



Pflanzliche Öle - Herstellung & Biochemie

Grundlagen zur Herstellung von Speiseölen und zur Biochemie

Basisinfo

Die Ölmühle Moog steht seit 1984 für Speiseöle höchster Qualität aus ökologischem Anbau.

In diesem Webinar wird grundlegendes Wissen zur Herstellung sowie zu biochemischen und ernährungsphysiologischen Zusammenhängen vermittelt.

Inhalte

- Wie werden Öle hergestellt? Kaltpressung und Kaltextraktion
- Wie wird eine hohe Qualität sichergestellt? Qualitätsparameter
- Was ist ein Öl? Chemischer Aufbau
- Welche Öle sind zum Braten geeignet?
- Welche Öle müssen kühl gelagert werden? Erhitzbarkeit und Lagerung

Zielgruppe

Mitarbeiter*innen im Verkauf, Quereinsteiger*innen, Auszubildende

Hinweise

Folge-Webinare: 17.10.2024 - Von Argan- bis Walnussöl und am 07.11.2024 Die Welt der Olivenöle

Voraussetzungen

Sie benötigen einen Internetzugang. Ca. 2 Tage vor dem Webinar erhalten Sie einen Zugangslink zum Webinar-Raum.



Oliver Lox

Diplom-Lebensmittelchemiker
Zertifizierter veganer Ernährungsberater
Qualitätsmanagement
Kompetenzzentrum Bio Planète – Ölmühle Moog

Termin: 26.09.2024
Zeit: 15.00 - 16.30 Uhr
Kosten: Teilnahmegebühr p.P.: 20,00 Euro zzgl. MwSt.
Ort: bildungsnetzwerk naturkost

Webinar
Kontakt: Karen Bernhardt
Tel.: 07551 9479-470
Fax: 07551 9479-40470
E-Mail: karen.bernhardt@binako.de
Anmeldeschluss am 21.09.2024

Ihre Anmeldung idealerweise direkt auf www.binako.de. Im andern Fall bitte deutlich schreiben und alle Felder ausfüllen. IBAN und SEPA-Ermächtigung nicht vergessen!

Geschäft:	Kdnr.:	GH:	Partnerladen: O
PLZ:	Ort:	Teilnehmer*in:	Azubi: O
Strasse:		Teilnehmer*in:	Azubi: O
Mail:	Kontoinhaber:	Ausland BIC:	
Telefon:	IBAN:		

Ich ermächtige die bildungsnetzwerk naturkost GmbH, Gläubiger ID: DE62ZZZ00001478976, Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die von der bildungsnetzwerk naturkost GmbH auf mein Konto gezogenen Lastschriften, einzulösen. Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend ab dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrags verlangen. Es gelten die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

per Mail an: karen.bernhardt@binako.de
per Fax an: 07551 9479-40470, Tel: -470
oder unter: www.binako.de

Datum: _____ Unterschrift: _____