

<b>Modulcode</b>	AEF-el801 – <b>letztmalig im WS 2013/14</b>
<b>Nr. für Prüfungsanmeldung/QIS</b>	Konto 60200 mit PL 1331+1332
<b>Modulname</b>	<b>Qualität be- und verarbeiteter Lebensmittel</b>
<b>Modulname - englisch</b>	<b>Quality of Processed Food</b>
<b>Studiengang und -abschnitt</b>	M.Sc./fachrichtungsübergreifendes Wahlpflichtmodul
<b>Häufigkeit des Angebots</b>	Jährlich im WS
<b>Modulverantwortlicher</b>	Prof. Dr. H. Meisel
<b>Studienberatung zum Modul</b>	Prof. Dr. H. Meisel
<b>Lehrveranstaltungen und Dozenten</b>	<b>Vorlesung:</b> Lebensmittelverarbeitung und Produktqualität, Prof. Dr. H. Meisel, Prof. Dr. P. Lorenzen <b>Praktikum:</b> Praktikum zur Bestimmung der Lebensmittelqualität, Prof. Dr. H. Meisel
<b>Vorkenntnisse</b>	Grundlegende Kenntnisse über die chemische Zusammensetzung, Analytik, Lebensmitteltechnologie und – verfahrenstechnik sowie Lebensmittelsicherheit.
<b>Sprache</b>	Deutsch
<b>Plätze</b>	Max. 20, Anmeldung erforderlich, Anmelde Listen im Max-Rubner-Institut, Haus 7 ab Freitag der ersten Vorlesungswoche im Oktober des WS
<b>Lehrformen (Präsenzstunden/ Workload)</b>	Vorlesung (7,5 h/22,5 h), Praktikum (52,5 h/147,5 h)
<b>Ablauf</b>	Blockpraktikum für 7 Tage am Ende der Vorlesungszeit im Wintersemester
<b>Art und Gewichtung der Prüfungsleistungen</b>	Referat 50%- Meisel Protokoll 50% - Meisel
<b>Ausweis</b>	zur Prüfung erforderlich
<b>European Credit Points des Moduls</b>	6
<b>Ziele des Moduls</b>	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.
<b>Inhalte des Moduls</b>	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.
<b>Vermittelte Kompetenzen</b>	Fachkompetenz, Anwendungskompetenz, Methodenkompetenz
<b>Studienhilfsmittel</b>	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