

Søg på Teknologisk Institut...

[\(https://www.teknologisk.dk/\)](https://www.teknologisk.dk/)

Fødevareteknologi

Kontakt



1 dags kursus

Sous vide - lær den sikre vej til et godt produkt

Kom og lær metoder til at udvikle dine egne produkter og få flere fakta om sous vide - med fokus på kvalitet og fødevarerikkerhed. Kurset henvender sig til produktudviklere, egenkontrolansvarlige og andre madentusiaster.

Med sous vide kan du styre udseende, mørhed og saftighed ved at vælge den rette kombination af temperatur og tilberedningstid.

På kurset afprøver vi metoder til udvikling af sous vide-produkter, som nemt kan implementeres i virksomhedens produktudvikling. Undervejs vil vi arbejde med:

Konceptudvikling

Spisekvalitet

Fødevarerikkerhed

Bæredygtighed

Program

Introduktion til sous vide

Produktdesign

Praktik i køkkenet - fremstilling af produkter og sensorisk bedømmelse

Fødevarerikkerhed – risikovurdering af egne opskrifter

Kåring af dagens bedste koncept – ud fra kvalitet, fødevarerikkerhed og kundetilfredshed

Udbytte

Efter kurset har du kendskab til gældende regler og metoder til vurdering af varmebehandlingens drabseffekt.

Metoder til test af spisekvalitet, fødevarerikkerhed og til udbytteoptimering, der nemt kan implementeres i virksomhedens produktudvikling, er afprøvet.

Undervisere

Annemarie Gunvig & Mari Ann Tørngren

Andre kurser

Vedligehold og forbedring af HACCP-systemer

Listeria - hårdfør bakterie, der kræver effektiv styring

Dansk kødproduktion - bæredygtig, sikker og i høj kvalitet