



Workshop

Inleiding in Plantaardige eiwitten

Introductie met theorie en praktijk



Duur
1 les (1 dag)

In het kort

Door de groei van de wereldbevolking en de noodzaak van duurzame oplossingen worden steeds meer plantaardige eiwitten toegepast in plaats van dierlijke eiwitten. Vaak is het niet eenvoudig om met plantaardige eiwitten de gewenste producteigenschappen te bereiken. In de workshop Inleiding in Plantaardige eiwitten laten we de (on)mogelijkheden van toepassing van verschillende plantaardige eiwitten zien en gaan we dieper in op de functies van eiwitten.

Meer info
en aanmelden



De kwaliteit, smaak en de houdbaarheid van de producten moet hetzelfde blijven. Bij het aanpassen van de receptuur komen echter vaak technologische problemen naar boven. In deze workshop krijgen cursisten daarom zowel theoretische als praktische informatie over de (on)mogelijkheden van eiwitvervanging.

Gerlinde van Santen

Docent

Programma

- Waarom is eiwittransitie van dierlijk naar plantaardig noodzakelijk
- Functies van eiwitten in de voedingsmiddelen
- Wat zijn de voedingskundige verschillen tussen plantaardige eiwitten en dierlijke eiwitten?
- Technologische functionaliteiten van eiwitten zoals emulgeren, binden, schuimvorming, verdikken, flavour, eiwitverrijking, textureren en stabilisatie
- Vervanging van dierlijke eiwit naar geheel plantaardige eiwit of hybride producten
- Waar moet je rekening mee houden bij het selecteren van een eiwitingrediënt, gelet op smaak, textuur en functionaliteit
- Praktijk – zelf aan de slag met verschillende plantaardige eiwitten en de functionele eigenschappen daarvan bij verschillende producten.

Voor wie?

Iedereen die te maken heeft met de toenemende vraag naar plantaardige eiwitten in producten, zoals productontwikkelaars, category managers, voedingskundigen en marketeers. Je leert wat de rol van eiwitten is in de voedingsmiddelen. Deze kennis kan direct worden toegepast op jouw eigen producten of productcategorieën.

Studiebelasting

De workshop bestaat uit één bijeenkomst van 09.00 uur tot 16.00 uur en 2 uur voorbereidingstijd.

Werkvorm

Fysieke bijeenkomst bij de HAS voor theorie en praktijk.

Resultaat

Na het volgen van de workshop Inleiding in Plantaardige Eiwitten:

- Kun jij de functies van eiwitten in voedingsmiddelen uitleggen.
- Heb je inzicht in mogelijkheden en onmogelijkheden van verschillende toepassingen van plantaardige eiwitten.
- Kun jij kennis toepassen op jouw eigen producten.

Certificering

Na afloop van de workshop ontvang je een bewijs van deelname van HAS green academy.

Opleidingsplaats & startdata

Actuele startdata en locaties vind je op www.has.nl.

Studiekosten

De studiekosten van deze cursus vind je op www.has.nl. Voor deze cursus kun je het STAP-budget aanvragen: een subsidie tot €1.000 van de overheid.

HAS green academy

HAS green academy is een hogeschool en expertisecentrum voor agro, food en leefomgeving in Den Bosch en Venlo. Als verkenner van, voor en met de groene sector brengt HAS green academy beweging en vooruitgang. Kennis en ervaring van HAS-docenten en professionals uit het werkveld komen samen. Zo werken we samen aan oplossingen voor kleine en grote maatschappelijke vraagstukken.

- ✓ Gericht op de dagelijkse praktijk
- ✓ Jarenlange ervaring met het maken en uitvoeren van maatwerkprogramma's
- ✓ Ervaren docenten met praktijkkennis



Maatwerk

Incompany mogelijkheden

HAS green academy biedt ook Incompany trainingen en maatwerktrajecten. Neem voor meer informatie contact met ons op.

Partnership

Lectoraat eiwittransitie in voeding

Contact en aanmelden

Ben je na het lezen van alle informatie enthousiast? Schrijf je dan nu in op onze website www.has.nl. Mocht je nog vragen hebben? Neem gerust contact op!



Anneloes Keijsper

a.keijsper@has.nl

+31 88 890 36 46