

---

## Trocknen und Dörren für die Direktvermarktung, Interessentenliste

Wir setzen Sie gerne auf die Interessentenliste, sie werden dann über aktuelle Termine für diesen Kurs informiert.

Dörren ist eines der ältesten Konservierungsverfahren für Lebensmittel und hat auch heute noch Bedeutung. In diesem Seminar lernen Sie, wie durch Trocknen hochwertige Produkte für die Direktvermarktung erzeugt werden können: Physikalische Grundlagen, verschiedene Trocknungsverfahren wie Warmlufttrocknung oder Wasserentzug durch Kondensationsentfeuchtung - Vor- und Nachteile, Besonderheiten bei den einzelnen Produktgruppen, Grundlagen für den Ankauf oder Selbstbau einer Trocknungsanlage

---

### Information

**Kursdauer:** 6 Einheiten

**Kursbeitrag:** 72,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert  
137,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert  
Bildungsförderung LE 14-20

**Fachbereich:** Direktvermarktung

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen

### Verfügbare Termine