

<b>Modulbezeichnung</b>	<b>Vorlesung Chemie und Analytik der Lebensmittel</b>	
<b>Semester</b>	WPF	
<b>Dauer</b>	1 Semester	
<b>Art</b>	Wahlpflichtfach	
<b>ECTS-Punkte</b>	2	
<b>Studentische Arbeitsbelastung</b>	35 h Kontaktzeit + 40 h Selbststudium	
<b>Voraussetzungen (laut BPO)</b>		
<b>Empf. Voraussetzungen</b>	Biochemie-Vorlesung	
<b>Verwendbarkeit</b>	DEL	
<b>Prüfungsform und -dauer</b>	Klausur 2 h oder mündliche Prüfung	
<b>Lehr- und Lernmethoden</b>	Vorlesung	
<b>Modulverantwortlicher</b>	H. Meyer	
<b>Qualifikationsziele</b>	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.	
<b>Lehrinhalte</b>	Der chemische Aufbau, die biologische Wertigkeit 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 und auf der toxikologischen Bewertung der entstehenden Reaktionsprodukte. Außerdem werden typische grundlegende analytische Methoden und spezielle Probleme der Matrix "Lebensmittel" behandelt.	
<b>Literatur</b>	Belitz, H.-D., Grosch, W., Schieberle, P.: Lehrbuch der Lebensmittelchemie, Springer 2001. Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit: Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB, Beuth.	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		
<b>Dozent</b>	<b>Titel der Lehrveranstaltung</b>	<b>SWS</b>
H. Meyer	Vorlesung Chemie und Analytik der Lebensmittel	2