

Modulcode	AEF-el801 – letztmalig im WS 2013/14
Nr. für Prüfungsanmeldung/QIS	Konto 60200 mit PL 1331+1332
Modulname	Qualität be- und verarbeiteter Lebensmittel
Modulname - englisch	Quality of Processed Food
Studiengang und -abschnitt	M.Sc./fachrichtungsübergreifendes Wahlpflichtmodul
Häufigkeit des Angebots	Jährlich im WS
Modulverantwortlicher	Prof. Dr. H. Meisel
Studienberatung zum Modul	Prof. Dr. H. Meisel
Lehrveranstaltungen und Dozenten	Vorlesung: Lebensmittelverarbeitung und Produktqualität, Prof. Dr. H. Meisel, Prof. Dr. P. Lorenzen Praktikum: Praktikum zur Bestimmung der Lebensmittelqualität, Prof. Dr. H. Meisel
Vorkenntnisse	Grundlegende Kenntnisse über die chemische Zusammensetzung, Analytik, Lebensmitteltechnologie und – verfahrenstechnik sowie Lebensmittelsicherheit.
Sprache	Deutsch
Plätze	Max. 20, Anmeldung erforderlich, Anmelde Listen im Max-Rubner-Institut, Haus 7 ab Freitag der ersten Vorlesungswoche im Oktober des WS
Lehrformen (Präsenzstunden/ Workload)	Vorlesung (7,5 h/22,5 h), Praktikum (52,5 h/147,5 h)
Ablauf	Blockpraktikum für 7 Tage am Ende der Vorlesungszeit im Wintersemester
Art und Gewichtung der Prüfungsleistungen	Referat 50%- Meisel Protokoll 50% - Meisel
Ausweis	zur Prüfung erforderlich
European Credit Points des Moduls	6
Ziele des Moduls	Die Studierenden verstehen den Zusammenhang zwischen Lebensmittelqualität und den analytisch nachprüfaren Eigenschaften (Inhaltsstoffe, technologische Behandlung) be- und verarbeiteter Lebensmittel. Sie kennen wichtige Verfahren zur analytischen Überprüfung der Qualität und sind in der Lage, die grundlegenden Methoden zur Bewertung der Lebensmittel einzuschätzen.
Inhalte des Moduls	Praktische Anwendung von analytischen Methoden zur Kontrolle der kompositionellen und mikrobiologisch-hygiensichen Qualität, z.B. Milchproteingerinnung, Hitzeindikatoren, Feuchtklebergehalt von Mehl, Enzymaktivitäten, Triglyceridzusammensetzung, wertgebende Inhaltsstoffe, Verfälschungsnachweise (Fremdfett, Fremdprotein), Fremdsbstanzen/Rückstände, Sensorik, Technologie-Folgen-Abschätzung. Überwachung der Radioaktivität.
Vermittelte Kompetenzen	Fachkompetenz, Anwendungskompetenz, Methodenkompetenz
Studienhilfsmittel	Praktikumsvorschrift; Folienordner mit Übersichten und Graphiken; Lehrbücher: Belitz, Grosch, Lehrbuch der

Lebensmittelchemie“ Springer Verlag, Berlin, 2001; Ternes
„Naturwissenschaftliche Grundlagen der
Lebensmittelzubereitung“, Behr's Verlag, Hamburg, 2008;
Matissek et. al. Lebensmittelanalytik, Springer Verlag, Berlin,
2009, Analytik von Milch und Milcherzeugnissen, Behr`s Verlag,
2006, ScienKiewicz u. Kirst