

kennistransfer en
bedrijfsopleidingen

HAS Kennistransfer en Bedrijfsopleidingen

Postbus 90109

5200 MA 's-Hertogenbosch

T: 088 - 890 36 37

haskennistransfer@has.nl

www.haskennistransfer.nl

HAS Hogeschool, locatie Den Bosch

Onderwijsboulevard 221

5223 DE 's-Hertogenbosch

HAS Hogeschool, locatie Venlo

Spoorstraat 62

5911 KJ Venlo



Basis Zuiveltechnologie
All about milk



Basis Zuiveltechnologie

All about milk



Scope

De zuivelindustrie in een notendop! Heb je meer behoefte aan kennis over zuivel en zuivelingrediënten? Laat je dan mee voeren in de wonderde wereld van melk.

De cursus All about Milk - Basis Zuiveltechnologie biedt handvatten voor een beter begrip van processen en grondstoffen, om zo een betere gesprekspartner te zijn.

Kenmerkend voor deze cursus

De cursus is onderverdeeld in 2 onderdelen:

1. Theorie
2. Praktijk

Het blijft niet bij theorie. Je gaat tijdens de praktijkdagen zelf aan het werk. De verhouding theorie/praktijk is 50/50.

Voor wie

Werkzaam in de zuivel en bruisend van ambitie? Deze cursus is geschikt voor iedereen werkzaam in de zuivelsector - of verwante bedrijfstakken- die op zoek is naar technologische achtergronden.

Daarnaast biedt deze cursus een goed instapniveau voor de cursus Zuiveltechnologie.

Wat jij kunt verwachten

De onderwerpen die aan bod komen in het eerste blok zijn:

- Samenstelling en eigenschappen van melk;
- Veel voorkomende processtappen bij de bereiding van zuivelproducten.
- Invloed van diverse processtappen op de kwaliteit van melk.

Naast de theorie die je krijgt ga je zelf aan de slag om op kleine schaal te experimenteren met melk. Waarbij je onder andere smaakafwijkingen in melk leert herkennen, verschillende melksoorten gaat proeven en de invloed van diverse processtappen beoordeeld. Daarnaast ga je op kleine schaal yoghurt en kaas maken.

In het tweede blok staat melk als ingrediënt centraal.

De volgende onderwerpen komen aan bod:

- Bereiding van melkpoeders;
- Functionele eigenschappen en toepassingen van zuivelingrediënten (denk aan bijvoorbeeld melkpoeders, weipoeders, caseïnaat, lactose).

In de vorm van een casus ga je zelf praktisch aan de slag met de toepassingsmogelijkheden van zuivelingrediënten in voedingsmiddelen. Denk daarbij aan functionele eigenschappen zoals schuim eigenschappen, emulgerende eigenschappen, vochtbinding en gelyering.

Wat wij van jou vragen

Naast enthousiasme en ambitie is enige voorkennis op het gebied van voedingsmiddelen gewenst.

Duur van de cursus

De cursus bestaat uit twee keer twee aaneensluitende dagen van 09.00 uur tot 17.00 uur.

Investing en startdata

Kijk voor actuele prijzen en startdata op onze website www.haskennistransfer.nl

Locatie

HAS Hogeschool, locatie 's-Hertogenbosch

Certificering

Bij een 100% aanwezigheid ontvang je het certificaat 'Basis zuiveltechnologie'.

DOORLOOPTIJD: 2 maanden
CONTACTDAGEN: 4
CONTACTPERSOON: Anneloes Keijsper
a.keijsper@has.nl / 088 890 36 46