

<b>Modulnummer</b>	<b>138</b>
<b>Modulname</b>	<b>Produkttechnologie tierischer Lebensmittel</b>
<b>Studiengang und- abschnitt</b>	BSc Ökotrophologie; Wahlmodul
<b>Häufigkeit des Angebots</b>	Jährlich im WS
<b>Modulverantwortlicher</b>	Prof. Dr. Peter Christian Lorenzen
<b>Studienberatung zum Modul</b>	Prof. Dr. Peter Christian Lorenzen
<b>Lehrveranstaltungen und Dozenten</b>	<p><b>Vorlesung:</b> I Milchtechnologie: Prof. Dr. P. Chr. Lorenzen, Dr. W. Hoffmann</p> <p><b>Vorlesung:</b> II: Thermische Haltbarmachung von Lebensmitteln: Dr. Ing. C. Kiesner</p> <p><b>Vorlesung:</b> III: Technologie der Fischverarbeitung: Prof. Dr. J. Oehlenschläger</p> <p><b>Vorlesung:</b> IV Technologie der Eiverarbeitung: Prof. Dr. P. Chr. Lorenzen</p>
<b>Vorkenntnisse</b>	Grundlagen der Lebensmittelchemie, -technologie und – verfahrenstechnik“
<b>Sprache</b>	Deutsch (Folien bzw. Power Point Präsentationen)
<b>Plätze</b>	unbegrenzt
<b>Lehrformen (Präsenzstunden/Workload)</b>	<p>Vorlesung I (27 h/ 81 h)</p> <p>Vorlesung II (15h/ 45 h)</p> <p>Vorlesung III (15 h/ 45 h)</p> <p>Vorlesung IV (3 h/ 9 h)</p>
<b>Ablauf</b>	Wöchentlich in der Vorlesungszeit
<b>Art und Gewichtung der Prüfungsleistungen</b>	<p>Mündliche Prüfung 50% - Lorenzen/Hoffmann</p> <p>Klausur 50% - Kiesner/Oehlenschläger</p>
<b>Ausweis</b>	Zur Prüfung erforderlich
<b>European Credit Points des Moduls</b>	6
<b>Ziele des Moduls</b>	Die Studierenden kennen die Gütemerkmale von Milch, Fisch und Eiern sowie die technologischen und verfahrenstechnischen Grundlagen ihrer weiteren Verarbeitung und die Zusammensetzung der hergestellten Produkte. Sie sind in der Lage, den Einfluss technologischer Verfahrensschritte auf die Eigenschaften von Erzeugnissen aus Milch, Fisch und Eiern einzuschätzen. Sie verstehen die Bestimmungsgründe für den Einsatz von Zusatzstoffen in den Erzeugnissen aus Milch, Fisch und Eiern.
<b>Inhalt des Moduls</b>	(I) Produktions- und Verbrauchszahlen, wichtige VO's, Zusammensetzung von Milch sowie Eigenschaften, Struktur und Wechselwirkungen von Milchinhaltsstoffen; Konsummilchher-stellung, Sauermilcherzeugnisse, Disperse Systeme, Käseherstellung, Trockenmilchprodukte, Molken-

/Milch-Eiweiß, Milchzucker, Speiseeisherstellung, Milch und Milcherzeugnisse in anderen Lebensmitteln.

(II) Grundlagen zur Auslegung, Optimierung und Anwendung von Anlagen und Apparaten in der Verarbeitung von Milcherzeugnissen.

(III) Produktions- und Verbrauchszahlen, Einführung zu Fisch-, Krebs- und Weichtieren, Zusammensetzung und Nährwert von Seafood, Frische- und Verderbparameter, wichtige VOs, Leitsätze, Standards, sensorische Qualitätsbestimmungsmethoden, Einführung in Frischfisch, die fischspezifische Be- und Verarbeitungstechnologien, Produktkunde.

(IV) Produktions- und Verbrauchszahlen, wichtige VO's, Zusammensetzung und Güteermerekmale von Eiern sowie Eigenschaften, Struktur und Wechselwirkungen der Inhaltsstoffe, Herstellung und Anwendung von Erzeugnissen aus Ei.

### **Vermittelte Kompetenzen**

Fach-, Anwendungs-, Methodenkompetenz

### **Studienhilfsmittel**

Kopien der Power Point Präsentationen bzw. Folien, Lehrbücher der Lebensmittelchemie, -technologie und -verfahrenstechnik.