

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 Umröting und optimaler Qualität ohne E-Nummern möglich ist.

Praxisteil mit Herstellung von Hauswurst und Salami

Information

Kursdauer:	7,5 Einheiten
Kursbeitrag:	100,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert 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

Verfügbare Termine