

**Pasta
Technologie
Workshops
2026**

Innovations for a **better world.**

BUHLER

Pasta Technologie Workshop

Uzwil, Schweiz



Kursinhalt

Grundlagen für die Teigwarenherstellung

- Einführung in die Müllereitechnologie
- Rohmaterial für die Teigwarenherstellung

Extrusion

- Extrusio-technologie
- Glutenfreie Pasta
- Laborversuch mit Priomatik und Polymatik
- Teig- und Strukturentwicklung bei der Herstellung von Weizenteigwaren
- Matrizen

Trocknung

- Trocknung und Strukturstabilisierung im Herstellungsprozess
- Maschinen und weiteres Equipment für die Teigwarentrocknung
- Temperatur- und Feuchtigkeitssensoren

Qualität

- Methoden zur Analyse von Rohmaterial und Endprodukten mit Führung im internen Analyselabor
- Digitale Lösungen in der Teigwarenherstellung
- Bewertung von Teigwarenqualitäten



Zielgruppe

Erfahrenes und leitendes Personal in der Teigwarenproduktion, Betriebsleitung, Technologie und Qualitätssicherung-



Trainingsdaten

16. – 20. März, 2026 (Deutsch)

18. – 22. Mai, 2026 (Englisch)

21. – 25. September 2026 (Englisch)

(inkl. einer Besichtigung eines Teigwarenherstellers.



Teilnehmeranzahl

Mindestteilnehmerzahl: 8 Personen



Veranstaltungsort

Bühler Customer & Pasta Application Center.

Bühler AG | Uzwil, Schweiz



Kursgebühr

CHF 3'900.-

Inklusive: Dokumentation, Mittagessen, Verpflegung in den Pausen, zwei Abendveranstaltungen mit Abendessen, Besuch beim Teigwarenhersteller.

Exklusive: Übernachtungen, Reisekosten, Transfer zwischen Flughafen, Hotel und Bühler AG.



Hotel

Auf Wunsch übernehmen wir die Buchung Ihrer Unterkunft (bitte bei Anmeldung angeben). Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Übersicht der verfügbaren Hotels und den Übernachtungskosten.



Anfragen

vn.academy@buhlergroup.com

Anmeldung

Scannen Sie den QR-Code oder rufen Sie die Website auf, um sich anzumelden.

www.buhlergroup.com/pasta-technology-workshop

