
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

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