



Kursus

1 dag

Nr. 90454 P

DKK 5.400

ekskl. moms

Dato

Sted

Krystallisering af fedtstoffer – grundlæggende

Lær at kontrollere krystallisering af fedtstoffer og identificere polymorfe-krystaller. Et lettilgængeligt kursus i krystallisering af fedtstoffer. Krystallisering af fedtstoffer har stor betydning for mange produkters procesegenskaber, kvalitet og forbrugeropfattelse. Korrekt dannelse af polymorfe-krystaller sikrer produktkvaliteten. Kurset gennemgår teorien bag krystallisering af fedtstoffer, metoder til karakterisering af fedtkrystaller og afgørende parametre for, at man kan få god produktkvalitet. Der vil blive undervist på engelsk.

Udbytte

- Alment kendskab til grundbegreberne inden for krystallisering af fedtstoffer
- Grundlæggende forståelse for krystaldannelse og krystalvækst
- Forståelse for faktorer, som påvirker krystallisering af fedtstoffer
- Viden om fortolkning af resultater fra DSC-, X-ray- og FTIR-målinger
- Viden om anvendelsesmuligheder af krystallisering af fedtstoffer

Deltagerprofil

Personer, der udfører produktudvikling, hvor fedtkrystaller kan optræde (f.eks. chokolade) og har ansvar for godkendelse af produktkvalitet, hvor fedtkrystaller er et kvalitetsparameter.

Underviser

Underviser Bianca C. Pérez de Lucani, specialist og ph.d. i Center for Fødevareteknologi, har praktisk erfaring med krystallisering af fedtstoffer og karakterisering af fedtkrystaller i forskellige produkter.



Indhold

- Letforståelig gennemgang af terminologi og grundbegreber
- Krystaldannelse
- Krystalvækst
- Polymorfe-krystaller
- Faktorer, der påvirker krystalliseringsprocessen
- Mange praktiske eksempler
- Gennemgang af forskelligt måleudstyr til måling af polymorfe-krystaller

THE COURSE WILL BE HELD IN ENGLISH. IT WILL BE POSSIBLE TO ASK QUESTIONS IN DANISH.

Har du faglige spørgsmål så kontakt



Bianca Celidet Pérez de Lucani
+45 72203545
bia@teknologisk.dk