

Themenkatalog – Seminare

Entwicklungsthemen

Getränke Rohstoffe

- Chemische und physikalische Grundlagen
- Fuchtsaft, Fruchtextrakte
- Zucker, Süßungsmittel
- Süßstoffe
- Wasser
- Alkohol Basen (Destillate, Wein, Fruchtwein, Bier)
- Säuren, CO₂
- Färbende Zutaten
- Stabilisatoren, Emulgatoren, Antioxidantien, Konservierungsstoffe
- Funktionelle Zutaten
- Pflanzen-/Kräuterextrakte
- Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau
- vegane Zutaten
- Aromen
- Mikrobiologie

Getränke Entwicklung und Herstellung

- Getränke Gattungen (Definition)
- Rechtliche Aspekte
- Getränke Herstellung
- Grundstoff Herstellung
- Emulsions Herstellung

Principle Operations

- Mischen
- Homogenisieren
- Konservierung
- Haltbarmachung
- Abfüllen, Verpacken

Haltbarkeit und lagerbedingte Veränderungen

Entwicklung wichtiger Getränke-Gattungen

- Erfrischungsgetränke
- Eis Tee, Teehaltige Getränke
- Saffhaltige Getränke
- Vitamin-, Mineralstoffhaltige Getränke, Isotonische Getränke
- Funktionelle Getränke
- Energy Getränke
- Smoothies
- Kalkulation and Dokumentation
- Einsatz der Analytik
- Liköre
- Spirituosen
- Aromatisierte Getränke auf Weinbasis
- Biermischgetränke
- Sonstige niedrig alkoholische Getränke

Entwicklungsfehler sind viel nachhaltiger als andere Produktdefizite!

Beratungsthemen

- Sensorik
- Marktforschung
- Projektmanagement
- Wissenschaftsmanagement
- Präsentationstechnik
- Rezepturenentwicklung
- Analytik
- Mikrobiologie
- Spezifikationen
- Dokumentation
- Briefing
- Aktionsplan
- Haltbarkeit
- Scale up
- Produktion
- Verpackung
- Abfüllung

Kundennutzen

