



Technologie für den Schokoladegenuss Teil 1: Walzen und Conchieren

27.02. - 28.02.2024

Teilnahmegebühr:

1690,00 €

Leistungen:

- Seminarunterlagen digital
- Teilnahmebescheinigung
- Telefonischer Beratungsservice nach der Veranstaltung

Ihre Moderatorin:

Christa Schuster-Salas,
Infopoint Kakao - und - mehr



Fragen?

Für Fragen zur Veranstaltung steht Ihnen unsere Projekt Organisation Nadine Steiner gerne zur Verfügung.

T. +49 (0) 212 / 59 61 - 24
seminar@zds-solingen.de



Dienstag, 27. Februar 2024

Moderation: Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr

- 09:00 Vorstellung Inhalte/Organisation
Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr
- 09:15 Auswahl, Spezifikation und Lagerung der Rohstoffe—Betrachtung der Eigenschaften
Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr
- 10:00 **Netzwerkpause**
- 10:15 Mischen Walzen und Digitale Entwicklung Teil 1
Manuel Höhner, Bühler Group
- 12:15 **Mittagspause**
- 13:15 Mischen Walzen und Digitale Entwicklung Teil 2
Manuel Höhner, Bühler Group
- 15:15 **Netzwerkpause**
- 15:30 Wie wird die Korngröße des Walzgutes bestimmt -
verschiedene Meßtechniken im Vergleich (outline Messungen)
Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr
- 16:00 Die Kugelmühle: Wie - Was - Wofür Praxisbeispiele
Gisbert Grothe, Confetionery Technolgist, Netzsch-Feinmahltechnik GmbH
- 17:00 Ende des ersten Tages

- Änderungen vorbehalten -

Mittwoch, 28. Februar 2024

Moderation: Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr

- 09:00 Beginn/ Review
Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr
- 09:15 Conchieren - sensorische, technologische, rheologische und analytische Aspekte
Dr. Dr.-Ing. habil. Gottfried Ziegleder
- 10:15 Diskussion
- 10:45 Netzwerkpause**
- 11:00 Conchieren von Bitterschokoladen, dunklen Schokoladen mit hohem Kakaoanteil und Milkschokoladen.
Dr. Dr.-Ing. habil. Gottfried Ziegleder
- 12:15 Diskussion
- 12:45 **Mittagspause**
- 13:45 Conchieren heute - offen, geschlossen, links, rechts, langsam, schnell...
Fa. Bühler
- 14:45 Diskussion
- 15:15 Netzwerkpause**
- 15:30 Conchieren mit Alternativen Rohstoffen vor der Zerkleinerung
Gisbert Grothe, Confetionery Technolgist, Netzsch-Feinmahltechnik GmbH
- 16:30 Diskussion
- 17:00 Ende des zweiten Tages