



Herstellungstechnologie Dragieren: Einführungspraktikum 19.02. - 22.02.2024 PROGRAMM

Teilnahmegebühr:
2.950,00 €

Leistungen:

- Seminarunterlagen
- Pausensnacks und -getränke
- Mittag- und Abendessen in der ZDS-Mensa

Ihr Kursleiter:

Guillermo Geschwindner
Dipl.-Ing. Lebensmitteltechnologie
Fachlehrer Zuckerwaren und Schokolade



Fragen?

Für Fragen zur Veranstaltung steht Ihnen unser Seminar-Team gerne zur Verfügung.

T. +49 (0) 212 / 59 61 - 32
seminar@zds-solingen.de

Montag, 19. Februar 2024

10.00 **Begrüßung und Ziele des Kurses**

ZDS

Theorie Einführung - Klassifizierung und Zusammensetzung von Dragees,
Verkostung von Marktmustern: Hart-, Weich- und Schokoladendragees

ZDS

Theorie Andecken und Stabilisierung von Dragee-Einlagen

Andreas Eberhardt, Norevo GmbH

13.00 **Mittagessen**

Praxis Andecken und Stabilisierung von unterschiedlichen Einlagen

Andreas Eberhardt, Norevo GmbH

Praxis Schokoladendragierung von Haselnüssen und Mandeln

ZDS

17.30 **Abschlußdiskussion und Ende Tag 1**

Dienstag, 20. Februar 2024

09.00 **Zusammenfassung des vorherigen Tages**

ZDS

Theorie Technologie der Schokoladendragierung – Rohstoffe, Verfahrensprozess,
Technische Parameter

ZDS

Theorie Automatisches Banddragiersystem

Mauice Wolf, Lothar A. Wolf Spezialmaschinen GmbH

Praxis Schokoladendragierung von unterschiedlichen Einlagen

ZDS

Praxis Schokoladendragierung von verschiedenen Einlagen

ZDS

13.00 **Mittagessen**

Theorie Technologie Weichdragierung – Rohstoffe, Verfahrensprozess, Technische
Parameter

ZDS

Praxis Weichdragierung von unterschiedlichen Einlagen

ZDS

17.30 **Abschlußdiskussion und Ende Tag 2**

Mittwoch, 21. Februar 2024

09.00 Zusammenfassung des vorherigen Tages

Theorie Übersicht Hartdragierung – Rohstoffe, Verfahrensprozess, Technische Parameter Zucker, Glukosesirup, Gummi Arabikum, Titandioxidersatzstoffe, Zuckerester in dragierten Süßwaren, u.a.

ZDS

Praxis Hartdragierung auf angedeckten Einlagen

ZDS and Peter Render, Curt Georgi GmbH & Co. KG

Theorie Färben von dragierten Süßwaren und Titandioxidersatzstoffe

Theresa Wilms, GNT Europa GmbH

13.00 Mittagessen

Praxis Hartdragierung auf angedeckten Einlagen - Zuckerdragierung, Weißen und Färben

ZDS, Theresa Wilms, GNT Europa GmbH, Peter Render, Curt Georgi GmbH & Co. KG

17.30 Abschlußdiskussion und Ende Tag 3

Donnerstag, 22. Februar 2024

09.00 Zusammenfassung des vorherigen Tages

Theorie Zuckerfreie Hartdragierung mit Isomalt, Xylitol und Maltitol

ZDS

Praxis Zuckerfreie Hartdragierung mit Isomalt, Xylitol und / oder Maltitol

ZDS, Peter Render, Curt Georgi GmbH & Co. KG

Theorie Glänzen und Versiegeln von Hart-, Weich und Schokoladen-Dragees

N.N., Capol GmbH

13.00 Mittagessen

Theorie Übersicht-Automatische Überzugstechnologie

Praxis Veredelung: Glänzen und Versiegeln von Hart-, Weich- und Schokoladendragees

ZDS and N.N., Capol GmbH

16.30 Abschlußdiskussion und Ende des Kurses

- Änderungen vorbehalten -