

## Labor



### Ihre Lerninhalte

Sie lernen, wie Sie die Endprodukte Ihrer Mühle analysieren und die Ergebnisse auswerten. So werden Sie in die Lage versetzt, Obermüller und Produktionsleiter in Hinblick auf die Verbesserung von Einheitlichkeit und Verlässlichkeit der Produktion zu beraten.

In dieser Schulung wird jedoch nicht nur trockene Theorie vermittelt. An drei Schulungstagen lernen Sie in unserem voll ausgestatteten Labor alle wichtigen Analyseverfahren der Getreidemüllerei kennen. Dabei werden Sie in der praktischen Anwendung modernster Laborausrüstung geschult.

## Erforderliche Qualifikationen

Geringe bis mittlere Laborkenntnisse. Dieser Kurs eignet sich für Laborpersonal.

#### Preis

CHF 2'450.00 pro Person / 1 Woche

## Im Umfang enthalten

- Einladungsschreiben für Visumsantrag
- Praktischer Zugang zu moderner Laborausrüstung
- Drei Schulungstage mit praktischen Übungen in unserem voll ausgestatteten Labor
- Gedruckte Schulungsunterlagen
- Gesellige Abendveranstaltung mit Essen
- Unbegrenzter WLAN- und Internetzugang

# Labor Detailliertes Programm



Montag

#### Begrüßung an der Milling Academy

- Formalitäten und administrative Themen
- Bühler Werksbesichtigung, inklusive Forschungszentren

#### Grundlagen der Müllerei

- Theorie zum Mühlenprozess
- Informationen zum Ablauf einer Aschekurve
- Transfer zur Schweizerischen Müllereischule

#### Laborausrüstung

• Einführung ins Labor und seine Ausstattung

#### Theorie

- Laboruntersuchungen in der Mühlenindustrie
- Überblick über die angewandten Methoden

Dienstag

#### Praktisch: Laboruntersuchungen

- Feuchtigkeitsgehalt verschiedene Methoden
- Gluten
- Gluten-Index
- Fallzahl

#### Kundendienst

Möglichkeiten und Lösungen

#### Theoretisch

· Einführung in Mehl und seine Inhaltsstoffe

#### Gesellige Veranstaltung am Abend

Mittwoch

#### Praktisch: Laborversuche

- Aschegehalt
- Eiweiss
- Farinograph
- Extensograph

Donnerstag

#### Praktisch: Laborversuche

- Backversuch
- Alveograph

Freitag

#### Theoretisch

Diskussion der Ergebnisse und deren Einfluss auf die Produktqualität

Besuch bei Swissmill in Zürich

Kurszeiten

08.00 - 09.30 / 10.00 - 12.00 13.15 - 15.00 / 15.15 - 17.00 Wir behalten uns das Recht vor, den Programmablauf aus organisatorischen Gründen anpassen zu dürfen.

> Sichern Sie sich jetzt Ihren Platz: Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie buhlergroup.com/academy

