

Trocknen und Dörren für die Direktvermarktung

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 € Teilnahmebeitrag gefördert 137,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	DirektvermarkterInnen

Verfügbare Termine