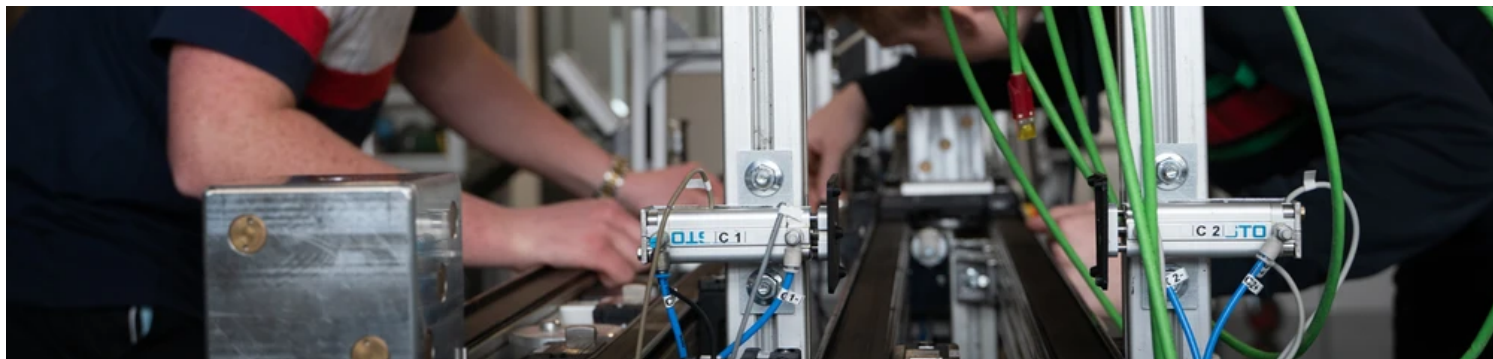


# Rep/vedligehold procesfødevareanlæg mejeriproses



## Kort fortalt

Du lærer om produktflow i et mejeri samt hvilke regulerings- og målesystemer, der anvendes på mejeriprosesser og hvordan det dokumenteres alt sammen for at sikre overholdelse af kvalitetskrav.

## Fag: Rep/vedligehold procesfødevareanlæg mejeriproses

<b>Fagnummer:</b> 49090	<b>Varighed</b> 5 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 1.090,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 4.325,00

**Målgruppe:** Uddannelsen henvender sig til faglærte automatik teknikere, industriteknikere, smede, personvognsmekanikere eller personer med tilsvarende kompetencer, der har eller ønsker beskæftigelse i en virksomheds drifts/vedligeholdelsesafdeling, og som i den forbindelse skal kunne foretage reparation og vedligeholdelse på proces- og fødevareanlæg.

**Beskrivelse:** Deltageren har forståelse for produktflow og kan arbejde med indregulering ud fra PI-diagrammer af forskellige mejeriprosesser. Deltageren har endvidere forståelse for måleprincipper på mejeriprosesser, således at kvalitetskrav overholdes.

Det betyder, at deltageren efter kurset kan:

forstå det overordnede produktflow på et mejeri fra mælken indvejes til det færdige produkt forlader mejeriet.

forstå hvordan mejeriprosesser fungerer, herunder pasteurisering, syring, homogenisering, separering, membranfiltrering m.m.

identificere de forskellige reguleringsystemer, der anvendes på mejeriprosesser ved hjælp af blok- og PI-diagrammer.

forstå de typiske anvendte procesværdi transmittere i mejeriprosesser.

Deltageren kan i den forbindelse anvende sin opnåede viden om:

kvalitetskrav til mejeriprosesserne i forhold til bakteriologi og produktkvalitet.

## Kontakt



Emilie Topp Fyllgraf  
Kursussekretær  
8950 3331  
emfy@mercantec.dk

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 1.090,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 4.325,00

## Tilmelding

