
Trocknen und Dörren in der Direktvermarktung

Erfahren Sie in unserem umfassenden Seminar alles über eine der ältesten und effektivsten Methoden zur Konservierung von Lebensmitteln: das Dörren. Diese traditionelle Technik hat bis heute nichts von ihrer Bedeutung verloren und bietet hervorragende Möglichkeiten zur Herstellung hochwertiger Produkte für die Direktvermarktung.

Das Seminar behandelt die physikalischen Grundlagen des Dörrrens. Verstehen Sie die wissenschaftlichen Prinzipien hinter dem Trocknungsprozess und erfahren Sie, wie durch den Entzug von Wasser die Haltbarkeit und Qualität Ihrer Produkte gesteigert werden kann.

Verschiedene Trocknungsverfahren wie die Warmlufttrocknung und die Kondensationsentfeuchtung werden vorgestellt. Lernen Sie die Vorteile dieser energieeffizienten Methoden kennen und erfahren Sie detaillierte Erläuterungen der Vor- und Nachteile jedes Verfahrens.

Sie erhalten konkrete Anleitungen und Tipps für verschiedene Produktgruppen und lernen wichtige Aspekte, die bei der Trocknung von Obst, Gemüse und Kräutern beachtet werden müssen.

Grundlagen und Entscheidungshilfen für den Erwerb einer Trocknungsanlage werden ebenfalls vermittelt. Zudem erhalten Sie Schritt-für-Schritt-Anleitungen und praktische Tipps für den Selbstbau von Trocknungsgeräten.

Dieses Seminar richtet sich an alle, die die Kunst des Dörrrens erlernen oder vertiefen möchten, hochwertige selbst getrocknete Produkte herstellen wollen, eine eigene Trocknungsanlage in Betracht ziehen und neue Möglichkeiten für die Direktvermarktung ihrer Produkte suchen.

Nutzen Sie die Gelegenheit und melden Sie sich noch heute an. Tauchen Sie ein in die Welt des Dörrrens und entdecken Sie, wie Sie mit diesem traditionellen Verfahren Ihre Produktpalette erweitern und bereichern können.

Änderungen vorbehalten.

Information

Verfügbare Termine

Kursdauer: 4 Einheiten

Kursbeitrag: 195,00 € Kursbeitrag ohne Förderung
70,00 € Kursbeitrag gefördert

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen