

Speiseölherstellung für die Direktvermarktung, Interessentenliste

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

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: 120,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
230,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert
Bildungsförderung LE 14-20

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen

Verfügbare Termine