

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 Drankentechnologie

Basis Drankentechnologie



Scope

Drankentechnologie in een notendop! Heb je meer behoefte aan kennis over dranken? De cursus Basis Drankentechnologie heeft als doel een degelijke inhoudelijk achtergrond te bieden aan iedereen die werkzaam is op dit vakgebied.

Omdat de drankensector zeer divers is, worden niet de verschillende dranken uitgebreid behandeld, maar ligt de focus op grondstoffenkennis, processen en stabiliteit.

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 drankensector en bruisend van energie? Deze cursus is geschikt voor iedereen in de drankensector - of aanverwante bedrijfstakken- die op zoek is naar een

verdieping van theoretische kennis van drankentechnologie.

Daarnaast biedt deze cursus een goede voorbereiding op onderdelen van de bedrijfsopleiding Voedingsmiddelentechnologie.

Wat jij kunt verwachten

In de cursus komen de volgende onderwerpen aan bod:

- Water:
 - Kwaliteit
 - Waterbehandeling
 - Practicum: analyse en sensoriek
- Voedingswaarde (grondstoffen en ingrediënten:
 - Koolhydraten
 - Eiwitten
 - Vetten
 - Polyfenolen
 - Vitaminen
 - Organische zuren
 - Allergenen
 - Practicum: analyse en sensoriek

- Scheidingsmethoden:

- Persen
 - Extraheren
 - Destilleren
 - Indampen
 - Dekanteren
 - Centrifugeren
 - Klaren
 - Filteren
 - Practicum: diverse scheidingstechnieken
- Gewenste en ongewenste omzettingen:
- Microbiologisch
 - Chemisch
 - Enzymatisch
 - Practicum: CO₂
- Conserveren:
- Sulfiet
 - Alcohol
 - Zuur
 - Pasteuriseren
 - Practicum bier brouwen

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 Drankentechnologie'.

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