

Modulbezeichnung	Chemie und Analytik der Lebensmittel	
Semester	WPF	
Dauer	1 Semester	
Art	Wahlpflichtmodul	
ECTS-Punkte	7	
Studentische Arbeitsbelastung	105 h Kontaktzeit + 120 h Selbststudium	
Voraussetzungen (laut BPO)		
Empf. Voraussetzungen	Grundlagenpraktika der Analytischen, Organischen und Physikalischen Chemie, Biochemie-Vorlesung	
Verwendbarkeit	DEL	
Prüfungsform und -dauer	Klausur 2 h oder mündliche Prüfung	
Lehr- und Lernmethoden	Vorlesung, Praktikum	
Modulverantwortlicher	H. Meyer	
Qualifikationsziele	Die Studierenden kennen die Zusammensetzung wichtiger Lebensmittel und Reaktionen und Veränderungen von Lebensmittelinhaltsstoffen bei Gewinnung, Lagerung oder Verarbeitung. Sie kennen grundlegende Methoden und Problemstellungen der Lebensmittelanalytik und sind in der Lage, die Hauptnährstoffe sowie ausgewählte Minorkomponenten quantitativ zu bestimmen.	
Lehrinhalte	Der chemische Aufbau und das Vorkommen der Hauptnährstoffe (Lipide, Proteine, Kohlenhydrate) in verschiedenen Lebensmitteln werden vorgestellt. Ein Fokus liegt auf Reaktionen und Veränderungen dieser Stoffe bei der Lebensmittelverarbeitung. Des Weiteren werden Zusatzstoffe angesprochen und typische grundlegende analytische Methoden und spezielle Probleme der Matrix "Lebensmittel" behandelt.	
Literatur	Belitz, H.-D., Grosch, W., Schieberle, P.: Lehrbuch der Lebensmittelchemie, Springer 2008. Matissek, R., Baltus, W.: Lebensmittelchemie, Springer 2016. BVL: Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB, Beuth.	

Lehrveranstaltungen

Dozent	Titel der Lehrveranstaltung	SWS
H. Meyer	Vorlesung Lebensmittelchemie 1 (WS)	2
H. Meyer	Vorlesung Lebensmittelchemie 2 (SS)	2
H. Meyer	Praktikum Lebensmittelanalytik	2