

Durum Müllerei

Ihre Lerninhalte

Von der Annahme bis zum Endprodukt lernen Sie alles, was Sie müssen, und erfahren, wie Sie eine Mühle effizient betreiben. Wir informieren Sie über die neuesten Prozesse in der Durummüllerei und Sie erfahren Neues zu Maschinenausführungen und Anlagenbetrieb.

Sie werden in Getreideanalyse und -kunde geschult - der Wissenschaft rund um unterschiedliche Getreidesorten inklusive Durumweizen.

Bei diesem praxisnahen Kurs verbringen Sie einen Tag in einer voll betriebsfähigen Durummühle in der Schweiz. Dort stellen wir Ihnen einige der modernsten Müllereimaschinen und ihre Funktionsweise aus nächster Nähe vor.

Erforderliche Qualifikation

Fundierte Arbeitserfahrung in einer Durummühle. Dieser Kurs ist für Obermüller, Schichtmüller und Produktionsverantwortliche gedacht.



Kursdaten und weitere Information

Über den QR Code oder: buhlergroup.com/academy

Kurskosten

CHF 1'900.00 pro Person / 1 Woche

[→ Courses and costs 2021](#)

Im Umfang enthalten

- Einladungsschreiben für Visumsantrag
- Zugang zu hochmodernen Müllereimaschinen
- Verbringen Sie einen Tag in einer voll betriebsfähigen Durummühle in der Schweiz
- Gedruckte Schulungsunterlagen
- Eine gesellige Abendveranstaltung mit Essen pro Kurswoche
- Kostenloser Zugang WLAN- und Internetzugang



Durum Müllerei

Detailliertes Kursprogramm



Montag

Begrüssung in der Academy

- Administrative Erklärungen
- Besprechung Kursprogramm

Besuch: Fabrikrundgang, Forschungszentren, Laboratorien

Getreidearten und Weizen

- Kornaufbau und Inhaltsstoffe, Einsatz für die menschliche Ernährung, der Gesundheit zuträgliche Inhaltsstoffe

Dienstag

Getreidereinigung

- Maschinen in der Reinigung, Arbeitsprinzip und Anwendung in der Durum Reinigung
- Neue Reinigungsmaschinen, deren Funktion und Einsatzmöglichkeiten
- Verschiedene Reinigungsdiagramme

Service und Unterhalt

- Produkte und Optionen für Betrieb und Unterhalt einer Anlage

Micro Toxine

- Erklärungen und Möglichkeiten der Reduktion der mikrobakteriellen Kontamination

Praktische Arbeiten in der Weizenreinigung

- Optimale Weizenreinigung und –Vorbereitung
- Einsatz der Sortex

Abendveranstaltung mit Nachtessen

Mittwoch

Müllerei Maschinen

- Aufbau und Arbeitsweise verschiedener Müllereimaschinen (Walzenstuhl, Plansichter, Griessputz-maschine)

Diagrammlehre

- Diagrammkunde der Durum Müllerei
- Charakteristik eines Diagramms zur Herstellung von Feingriess

Donnerstag

Besuch einer Durum Mühle in der Schweiz

Freitag

Fertig Produkte Silo

- Lagerung und Mischen von Griess
- NIR on-line Kontrolle
- Kleie Lagerung

Teigwaren Herstellung

- Grundprinzipien der Teigwaren Herstellung
- Qualitätsanforderungen aus der Sicht der Teigwaren Hersteller

Kurszeiten

08.00 – 09.30 / 10.00 – 12.00
13.15 – 15.00 / 15.15 – 17.00

Wir behalten uns das Recht vor, den Programmablauf aus organisatorischen Gründen anpassen zu dürfen.

