



CURSUS

Productontwikkeling & ingrediënten

Het gedrag en de functies van voedsel ingrediënten





Productontwikkeling & ingrediënten

Onderzoek staat aan de basis van productontwikkeling van voedingsmiddelen. Kennis van onderzoeksmethoden, analysetechnieken en sensoriek zijn daarbij onmisbaar. De hoofdrol is weggelegd voor ingrediënten, bouwstenen met uiteenlopende functionaliteiten. Maak kennis met de wonder wereld van ingrediënten.

Inhoud

In deze cursus Productontwikkeling & ingrediënten komen alle aspecten van productontwikkeling aan bod, met speciale aandacht voor het gedrag en de functionele eigenschappen van voedsel ingrediënten. Cursisten leren de toepassingsmogelijk-

“

Ik wist te weinig over de huidige ingrediënten op de markt. Deze cursus biedt die onderwerpen die ik nodig had om mijn werkzaamheden beter uit te voeren. Door het uitbreiden van mijn kennis over ingrediënten en productontwikkelaars kon ik een betere gesprekspartner worden.

Tasso Skerletidis

Account Manager Contined bv

heden van grond- en hulpstoffen herkennen en beschrijven met chemische en fysische modellen. Ook verdiepen cursisten zich in de effecten van productsamenstelling, ingrediëntkeuze, proceskeuze en bewaaromstandigheden op de functionele kenmerken van een product. Na afloop zijn cursisten in staat om een weloverwogen keuze te maken voor een ingrediënt om een bepaalde functionaliteit te bereiken.

”

Duur

16 lesavonden (donderdag van 17.30 - 20.45 uur) en 2 toetsavonden in een periode van 6 maanden.

Voor wie?

Foodprofessionals betrokken bij de productie en/of ontwikkeling van voedingsmiddelen.

Toelatingseisen

- Een afgeronde, relevante opleiding op tenminste havo 5 of mbo niveau 4 (denk aan MAS, MLO).
- Afgeronde cursus Levensmiddelenchemie (voorheen de cursus Basis Biomoleculen) of vergelijkbare kennis.



Samengevat

Aanvangsdatum

Voor de actuele startdata en cursusprijs kun je terecht op onze website [has.nl](https://www.has.nl)

Locatie

HAS Hogeschool, 's-Hertogenbosch

Duur

6 maanden

18 contactdagen

Lestijden: 17.30 - 20.45 uur.

Certificering

De cursus wordt afgesloten met een toets. Bij het behalen van voldoende resultaat en het bijwonen van minimaal 80% van de lessen ontvang je een certificaat.



www.has.nl

Eenvoudig online inschrijven

Ben je na het lezen van alle informatie enthousiast voor deze cursus? Schrijf je dan nu in op onze website **www.has.nl**. Na inschrijving ontvang je direct een bevestiging. Mocht je nog vragen hebben? Neem gerust contact op!



Projectmanager

A.L.M. (Anneloes) Keijsper

a.keijsper@has.nl

+31 (0) 88 890 36 46

HAS Hogeschool

Postbus 90108

5200 MA 's-Hertogenbosch

T 088 - 890 36 00

has@has.nl

www.has.nl

HAS Hogeschool, vestiging Den Bosch

Onderwijsboulevard 221

5223 DE 's-Hertogenbosch

HAS Hogeschool, vestiging Venlo

Spoorstraat 62

5911 KJ Venlo