

Grundlagen der Fruchtsaftherstellung aus Kernobst

Zur Förderung der Herstellung naturtrüber und blanker Fruchtsäfte aus Kernobst werden die für die Fruchtsaftherstellung notwendigen Grundlagen vermittelt. Schönungsverfahren und Vorbereiten der Produkte für die Abfüllung des Fruchtsaftes sowie Kennenlernen der Pasteurisation und ihre verschiedenen Verfahren sind weitere Schwerpunkte. Eine sensorische Verkostung verschiedener Produkte zur Fehleranalyse und Definierung möglicher Korrekturmaßnahmen rundet das Seminar ab. Die Teilnehmenden können eigene Produkte zur Verkostung mitnehmen.

Änderungen vorbehalten.

Beachten Sie aktuelle Informationen unter ooe.lfi.at/corona.

Information

Kursdauer: 7 Einheiten

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Direktvermarkter/-innen, Interessierte

Verfügbare Termine