

<b>Modulbezeichnung</b>	<b>Vorlesung Lebensmittelchemie 2</b>	
<b>Semester</b>	WPM	
<b>ECTS-Punkte (Dauer)</b>	2 (1 Semester)	
<b>Art</b>	Wahlpflichtmodul	
<b>Studentische Arbeitsbelastung</b>	30 h Kontaktzeit + 30 h Selbststudium	
<b>Voraussetzungen (laut BPO)</b>		
<b>Empf. Voraussetzungen</b>	Vorlesung Naturstoffe, Vorlesung Biochemie	
<b>Verwendbarkeit</b>	DEL	
<b>Prüfungsform und -dauer</b>	Klausur 1 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 des Hauptnährstoffs "Kohlenhydrate" in verschiedenen Lebensmitteln werden vorgestellt. Ein Fokus liegt auf Reaktionen und Veränderungen der Kohlenhydrate bei der Lebensmittelverarbeitung und auf der toxikologischen Bewertung der entstehenden Reaktionsprodukte. Des Weiteren werden wichtige Lebensmittel (Honig, Getreide - Mehl - Brot), ihre Gewinnung und Zusammensetzung behandelt. Ein weiteres Kapitel bilden die Zusatzstoffe: Art und Funktion wichtiger Klassen sowie rechtliche Aspekte. 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 Rimbach, G., Möhring, J., Erbersdobler H. F.: Lebensmittel-Warenkunde für Einsteiger, Springer 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 Lebensmittelchemie 2	2