

# Pulver för livsmedel

En endagskurs för livsmedelsindustrin

Hotell Scandic Star, Lund

torsdagen den 26 oktober 2017 kl. 09:00 - 16:30

## Målgrupp

Produktionsansvariga, process- och produktutvecklare, kvalitetsansvariga samt andra involverade i framställning och användning av pulverformiga ingredienser och produkter i livsmedelsindustrin och angränsande industrier.

## Mål

Deltagarna ska efter kursen ha en fördjupad kunskap om processer för användning och framställning av pulver, om livsmedelspulvers egenskaper samt hur man kan påverka och optimera egenskaperna.

## Huvudämnen

- Upplösning av pulver i vätska
- Spraytorkning och andra former för torkning
- Granulering, agglomerering och torrblandning
- Hur påverkar receptformuleringar pulvret?
- Upplösningsegenskaper hos pulver
- Pulverdensitet och flytbarhet
- Fuktighet i pulver, klumpbildning
- Provtagning
- Brand- och explosionssäkerhet

## Form

Kursen hålls i lektionsform med diskussioner och avslutas med en pulverlaboration. Deltagarna är välkomna att maila problemställningar som önskas behandlade. Alla avsnitt i kursen är dokumenterade i en kurspärm. Kursen hålls på svenska.



Anmälan och vidare information: Var vänlig se nästa sida

# Pulver för livsmedel

Hotell Scandic Star, Lund  
torsdagen den 26 oktober 2017 kl. 09:00 - 16:30

## Kursledarna

### Christer Rosén, Tekn. Dr. Livsmedelsteknologi



- Rådgivare i livsmedelsteknologi och pulverutveckling, CHR Food & Health AB
- Mångårig industriell erfarenhet av livsmedelsprocesser
- Adjungerad lektor i Livsmedelsteknologi, Lunds Tekniska Högskola
- Telefon +46 70 376 1864
- Email [cr@chr-food-health.se](mailto:cr@chr-food-health.se)

### Anders Hallström, Tekn. Dr. Kemiteknik



- Rådgivare i pulverteknologi och termiska processer, AH Process ApS
- Mångårig industriell erfarenhet av design av processanläggningar
- Docent i Kemiteknik, Lunds Tekniska Högskola
- Telefon +45 2169 5952
- Email [ah@ahprocess.dk](mailto:ah@ahprocess.dk)

## Kurslokalerna



Hotell Scandic Star ligger nära korsningen av E22 och Dalbyvägen (Lund Ö) i Lunds östra utkant. Det är lätt åtkomligt från Skånes vägnät, och ligger en halvtimmas körning från Sturups flygplats.

Adress: Glimmervägen 5, 220 11 Lund  
Telefon: 046 - 285 25 00  
Email: [starlund@scandichotels.com](mailto:starlund@scandichotels.com).



## Pris och anmälan

Priset för deltagande i kursen inklusive undervisningsmaterial, kaffe för- och eftermiddag samt lunch är SEK 5600,00 per person exklusive moms. Prisreduktion 10 % vid anmälan av minst 3 deltagare från samma organisation.

Bindande anmälan senast den 22 september 2017 sker direkt på vår hemsida [www.PowderInfoNews.com](http://www.PowderInfoNews.com) under "Courses". Ifall du har frågor är du välkommen att kontakta oss.

## CHR Food & Health AB

Magnus Stenbocksgatan 2  
SE - 222 24 Lund

+46 70 376 18 64  
[cr@chr-food-health.se](mailto:cr@chr-food-health.se)  
(fakturerande firma)



Ritavej 10  
DK - 3060 Espergærde  
[www.ahprocess.dk](http://www.ahprocess.dk)

+45 2169 5952  
[ah@ahprocess.dk](mailto:ah@ahprocess.dk)