



Praktikerlehrgang „Pelletieren von Mischfutter“ 5. und 6. Oktober 2022

In der EU werden ungefähr 75 % des industriell hergestellten Mischfutters pelletiert. Wesentliche Beurteilungsgröße für die Pelletqualität ist die Abriebfestigkeit, die von einer Vielzahl von Einflussgrößen abhängt. Physikalische und chemische Eigenschaften der Futterrezepturen sind ebenso zu beachten wie Dampfqualität, Konditionierung, Pressenparameter, Kühlung sowie die Stabilität thermolabiler Zusatzstoffe.

Beim Konditionieren, Pressen und Kühlen wird mehr als die Hälfte der zur Mischfutterherstellung erforderlichen Energie verbraucht. Die steigenden Energiekosten erfordern die Nutzung von Einsparpotenzialen. Es lohnt sich also, Kenntnisse und Fähigkeiten zu erweitern, um den wirtschaftlich erfolgreichen Betrieb der Mischfutterherstellung zu gewährleisten!

Fachkenntnisse zum Pelletieren werden in leicht verständlicher Form in Vorträgen von wissenschaftlichen und technischen Mitarbeitern des Instituts sowie mit externer Unterstützung aus der Praxis präsentiert und in praktischen Übungen im Technikum des Instituts vertieft.

Die Teilnehmer:innen werden in die Lage versetzt, in ihrer täglichen beruflichen Praxis den Pelletierprozess besser zu beherrschen und mit einfachen Mitteln zu kontrollieren.

Zielgruppe

Zielgruppe sind vorrangig Mitarbeiter:innen, die direkt mit dem Pelletierprozess beschäftigt und für die Qualität der hergestellten Pellets verantwortlich sind. Der Lehrgang ist besonders zur Aus- und Weiterbildung von Quereinsteigern in die Mischfutterbranche konzipiert.

Folgende Inhalte werden vermittelt:

- Agglomerationsverfahren
- Pelletqualität
- Dampferzeugung
- Betriebsparameter Pelletieren
- Kühlen
- Stabilität von Zusatzstoffen
- Energiemanagement
- Praktikum (Technikum)

Die praktischen Inhalte werden in Kleingruppen zeitlich versetzt durchgeführt.

Beim praktischen Teil unterstützt uns auch dieses Jahr wieder **Marc Markowsky, Salzhausener Maschinenbautechnik SALMATEC GmbH, Salzhausen.**



TERMIN

Beginn: Mittwoch, 5. Oktober 2022, 09:30 Uhr
Ende: Donnerstag, 6. Oktober 2022, gegen 15:45 Uhr

GEBÜHR

Je Teilnehmer:in beträgt die Teilnahmegebühr für
Mitgliedsunternehmen der IFF € 750,00
Nicht-Mitgliedsunternehmen € 990,00

Ab der zweiten Person reduziert sich die Gebühr um 10 %.

Die Teilnahmegebühr ist nach § 4, Nr. 22 UStG (MwSt.) steuerfrei. Enthalten sind Mittagessen, Getränke sowie Kursunterlagen.

TAGUNGSORT

Forschungsinstitut Futtermitteltechnik der IFF
Frickenmühle 1A
38110 Braunschweig

[**Jetzt anmelden**](#)

ANMELDUNG

Forschungsinstitut Futtermitteltechnik der IFF
Frickenmühle 1A, 38110 Braunschweig
Tel.: +49 (0) 5307 / 92 22-0
Fax: +49 (0) 5307 / 92 22-37
E-Mail: iff@iff-braunschweig.de
Internet: www.iff-braunschweig.de

Verbindliche Anmeldung bis 26. September 2022

Nach Anmeldeschluss erhalten Sie die Rechnung. Bei Stornierung der Anmeldung bis 7 Tage vor der Veranstaltung fällt eine Bearbeitungsgebühr von EUR 50,00 an. Danach ist die gesamte Gebühr zu entrichten. Die Nennung eines Ersatzteilnehmers ist möglich.

CORONA-SCHUTZMASSNAHMEN

Bitte beachten Sie für Ihre Teilnahme die 3G-Regel.

UNTERBRINGUNG

Die Zimmerreservierung ist selbst vorzunehmen.

Zimmerkontingent:

Best Western Hotel Braunschweig Seminarium,
Hauptstraße 48 b, 38110 Braunschweig-Wenden
Tel.: +49 (0)5307/20 90, Fax: +49 (0)5307/20 94 00
E-Mail:
info@braunschweig-seminarius.bestwestern.de
Stichwort: IFF e.V.
Preis pro Einzelzimmer: € 79,00 inkl. Frühstück
(Buchungsoption bis 21. September 2022)