

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