

## Produktoptimierung bei Wurstwaren

Wurstwaren werden bewertet und eine Fehleranalyse durchgeführt. Es werden Möglichkeiten aufgezeigt, die Produkte zu verbessern und zu optimieren. Dies wird gerne auch bei den von Seminarteilnehmer:innen mitgebrachten Wurstprodukten durchgeführt.

Sie erhalten Antworten auf verarbeitungstechnische Details und Fachfragen.

Mit Hilfe neuer Technologien wird gezeigt, dass Brühwurstherstellung mit Umrötung und optimaler Qualität ohne E-Nummern möglich ist.

Praxisteil mit Herstellung von Hauswurst und Salami

---

### Information

### Verfügbare Termine

**Kursdauer:** 7,5 Einheiten

**Kursbeitrag:** 100,00 € Teilnehmerbeitrag ungefordert  
50,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für Landwirte  
20,00 €  
Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der  
Ländlichen Entwicklung im Rahmen des  
GAP-Strategieplan Österreich 2014-20

**Fachbereich:** Gesundheit und Ernährung, Biologische  
Wirtschaftsweise

**Anrechnung:** 7,5 Stunde(n) für BIO-Austria Weiterbildung