

Speiseölherstellung für die Direktvermarktung

Sie möchten Speiseöl aus eigenen Ölsaaten herstellen und vermarkten? In diesem Seminar erhalten Sie von einem Profi fundiertes Fachwissen zu folgenden Themen: Bedeutung und Produktion pflanzlicher Öle, Charakterisierung pflanzlicher Öle, Rolle pflanzlicher Öle in der Ernährung, qualitätsbestimmende Faktoren bei der Technologie der Ölgewinnung, gesetzliche Bestimmungen sowie Informations- und Untersuchungsstellen für pflanzliche Öle, sensorische Beurteilung von Ölen, Verkostung von Ölen

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	106,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert 208,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	DirektvermarkterInnen

Verfügbare Termine