

Schwerpunkt Lebensmittelchemie



Verfälschte Lebensmittel

Immer wieder beunruhigen Nachrichten über verdorbene oder verfälschte Lebensmittel, über unerlaubte Zusatzstoffe, gesundheitsgefährdende Begleitstoffe (z. B. Antibiotika) oder Seuchen bei Schlachttieren (BSE oder Maul- und Klauenseuche) die Verbraucher.

Ausbildungsziel

CTAs mit Schwerpunkt Lebensmittelchemie verfügen über grundlegende Kenntnisse der Zusammensetzung, der Eigenschaften, der Gewinnungs- und Untersuchungsmethoden von Lebensmitteln sowie der einschlägigen Rechtsvorschriften.

Sie sind damit in der Lage, erlaubte und unerlaubte Zusatzstoffe nach Art und Menge zu erfassen.



Enzymatische Messungen am Fotometer

Arbeitsmöglichkeiten

Unterstützung der Lebensmittelchemiker an staatlichen oder kommunalen Untersuchungsämtern bei vorsorgenden Tätigkeiten im Dienste des Verbraucherschutzes.

Mitarbeit bei der Produktentwicklung, Kontrolle von Rohstoffen, Zwischen- und Endprodukten in der Lebensmittelindustrie, oder an Universitäten und Forschungseinrichtungen.



Ermittlung des Brennwertes von Gummibärchen

Lehrinhalte

Theoretische Kenntnisse über Inhaltsstoffe von Lebensmitteln, wie Fette, Kohlenhydrate, Proteine, Vitamine und diverse Zusatzstoffe, Analysemethoden und Rechtsgrundlagen.

Im Praktikum wird eine Auswahl von Nahrungs-, Genuss- und Reinigungsmitteln mit klassischen und modernen Verfahren untersucht. Dabei kommen neben Gravimetrie und Titration auch chromatografische, enzymatische und spektroskopische Methoden zur Anwendung. Eine Einführung in mikrobiologische Arbeitsmethoden rundet das Programm ab.