

Fødevareteknolog

Uddannelsen som fødevareteknolog.

- Fødevarekvalitet - Kemiske, fysiske og sensoriske analyser.
- Konserveringsteknik - A_w , pH, opvarmning og nedkøling, konserveringsmidler mm
- Fødevaresikkerhed - HACCP, egenkontrol mm
- Udvikling af vegetabiliske råvarer og produkter -Hydrikolorider, vegetabiliske proteiner
- Animalske produkter og råvarer - Hydrokolorider, animalske proteiner
- Kendskab til produkter og råvarer
- Systematisk produktudvikling

Udvikling af veganske produkter i samarbejde med Planteprotein.dk

Planteis eller mousse

Spread / smøre påløg med grønt / stærkt / nødder

Musli

Proteinbar

Proteinpandekager/vafler

Smoothie