
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: 122,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert
233,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert
Bildungsförderung LE 14-20

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen

Verfügbare Termine