
Fruchtsaftherstellung - Grundlagen

Grundlagen der Fruchtsaftherstellung aus Kernobst für naturtrübe und blanke Produkte. Kennenlernen von grundlegenden Schönungen und vorbereiten der Produkte für die Abfüllung. Verschiedene Verfahren und die Grundlagen der Pasteurisation werden vorgestellt. Ein weiterer Punkt ist die sensorische Beurteilung der eigenen und vorbereiteten Proben, um Fehler rasch und sicher zu erkennen um zeitgerecht korrigieren einzugreifen.

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	65,00 € Euro pro Person
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Einsteiger in die Obstverarbeitung mit dem Schwerpunkt Fruchtsäfte aus Kernobst
Mitzubringen:	Anmerkungen zum Termin: mitzubringen sind eigene Produkte

Verfügbare Termine