

KompetenzCentrum



20.10.2020 Aufbaukurs Messtechnik für die Lebensmittelkontrolle Schwerpunkt Praxis für die Lebensmittelkontrolleure

Ziele:

- Grundlegendes Verständnis für die moderne Messtechnik
- Sicherer Umgang mit Refraktometern
- Sicherer Umgang mit pH-Messgeräten
- Sicherer Umgang mit Temperatur-Datenloggern und Software
- Sichere Beurteilung der Eignung von Messgeräten

Theorie:

- Funktionsweise von Refraktometern
- Funktionsweise von pH-Messgeräten
- Funktionsweise von Datenloggern
- Eignung von Messgeräten
- Beurteilung von Kühlsystemen

Praxis:

- Workshop Refraktometrie (Zucker-, Alkohol- und Salzgehalt)
- Workshop pH-Messung
- Workshop Datenloggersysteme
- Workshop Temperaturmessung

Kostenlos