



DLG-Forum kompakt:

Fisch & Seafood – Praxisrelevante Entwicklungen

Das DLG-Forum kompakt: Fisch & Seafood ist für den Anwender in der Fisch- & Seafoodindustrie gedacht, um Ansätze zur Optimierung der Produktion und Qualität zu vermitteln, innovative Ideen direkt in die Praxis umzusetzen und Erkenntnisse aus der Wissenschaft in fundierte Entscheidungen einzubeziehen.

Im Fokus stehen Fragen wie z. B.: Welche technologischen Möglichkeiten bieten MAP-Verpackungen? Wie lassen sich Algen für neue Produkte einsetzen und so auch Vegetarier als Kunden gewinnen? Wie kann Frische & Qualität von Fisch durch Technologie verbessert werden? Was gilt es zur Keimreduktion zu beachten?

Sie haben die Möglichkeit, sich in der Pause oder im Anschluss an die Vorträge mit den Experten auszutauschen.

Termin:

15. Mai 2018

Veranstaltungsort:

DLG e.V.
Eschborner Landstraße 122
60489 Frankfurt am Main

Teilnahmegebühr:

120,- EUR (steuerfrei nach § 4 Nr. 22 UStG)
50,- EUR für DLG-Prüfer und Studenten

Kontakt:

DLG e.V.
Fachzentrum Lebensmittel
Carola K. Herbst
Eschborner Landstraße 122
60489 Frankfurt a. M.
Tel. +49 69 24788-240
FachzentrumLM@DLG.org

Im Anschluss an die Qualitätsprüfung Fisch & Seafood

14:00 Uhr	Registrierung
14:30 Uhr	Begrüßung und Einführung Dr. Elke Müller-Hohe, Prüfbevollmächtigte Fisch & Seafood DLG e.V., Frankfurt am Main
14:40 Uhr	Peressigsäure: Keimreduktion – Wo? Womit? Wie? Sven Lucas, Verkaufsleiter/ Kundenbetreuer Nord-West, KESLA HYGIENE AG, Bitterfeld-Wolfen
15:20 Uhr	Anwendungsbeispiele des Bremerhavener Aerosolverfahrens zur Qualitätsverbesserung von Fisch Sonja Guttmann, Projektleiterin, ttz Bremerhaven
16:00 Uhr	Pause
16:30 Uhr	The use of Skin Packaging for fish and fish products Gonzalo Campos, Senior Fish Marketing Manager, Sealed Air, Barcelona
17:10 Uhr	Alternative zu Fisch – Lebensmittel auf Algenbasis Jörg Ullmann, Geschäftsführer, Roquette Klötze GmbH & Co. KG, Klötze
17:50 Uhr	Abschlussdiskussion und Zusammenfassung

Sponsor:



Weitere Informationen und Anmeldung unter:
www.DLG.org/Veranstaltungen.html



www.dlg.org

Anmeldeschluss 26. April 2018