

Program

Grundläggande seminarium om vegetabiliska oljor och fetter för livsmedelsindustrin

**17 april
(10.30 –)**

- ◆ Företagspresentation
- ◆ Allmän fettkemi
- ◆ Råvaror - Handel och egenskaper
- ◆ Framställning och hantering av veg. oljor
- ◆ Fett och näring
- ◆ Marknadstrender

Kvällsaktivitet och middag

**18 april
(08.30 - 15.00)**

- ◆ Fabriksvisning
- ◆ Visning av AnalysCentrum
- ◆ Sensorisk analys
- ◆ Visning av R&D och CLUK (Centrum för Livsmedelsutveckling i Karlshamn)
- ◆ Kvalitetssäkring och produktsäkerhet
- ◆ Fetters funktion i livsmedelsprodukter
- ◆ Avslutning

