

PROGRAMM



Einführungspraktikum: Industrielle Eisherstellung

Datum: 14.10. - 16.10.2025

Sprache: Deutsch

Ort: ZDS Solingen

Teilnahmegebühr: 2.620,00 €

Leistungen:

- Kursunterlagen digital
- Teilnahmeurkunde
- Produktmuster zur Verkostung



Ihre Kursleiterin:

Dr. Kerstin Kunz

Lebensmitteltechnologin
Fachlehrerin / Dozentin für
Dauerbackwaren,
Süßwarenherstellung

Fragen?

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

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

Dienstag, 14.10.2025

Rohstoffe / Grundzutaten

- 09:00 **Vorstellungsrunde, Programmablauf**
· Produktklassifizierung von Speiseeis
· Technologische Grundlagen der Speiseeisherstellung
Dr. Kerstin Kunz, ZDS e.V.
- 10:30 **Der europäische Speiseeismarkt und Produkttrends**
- 11:00 **Zucker: Zuckerarten und funktionelle Eigenschaften**
- 12:00 **Stärkeverzuckerungsprodukte in Speiseeis**
- 13:00 Mittagessen**
- 14:00 **Praktischer Teil**
1. Sicherheitsunterweisung Technikum
2. Einflussfaktoren von Zuckerarten auf das Endprodukt
- 17:00 Ende des ersten Tages

Mittwoch, 15.10.2025

Rohstoffe / weitere Zutaten

- 09:00 **Zusammenfassung des ersten Tages, Programm des zweiten Tages**
Dr. Kerstin Kunz, ZDS e.V.
- 09:15 **Die Bedeutung von Milch und Milchproteinen**
- 10:15 **Die Funktionalität von Emulgatoren und Stabilisatoren für Speiseeis**
- 11:15 **Die Herausforderung des Färbens**
- 12:00 **Einfluss verschiedener Kakao Pulver auf Geschmack und Farbe in Eiscreme**

13:00 **Mittagessen**

14:00 **Praktischer Teil**

Einflussfaktoren von Zusatzstoffen und färbenden Lebensmitteln sowie Aromen auf das Endprodukt

17:00 Ende des zweiten Tages

Donnerstag, 16.10.2025

Bilanzierung, Technologie und Technik

09:00 **Zusammenfassung des zweiten Tages, Programm des dritten Tages**

· Speiseeis im Fokus der Behörden: Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
Dr. Kerstin Kunz, ZDS e.V.

10:00 **Eisbilanzierung**

11:00 **Der signifikante Einfluss des Homogenisierens**

12:00 **Industrielle Eiscreme Produktion**

13:00 **Mittagessen**

14:00 **Praktischer Teil**

Industrielle kontinuierliche Eiscremeproduktion

16:00 **Abschlussdiskussion und Ende des Praktikums**

- Änderungen vorbehalten -