



Einschliesslich
eines Besuchs bei
unserem Partner
Hosokawa Alpine
in Deutschland

Erfahren Sie mehr und sehen
Sie die Kurstermine: Scannen
Sie den QR-Code oder
besuchen Sie
buhlergroup.com/academy



Verarbeitung von Hülsenfrüchten



Ihre Lerninhalte

Entdecken Sie die Möglichkeiten, die die gesamte Wertschöpfungskette für Hülsenfrüchte bietet und erfahren Sie, wie Sie Bohnen, Erbsen, Kichererbsen und Linsen optimal nutzen. Der Kurs bietet einen tiefen Einblick in den Prozess und die Technologie, die notwendig sind, um Hülsenfrüchte zu wertvollen Zutaten proteinreicher pflanzenbasierter Lebensmittel zu machen. Sie lernen, wie Sie eine Anlage zur Verarbeitung von Hülsenfrüchten, mögliche Vermahlprozesse sowie die damit verbundene Maschinenausführung und -bedienung effizient gestalten. Sie erfahren alles, was Sie von der Annahme der Ausgangsprodukte bis zur Ausgabe des Endprodukts wissen müssen. Darüber hinaus arbeiten Sie in unserem Ausbildungszentrum mit wichtiger Ausrüstung zur Verarbeitung von Hülsenfrüchten und sammeln so wertvolle praktische Erfahrung.

Erforderliche Qualifikationen

Dieser Kurs eignet sich für Eigentümer von Mühlen, Obermüller und Mühlenleiter. Auch Unternehmer, die daran interessiert sind, in das Verarbeitungsgeschäft für Hülsenfrüchte einzusteigen, profitieren von diesem Kurs.

Kurskosten

CHF 2'450.00 pro Person / 1 Woche

Im Umfang enthalten

- Einladungsschreiben für Visumsantrag, gedruckte Schulungsunterlagen, eine gesellschaftliche Veranstaltung Anlass und ein Abendessen
- Tiefer Einblick in wichtige Trends und Klärung der Frage, warum Hülsenfrüchte eine wichtige Antwort darauf sind
- Vollständiger Einblick in die Technologie zur Verarbeitung von Hülsenfrüchten
- Praktischer Zugang zu wichtiger Ausrüstung für die Verarbeitung von Hülsenfrüchten
- Praktische Übungen in der Halle unseres voll ausgestatteten Ausbildungszentrums
- Besuch einer Mühle für Hülsenfrüchte

Verarbeitung von Hülsenfrüchten

Detailliertes Programm



Montag

Begrüßung in der Milling Academy

- Formalitäten und administrative Angelegenheiten
- Bühler Werksbesichtigung, inklusive Application Center

Marktübersicht

- Potenzial des Hülsenfruchtmarktes

Rohmaterial

- Verschiedene Getreidesorten und ihre Anwendung
- Zusammensetzung und Eigenschaften der Hülsenfrucht-Saat

Anlieferung, Vorreinigung und Reinigung

- Transport- und Reinigungsgeräte

Reinigung (Forts.) und Sortierung

- Studium verschiedener Fliebschemata
- Praktische Arbeiten in der Reinigungsabteilung / GIC

Sortieren von Hülsenfrüchten mit Hilfe von SORTEX-Maschinen

Schälabteilung

- Maschinen für die Schälung
- Untersuchung verschiedener Prozessschemata
- Schalen zur Proteinfractionierung und für traditionelle Märkte

Mahlen

- Untersuchung verschiedener Fliebschemata

Automation in der Hülsenfruchtverarbeitung

- Lösungen zur Verbesserung der Automatisierung in der Mühle

Services und Wartung

- Produkte und Optionen für Wartung und Support

Transport zu Hosokawa Alpine in Augsburg, Deutschland
Networking-Event mit Abendessen und Übernachtung in Augsburg

Dienstag

Mittwoch

Protein-Isolationion

Technologie für trockene Proteinfractionierung

- Grundlagen der Feinmahlung und Partikelgrößenmessung
- Luftklassierung und Kompaktierung

Besuch im Application Center Hosokawa Alpine

Rückreise nach Bühler Uzwil, Schweiz

Donnerstag

Nutrition und Qualitätstrends & Endprodukte

- Einführung in den Prozess der Protein-Isolation
- Analyse von Flussdiagrammen

Besuch im Protein Application Center Uzwil

Ernährung und Qualität

- Hülsenfrüchte in der menschlichen Ernährung
- Food Safety
- Analyse verschiedener Labormethoden und Resultate

Wertvolle Ernährung / Extrudate

- Trockene und feuchte Extrudate (Dry & Wet)

Bakery

- Einführung und Überblick über den Backprozess

Nachhaltigkeit in der Hülsenfruchtverarbeitung

Kurszeiten

08.00 - 09.30 / 10.00 - 12.00
13.15 - 15.00 / 15.15 - 17.00

Wir behalten uns das Recht vor, den
Programmablauf aus organisatorischen Gründen
anpassen zu dürfen.

Sichern Sie sich jetzt Ihren
Platz: Scannen Sie den QR-
Code oder besuchen Sie
buhlergroup.com/academy

