

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.

Verfügbare Termine

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

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 05.11.2025