



Food Technology

De voedingsmiddelenmarkt is continu in beweging. Jaarlijks worden er honderden nieuwe producten op de markt gebracht met steeds meer nadruk op termen als gezondheid, lifestyle, easy en sport. Iedereen heeft er dus dagelijks mee te maken (en krijgt er mee te maken). Ook heeft vrijwel iedereen er een mening over. Wilt u binnen uw beroep een volwaardige gesprekspartner worden voor levensmiddelentechnologen in dit werkveld? Na het volgen van deze cursus heeft u meer kennis en kunde op het gebied van chemie en heeft u praktisch inzicht verkregen op het gebied van applicaties in deze sector.

Voor wie bestemd?

De doelgroep van deze cursus Food Technology zijn mensen die affiniteit hebben met voedingsmiddelen. Na het volgen van de cursus Food Technology zullen de cursisten in staat zijn om mee te praten met producttechnologen en productontwikkelaars op technologisch gebied. Verder zullen de cursisten zich via literatuur of anderszins verder in technologische onderwerpen verdiepen. Tevens is de cursus geschikt voor medewerkers van voedingsmiddelenbedrijven zonder technologische achtergrond. HBO werk- en denkniveau is gewenst.

Doel van de cursus

Na afloop zijn de cursisten:

- in staat om mee te praten met producttechnologen, productontwikkelaars op technologisch gebied.
- in staat zich via literatuur of anderszins verder in technologische onderwerpen te verdiepen.
- bekend met de basis op het gebied van microbiologie, eiwit- vet- en koolhydraatchemie en producttechnologieën.
- bekend met algemeen technologische begrippen zoals fermentatie, emulsie, verdikking en gelering.





Opzet training

De cursus bestaat uit twee blokken:

- een blok van 6 dagdelen waarin voornamelijk de theorie van chemie wordt behandeld.
- een blok van 5 dagdelen theorie en 3 hele dagen practicum waarbij het gaat om de toepassingsgebieden in de verschillende technologieën. Voor de practica worden een plan van aanpak en een verslag geschreven en de resultaten gepresenteerd.

Programma

Blok 1 Basischemie

6 dagdelen theorielessen

Onderwerpen:

- Theorie atoommodel
- Periodiek systeem
- Bindingen
- Electronegativiteit
- Valentie
- Intermoleculaire krachten
- Zuur/base/pH.

Ingrediënten chemie:

- Vetten
- Koolhydraten
- Eiwitten (incl. enzymen)
- Additieven/contaminanten.

Blok 2 Voedingmiddelentechnologie

(meer applicatiegericht)

8 lesdagen; 5 x 1 dagdeel theorie, 3 hele dagen praktijk

1 dagdeel theorie

Koolhydraten, vetten, applicaties in de bakkerijtechnologie

1 dag praktijk

In de proefbakkerij, gebruik verschillende soorten vetten en procesomstandigheden op kwaliteit en consistentie van het eindproduct.

1 dagdeel theorie

Eiwitten, vetten, applicaties in de vleestechnologie. Fermentatie.

1 dag praktijk

In de vleeshal, effecten van zout, fosfaat en procesomstandigheden op kwaliteit en consistentie van het eindproduct. O.a. droge worstbereiding (incl. fermentatie)

2 dagdelen theorie

Geleer- en verdikkingsmiddelen, emulgatoren; emulsies, schuim, viscositeit, oploseigenschappen, homogeniseren, sausen, microbiologie (zuursels). Applicaties in de technologieën.

1 dag praktijk

In de zuivelhal, effecten van geleer- en verdikkingsmiddelen, emulgatoren op kwaliteit en consistentie van het eindproduct.

1 dagdeel theorie

Terugkoppeling resultaten, feedback, discussie o.a. praktijkcases vanuit eigen bedrijven..

Meer informatie

Meer informatie betreffende de cursus kunt u inwinnen bij VHL Trainingen & Cursussen.

Postbus 1528
8901 BV Leeuwarden
T: 058-2846160
E: infoc@hogeschoolvhl.nl
I: www.hogeschoolVHL.nl/TenC

Cursusdata en kosten van de cursus vindt u op onze website in het cursusrooster of kunt u telefonisch opvragen.

Inschrijven

De algemene inschrijfvoorwaarden kunt u lezen op onze website of telefonisch aanvragen. U kunt zich via onze website www.hogeschoolVHL.nl/TenC aanmelden.

U kunt zich tot uiterlijk twee weken voor aanvang van de cursus inschrijven.