

PROGRAMM



Industrielle Eisherstellung: Einführungspraktikum



Ihre Kursleiterin:

Dr. Kerstin Kunz

Fachlehrerin Zuckerwaren und
Dauerbackwaren

Fragen?

Für Fragen zur Veranstaltung
steht Ihnen unser Seminar-Team
gerne zur Verfügung.

T. +49 (0) 212 59 61 32
seminar@zds-solingen.de

Montag, 14. Oktober 2024

Rohstoffe / Grundzutaten

09:00 Uhr Vorstellungsrunde, Programmablauf

Produktklassifizierung von Speiseeis
Technologische Grundlagen der Speiseeisherstellung

Dr. Kerstin Kunz, ZDS e.V.

10:30 Uhr Der europäische Speiseeismarkt und Produkttrends

**2023: Antonia Krüger, Döhler GmbH, 2022: Anika Pazen,
Döhler GmbH oder Nielsen ONLINE**

11:00 Uhr Zucker: Zuckerarten und funktionelle Eigenschaften

2023: Dirk Claus, Nordzucker AG Innovation & Technology

12:00 Uhr Stärkeverzuckerungsprodukte in Speiseeis

2023: Nicolas Metzger, Tereos, 2022: Dr. Susanne Roelle

13:00 Uhr Mittagessen

14:00 Uhr Praktischer Teil

1. Sicherheitsunterweisung Technikum
2. Einflussfaktoren von Zuckerarten auf das Endprodukt

17:00 Uhr Ende des ersten Tages

Dienstag, 15. Oktober 2024

Rohstoffe / weitere Zutaten

09:00 Uhr **Zusammenfassung des ersten Tages, Programm des zweiten Tages**
Dr. Kerstin Kunz, ZDS e.V.

9:15 Uhr Die Bedeutung von Milch und Milchproteinen
2023: Anja Mechelhoff, DMK Eis GmbH, 2022: Juliane Flatau, DMK

10:15 Uhr Die Funktionalität von Emulgatoren und Stabilisatoren für Speiseeis
2023: Robert Kampmann, Cargill GmbH & Co. KG

11:15 Uhr Die Herausforderung des Färbens
2023: Christian BenetkaUher, Döhler GmbH

12:00 Uhr Einfluss verschiedener Kakao-Pulver auf Geschmack und Farbe in Eiscreme
**2023: Pilar Darre, OlamCocoaB.V. (englisch, online), 2022: Malies Brouwer, ofi
ODER NEU Aromen für die Speiseeisherstellung, Dreidoppel**

13:00 Uhr Mittagessen

14:00 Uhr **Praktischer Teil**
Einflussfaktoren von Zusatzstoffen und färbenden Lebensmitteln sowie Aromen auf
das Endprodukt

17:00 Uhr Ende des zweiten Tages

Mittwoch, 16. Oktober 2024 –

Bilanzierung, Technologie und Technik

09:00 Uhr **Zusammenfassung des zweiten Tages, Programm des dritten Tages**
Speiseeis im Fokus der Behörden: Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
Dr. Kerstin Kunz, ZDS e.V.

10:00 Uhr Eisbilanzierung
2022: (Calculation of Ice Cream Mix) Danisco

11:00 Uhr Der signifikante Einfluss des Homogenisierens
2023: Dennis Trenker, GEA

12:00 Uhr: Industrielle Eiscreme-Produktion
2022: Thomas Prüßmeier, Tetra Pak

13:00 Mittagessen

14:00 Uhr **Praktischer Teil**
Industrielle kontinuierliche Eiscremeproduktion

16:00 Uhr Abschlussdiskussion und Ende des Praktikums

-Änderungen vorbehalten -