

Modulbezeichnung	Vorlesung Lebensmittelchemie 1	
Semester	WPF	
Dauer	1 Semester	
Art	Wahlpflichtmodul	
ECTS-Punkte	2	
Studentische Arbeitsbelastung	35 h Kontaktzeit + 40 h Selbststudium	
Voraussetzungen (laut BPO)		
Empf. Voraussetzungen	Biochemie-Vorlesung	
Verwendbarkeit	DEL	
Prüfungsform und -dauer	Klausur 1 h oder mündliche Prüfung	
Lehr- und Lernmethoden	Vorlesung	
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.	
Lehrinhalte	Der chemische Aufbau, die biologische Wertigkeit und das Vorkommen des Hauptnährstoffs "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. Des Weiteren werden die Zusatzstoffe angesprochen: Art und Funktion wichtiger Klassen sowie rechtliche Aspekte. Außerdem werden 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., Baltes, W.: Lebensmittelchemie, Springer 2016 Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit: Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB, Beuth.	
Lehrveranstaltungen		
Dozent	Titel der Lehrveranstaltung	SWS
H. Meyer	Vorlesung Chemie und Analytik der Lebensmittel	2