



## Milchwirtschaftlicher Grundlehrgang Trocknung am Lehr- Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft Kempten

Zielgruppe dieses Lehrgangs ist das mittlere und gehobene Management, mit geringen Vorkenntnissen im Molkereifach mit Schwerpunkt Trocknung. Die Teilnehmer erhalten einen umfassenden Überblick in die Trocknungsprozesse in einer Molkerei. Zusammenhänge werden deutlich, praktische Übungen vertiefen die gewonnenen Erkenntnisse.

### Ausschreibung

In Zusammenarbeit mit dem Lehr- Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft Kempten laden wir zum Milchwirtschaftlichen Grundlehrgang Trocknung ein und bitten um Ihre Anmeldung.

**Termin:** Donnerstag, 01. August 2024, 09.00 Uhr  
bis  
Freitag, 02. August 2024, 14.00 Uhr

**Seminarort:** LVFZ Kempten, Auf dem Bühl 84,  
DE-87437 Kempten

**Fachliche Leitung:** Dr. Tobias Langer, Leiter LVFZ für  
Molkereiwirtschaft Kempten

**Org. Leitung:** Simon Gutensohn, LBM e.V., Nesselwang

**Anmeldung:** Bitte ausschließlich an den:

**LBM e.V., Hauptstraße 7,  
DE-87484 Nesselwang  
Tel Nr.: 0049 / 8361 / 925 98 68  
Fax. Nr.: 0049 / 8361 / 715 99 97  
E-Mail: gutensohn@lbm-ev.de**

**Anmeldung:** Die Teilnehmerzahl ist auf 20 Teilnehmer festgelegt, Änderungen sind nach Absprache ggf. möglich. Die Teilnehmer werden bis **spätestens 22.07.2024** von dem Firmen namentlich gemeldet.

**Seminar-gebühr:** € 400.- je Teilnehmer, inkl. der Tagungsgetränke, der Mittagsverpflegungen und des Rahmenprogramms (Preis gilt nur für LBM Mitglieder oder Teilnehmer aus Mitgliedsbetrieben des LBM e.V.) ansonsten €500,-  
Bei Absagen nach Meldeschluss wird die volle Tagungsgebühr berechnet. Die Teilnahme ist übertragbar.

**Quartiere:** Werden durch den LBM im Landgasthof Hirsch, Lenzfriederstr. 55 in 87437 Kempten reserviert.  
**Mit der Anmeldung erfolgt eine namentliche Nennung an das Hotel, soweit nicht ausdrücklich auf Quartier verzichtet wird.**  
Wir haften nicht für nachträgliche Stornierungen. Bitte rechnen Sie selbst mit dem Hotel ab. Wir vereinbaren 69.- € je Übernachtung, inkl. Frühstück

### Seminarinhalte

Donnerstag, 01. August 2024

**09.00 Uhr** Theorie

#### Rohstoffvorbereitung

- Molke - Entrahmung / Entstaubung
- Milch - Standardisierung
- Erhitzung

#### Konzentratherstellung

- Eindampfung
- Filtration

#### Molkebearbeitung

- Entmineralisierung
- Kristallisation

#### Trocknungsprozess

- Prinzip
- Technologie

Gemeinsames Mittagessen

**13.00 Uhr** Praxis

jeweils in 2 Gruppen im Wechsel

#### Konzentratherstellung

- Milch  
Eindampfung
- Molke  
Mikrofiltration (theoretisch)  
Ultrafiltration

Freitag, 02. August 2024

**08.00 Uhr** Praxis

jeweils in 2 Gruppen im Wechsel

#### Trocknung

- Kristallisierung bei Molke
- Pulverherstellung bei Milch und Molke
  - Zerstäubertechnik
  - Düsenteknik

Grundlagen der Nachbehandlung

- Fliesbett (theoretisch)

#### Qualitätssicherung

Produktbegleitende Untersuchungen

- Chemie
- Bakteriologie

Rechtliche Grundlagen dazu

**Zusammenfassung / Diskussion / gem. Essen**  
Ende: gegen 14.00 Uhr

# Anmeldung: Milchwirtschaftlicher Grundlehrgang Trocknung

Bitte im Fensterumschlag oder per Fax/E-Mail an:

LBM e.V. Geschäftsstelle  
Herrn Gutensohn  
Hauptstraße. 7  
87484 Nesselwang

Fax: 08361 - 715 99 97  
E-Mail: Gutensohn@lbm-ev.de

Ich /wir melde/n zum o.g. Seminar verbindlich an:

Betrieb / Rechnungsanschrift:

---

---

---

Teilnehmer: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

Mitgliedschaft LBM e.V.  
(100.-€ ermäßigte Teilnahmegebühr):

Teilnehmer: ja  nein   
Betrieb: ja  nein

Buchen Sie eine Hotelunterkunft  
(Mit der Buchung erfolgt namentliche  
Nennung an das Hotel. Wir haften  
nicht für nachträgliche Stornierung)

ja  
 nein

Der/die Teilnehmer/in benötigt  
Eine Einzelzimmer im Hotel Hirsch  
Preis 74€ inkl. Frühstück pro Person

Mi., 31.7. auf Do. 01.08.  
 Do, 01.8. auf Fr 02.08.

\_\_\_\_\_  
Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

Stempel