

<b>Modulnummer</b>	<b>240</b>
<b>Modulname</b>	<b>Spezielle Lebensmittellehre</b>
<b>Studiengang und -abschnitt</b>	MSc Ökotrophologie; Kernfachmodul
<b>Häufigkeit des Angebots</b>	Jährlich im SS
<b>Modulverantwortlicher</b>	Prof. Dr. G. Rimbach
<b>Studienberatung zum Modul</b>	Prof. Dr. G. Rimbach
<b>Lehrveranstaltungen und Dozenten</b>	<b>Praktikum:</b> zur Lebensmittellehre: Prof. Dr. G. Rimbach durch Dr. C. Bösch Saadatmandi, Dr. Patricia Hübbe, Dr. Anika Wagner <b>Seminar:</b> Prof. Dr. G. Rimbach durch Dr. C. Bösch Saadatmandi, Dr. Patricia Hübbe, Dr. Anika Wagner
<b>Vorkenntnisse</b>	Kenntnisse chemischer und analytischer Grundlagen (entsprechend den Inhalten der Module Allgemeine Chemie, Grundlagen der Lebensmittelkunde, Warenkunde und Lebensmittelrecht), biochemische und ernährungsphysiologische Grundlagen
<b>Sprache</b>	Deutsch
<b>Plätze</b>	2 x 24; Anmeldung erforderlich, Anmelde Listen liegen 4 Wochen vor Semesterbeginn im Sekretariat HRS 6 aus.
<b>Lehrformen (Präsenzstunden/ Workload)</b>	Praktikum (45 h/135 h), Seminar (15 h/45 h)
<b>Ablauf</b>	Blockveranstaltung August/September
<b>Art und Gewichtung der Prüfungsleistungen</b>	Klausur 100 % - Rimbach
<b>Ausweis</b>	Zur Prüfung erforderlich
<b>European Credit Points des Moduls</b>	6
<b>Ziele des Moduls</b>	Vertiefung in die Prinzipien der Analytik, vor allem Photometrie, HPLC, Titration und Gravimetrie und praktische Anwendung zur Beurteilung von Nahrungsmittelrohstoffen und Lebensmitteln. Neben der Qualifizierung relevanter Nährstoffe liegt ein Schwerpunkt auf dem qualitativen und quantitativen Nachweis spezifischer Inhaltsstoffe, welche eine Bewertung hinsichtlich ihres Wirkpotentials im Organismus erlauben.
<b>Inhalte des Moduls</b>	Quantitative Bestimmung des Saccharosegehaltes der Zuckerrübe, Untersuchung des antioxidativen Potentials von Getränken, Vitamin C-Bestimmung in biologischen Matrices, Hitzeschädigungsnachweis in Honig, Trypsininhibitoren in Soja, Nitratgehalt in Spinat, Qualitätskennzahlen von Nahrungsfetten sowie TBARS zur Bestimmung der Lipidperoxidation, Vitamin E-Bestimmung von Ölen, Nachweis gentechnisch veränderter Lebensmittel mittels PCR
<b>Vermittelte Kompetenzen</b>	Fachkompetenz, Methodenkompetenz, Sozialkompetenz
<b>Studienhilfsmittel</b>	Praktikumsvorschrift; Matissek et al. Lebensmittelanalytik, Springer, Berlin, 1992