

## Einmalige Weiterbildung zur Milchanalytik startet in Malente!

Am 8. April 2025 startet in Malente ein einzigartiger Kurs zur Milchanalytik, der praxisnahe Weiterbildung für Labor-Mitarbeiter bietet.



### Malente, Deutschland -

In Malente, einem Standort der Landesberufsschule in der Holsteinischen Schweiz, wird ein einzigartiger Lehrgang zur Milchanalytik angeboten, der in Europa einmalig ist. Der Kurs, der im Jahr 2024 entwickelt wurde, zielt darauf ab, Labor-Mitarbeiter aus Molkereien und der Zulieferindustrie ohne milchwirtschaftliche Laborausbildung praxisnahe Kenntnisse in der Milchanalytik zu vermitteln. Die Teilnehmerzahl ist auf zwölf Personen begrenzt, um eine hohe Praxisorientierung zu gewährleisten und einen direkten Austausch mit Experten zu ermöglichen.

Der labortechnische Grundkurs beinhaltet umfassende praktische Übungen zur chemisch-physikalischen und mikrobiologischen Analytik. Hierzu zählen die Bestimmung des Fett-, Eiweiß- und Laktosegehalts, die Messung von pH-Werten und Dichten, sowie der Nachweis von Keimen und die Identifikation von Hefen und Schimmelpilzen. Fachvorträge über Proteine, Fette, Laktose und Mineralstoffe, sowie Hygienekontrollen und Qualitätssicherung in der Milchwirtschaft, runden das abwechslungsreiche Programm ab. Ein wichtiger Bestandteil des Kurses ist auch eine Exkursion zum Max-Rubner-Institut in Kiel, wo die Teilnehmer Einblicke in Labortechnik und moderne Analytik erhalten. Die hohe Praxisorientierung und das positive Image der Milch werden von den Referenten besonders geschätzt, und es nahmen Teilnehmer aus ganz Deutschland an diesem Kurs teil.

## **Qualifikationen in der Milchanalytik**

Zusätzlich zur Weiterbildung in Malente bietet das Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Milchanalytik in Triesdorf seit 1990 eine Ausbildung zum Labormeister für milchwirtschaftliche Laborfachkräfte an. Diese Fortbildung erfolgt in Form einer zweisemestrigen Staatlichen Fachschule für Agrarwirtschaft mit der Fachrichtung milchwirtschaftliches Laborwesen. Hier lernen die angehenden Labormeister unter anderem Qualitätskriterien bei der sensorischen Markenbutterprüfung. In einem DLG-Sensorik-Workshop haben die Studierenden die Möglichkeit, verschiedene Milchprodukte sensorisch zu beurteilen. Außerdem wird in Praxis-Workshops Einblicke in die digitale Verrechnung von Prozesskosten in Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement vermittelt.

Die Ausbildung in Triesdorf umfasst auch Bewerbungstrainings und Führungsseminare, um die Studierenden auf zukünftige Fach- und Führungsfunktionen vorzubereiten. Im Jahr 2024 wurden 14 Labormeisterinnen und 7 Labormeister für ihre Leistungen ausgezeichnet. Die enge Verknüpfung zwischen Theorie und Praxis gewährleistet eine umfassende Qualifikation

der aufstrebenden Fachkräfte in der Milchwirtschaft.

Details	
<b>Ort</b>	Malente, Deutschland
<b>Quellen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="http://www.shz.de">www.shz.de</a></li><li>• <a href="http://www.fachschule-milchanalytik.bayern.de">www.fachschule-milchanalytik.bayern.de</a></li></ul>

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](http://n-ag.de)**