

Erfahren Sie mehr über unsere
Kurstermine: Scannen Sie den
QR-Code oder besuchen Sie
buhlergroup.com/academy



Verarbeitung von Mais



Ihre Lerninhalte

Sie lernen, wie Sie eine Maismühle effizient betreiben, und werden in die Grundlagen der Müllereiprozesse, der Maschinenkonstruktion und des Anlagenbetriebs eingeführt. Vom Einlauf bis zum Endprodukt erfahren Sie alles, was Sie wissen müssen. Sie werden jedoch nicht nur theoretisch geschult. In praktischen Übungen an den wichtigsten Maschinen in unserem Ausbildungszentrum vermitteln wir Ihnen zudem Kenntnisse zu Reinigung, Konditionierung und Mahlverfahren. Außerdem erleben Sie hochmoderne Maschinen im Betrieb. Sie werden außerdem in Laboranalyse und Getreidekunde, der Wissenschaft rund um unterschiedliche Getreidesorten, geschult, insbesondere zu Mais.

Erforderliche Qualifikationen

Mittlere Arbeitserfahrung in einer Maismühle. Dieser Kurs eignet sich für Müller, Obermüller und Mühlenleiter.

Kurskosten

CHF 2'450.00 pro Person / 1 Woche

Im Umfang enthalten

- Einladungsschreiben für Visumsantrag
- Praktischer Zugang zu hochmodernen Müllereimaschinen
- Praktische Übungen in unserem voll ausgestatteten Ausbildungszentrum und Besuch einer Maismühle in der Schweiz
- Gedruckte Schulungsunterlagen
- Gesellige Abendveranstaltung mit Essen
- Unbegrenzter WLAN- und Internetzugang

Verarbeitung von Mais

Detailprogramm



Montag

Willkommen an der Milling Academy

- Formalitäten und administrative Themen
- Besuch der Bühler Fabrik, inklusive Application Center

Getreidewissenschaft

- Getreidesorten und ihre Anwendung für Lebensmittel
- Maissorten, Struktur und Eigenschaften von Mais

Annahme / Trockner

- Qualitätskontrolle bei der Maisannahme, verschiedene Fließschemata
- Maschinen des Vorreinigungsbereichs
- Trockner und wichtige Kenntnisse zur Maislagerung

Sichere Lagerung von Mais

- Staubexplosionen
- Schädlingsbekämpfung, Schädlinge im Getreide

Reinigung

- Überblick über die Prozessausrüstung
- Verschiedene Fließschemata und Anwendungen

Dienstag

Keimentfernungs-Bereich

- Überblick über die Prozessausrüstung
- Verschiedene Fließschemata und Anwendungen
- Unterschiedliche Arten der Keimentfernung und deren Einfluss auf das Endprodukt

Mühlenbereich

- Überblick über die Prozessausrüstung
- Verschiedene Fließschemata und Anwendungen

Kundendienst

- Möglichkeiten und Lösungen

Bäckerei-Test

- Einfluss und Möglichkeiten der Zugabe von Maismehl zu Weizenmehl
- Gemeinsames Backen und Analyse der Ergebnisse

Geselliges Abendprogramm

Mittwoch

Labor-Keimentfernung und Labormahlung (praktische Übungen)

- Grainman
- MLU-Labormühle

Keimentfernung und Maismahlung an der Schulmühle (praktische Übungen)

- Testmahlung und Vergleich mit Labormaschinen
- Einstellung aller Maschinen und Probenahme

Donnerstag

Labor in der Maismüllerei

- Wichtige Laborgeräte
- Laboranalyse der praktischen Übung

Besuch einer Maismühle

Spezielle Maisprozesse

- Nixtamal-Lösung
- Arepa-Prozess
- Feines Maismehl

Freitag

Lebensmittelsicherheit

- Gefahren und wie man sie reduziert bzw. eliminiert

Nassprozess-Lösungen

- Cornflakes
- Pasta
- Extrudate

Feedbackrunde und Kursabschluss

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

