VisitKarlshamn

Kursen kan inställas vid för få anmälningar. Deltagarantalet är begränsat.



i samarbete med



www.ahprocess.dk

och

CHR Food & Health AB

cr@chr-food-health.se