

<b>Modulnummer</b>	<b>127 nach alter PO wird 240 nach neuer PO</b>
<b>Modulname</b>	<b>Praktikum zur 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> Prof. Dr. G. Rimbach durch Dipl. oek. Troph. C. Bösch Saadatmandi, Prof. Dr. H. Meisel, <b>Seminar:</b> Prof. Dr. G. Rimbach durch Dipl. oek. Troph. C. Bösch Saadatmandi, Prof. Dr. H. Meisel,
<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; Listen liegen 4 Wochen vor Semesterbeginn im Sekretariat HRS 6, 3. Stock, 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 30% - Rimbach Protokoll 70% - 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, HPLG, 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 im Rohmaterial 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 <i>in vivo</i> -Lipidperoxidation, Vitamin E-Bestimmung von Ölen, Nachweis der Radioaktivität und spezifischer Aminosäuren in Milch, Nachweis gentechnisch veränderter Lebensmittel mittels PCR
<b>Vermittelte Kompetenzen</b>	Fachkompetenz, Methodenkompetenz, Sozialkompetenz
<b>Studienhilfsmittel</b>	Praktikumsvorschrift; Matissek et al. Lebensmittelanalytik, Springer, Berlin, 1992