

Modulnummer	135
Modulname	Bioaktive und funktionelle Lebensmittelinhaltsstoffe
Studiengang und -abschnitt	MSc Ökotrophologie; Wahlmodul
Häufigkeit des Angebots	Jährlich im SS
Modulverantwortlicher	Prof. Dr. E. Wisker
Studienberatung zum Modul	Prof. Dr. E. Wisker
Lehrveranstaltungen und Dozenten	Vorlesung: Sekundäre Pflanzenstoffe I, Prof. Dr. E. Wisker Vorlesung: Bioaktive Proteine, Proteinderivate und Lipide aus tierischen Lebensmitteln, Prof. Dr. H. Meisel Vorlesung: Unverdauliche Kohlenhydrate und Probiotika, Prof. Dr. E. Wisker
Vorkenntnisse	Kenntnisse der Zusammensetzung von Lebensmitteln, des Lebensmittelrechts und ernährungsphysiologischer Zusammenhänge (entsprechend den Inhalten der Module Grundlagen der Lebensmittellehre, Lebensmittelhygiene und –recht oder Lebensmittelsicherheit, Ernährung des Menschen: Makronährstoffe und ernährungsabhängige Erkrankungen) bzw. Ernährung des Menschen
Sprache	Deutsch
Plätze	Unbegrenzt
Lehrformen (Präsenzstunden/ Workload)	Vorlesungen (30 h/90 h)+ (15 h/45 h)+ (15 h/45 h)
Ablauf	Wöchentlich in der Vorlesungszeit
Art und Gewichtung der Prüfungsleistungen	Klausur 100 % - Wisker, Meisel
Ausweis	Zur Prüfung erforderlich
European Credit Points des Moduls	6
Ziele des Moduls	Die Studierenden - verstehen den Zusammenhang zwischen Struktur und Funktion nicht-nutritiver bioaktiver Lebensmittelinhaltsstoffe; kennen metabolische Wirkungen einschließlich Detoxifikationsmechanismen, die mit der Aufnahme bioaktiver/funktioneller Lebensmittelinhaltsstoffe zusammenhängen; können herkömmliche und funktionelle Lebensmittel unterscheiden und ihre Bedeutung aus Sicht der Wissenschaft, des Verbrauchers und der Lebensmittelhersteller einordnen; haben die Fähigkeit, Präventionsmaßnahmen durch funktionelle Lebensmittel(inhaltsstoffe) zu beurteilen.
Inhalte des Moduls	Sekundäre Pflanzenstoffe, Ballaststoffe, Präbiotika, Probiotika, bioaktive Stoffe aus der Gruppe der Proteine, Proteinderivate, Purine und Nukleinsäuren, bioaktive Lipide.
Vermittelte Kompetenzen	Fach-, Anwendungs- und Methodenkompetenz
Studienhilfsmittel	Watzl, Leitzmann: "Bioaktive Substanzen in Lebensmitteln", Hippokrates-Verlag. Praxishandbuch Functional Food (Hrsg: Erbersdobler/ Meyer), Behr's Verlag . Ausführliches Stichwortverzeichnis, Umdruckkonvolut zu Beginn der Vorlesung, Folienordner; Sonderdrucke von Übersichtsarbeiten