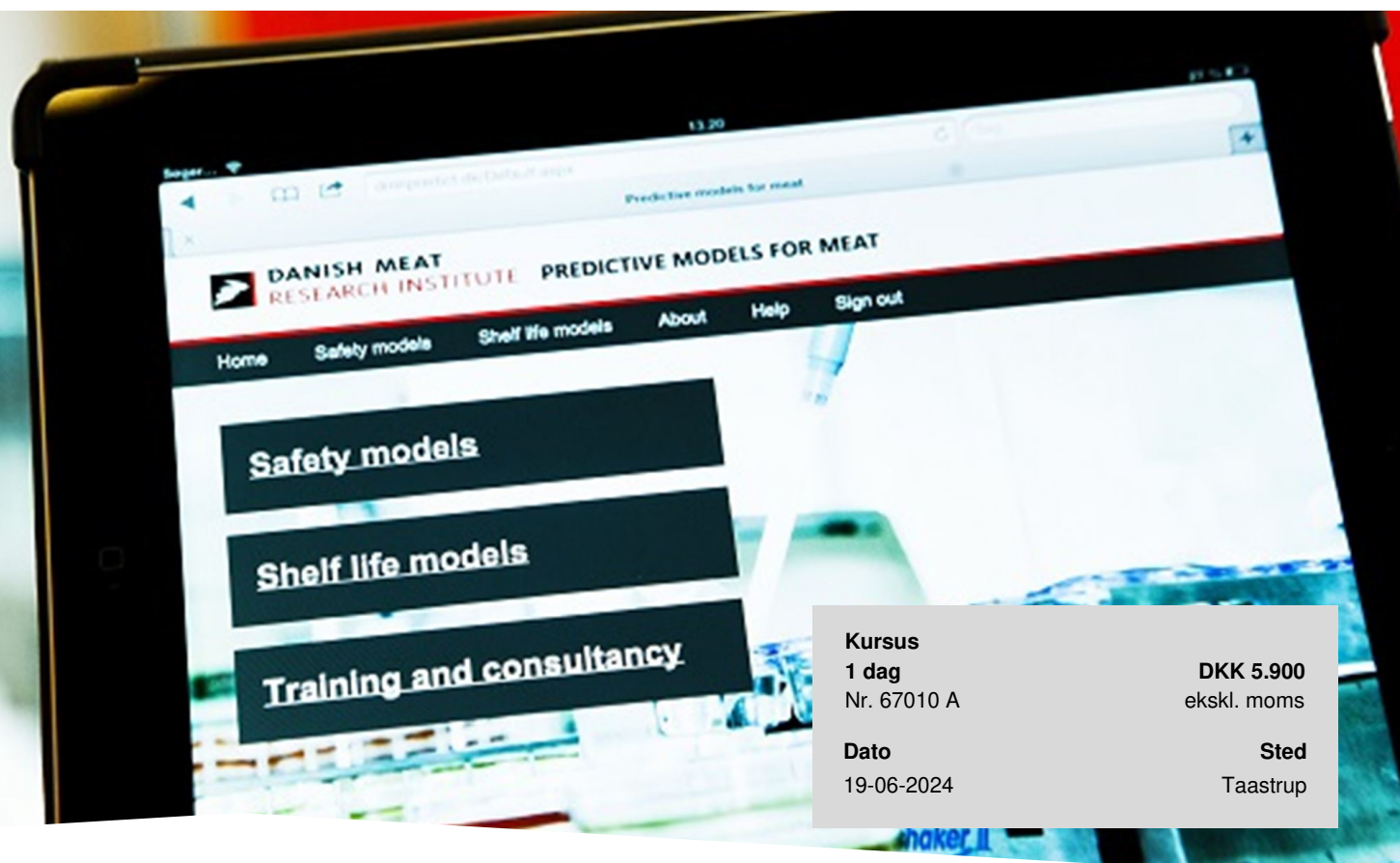




Kursus

1 dag

Nr. 67010 A

DKK 5.900

ekskl. moms

Dato

19-06-2024

Sted

Taastrup

Kend produktets mikrobiologiske status - prædiktiv mikrobiologi

Lær at anvende matematiske modeller til at forudsige holdbarhed og sikkerhed i fødevarer - let og tilgængeligt. Arbejder du som kvalitetsansvarlig i en fødevarereproducerende virksomhed eller som tilsynsførende i fødevareregionerne, så er dette kursus lige noget for dig!

På kurset vil du få viden og erfaring, som vil lette det daglige arbejde med at vurdere og dokumentere holdbarhed og sikkerhed i fødevarer.

Matematiske modeller samler viden om specifikke bakteriers vækstvilkår på en let tilgængelig måde og er samtidig accepteret som dokumentation af fødevarerens sikkerhed over for fødevaremyndighederne ifølge EU forordning nr. 2073/2005.

Indhold

Kurset veksler mellem teori og praktisk gennemgang af følgende modeller:

- Listeriamodel
- *C. botulinum*-model
- *Staphylococcus* predictor (vækst af *S. aureus* og beregning af risiko for toxindannelse)
- "ConFerm"-model (drab af patogener under spegepølseproduktion)



- *Yersinia enterocolitica*-model (drab under spegepølseproduktion)
- Holdbarhedsmodeller for fersk svine- og oksekød
- Combase Predictor og andre tilgængelige prædiktive modeller

Form

Kursisterne skal medbringe en bærbar pc. Der kan stilles enkelte pc'ere til rådighed.

Kurset udbydes også som virksomhedskursus og kan tilpasses den enkelte virksomhed.

Har du faglige spørgsmål så kontakt



Anette Granly Koch
+45 72202539
aglk@teknologisk.dk