
Sicher konserviert - Bäuerliche Köstlichkeiten im Glas

Haltbarmachen durch Autoklavieren stellt eine äußerst sichere Methode der Konservierung dar. Gerade im Zeitalter von neuen Vermarktungswegen wie Hofläden, SB- Hütten oder Online- Versand spielt die Lebensmittelsicherheit eine immer größere Rolle.

Erfahren Sie an diesem Vormittag alles Wissenswerte rund um das Thema Vollkonserve durch Autoklavieren. Sie lernen das Gerät an sich kennen und welche Produkte man damit überhaupt konservieren kann.

Das ILV Kärnten berichtet, welche Gefahren aus mikrobiologischer Sicht bestehen und wie diese gebannt werden können. Die Lebensmittelaufsicht Kärnten steht für einen Erfahrungsaustausch zur Verfügung.

Erkenntnisse aus Praktikersicht, wo bereits mit einem Autoklaven gearbeitet wird, runden diesen Vormittag ab.

Information

Kursdauer: 3 Einheiten

Kursbeitrag: 30,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für Landwirte
50,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert
Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der
Ländlichen Entwicklung im Rahmen des
GAP-Strategieplan Österreich 2014-20

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung

Zielgruppe: Bäuerliche Direktvermarkter

Verfügbare Termine