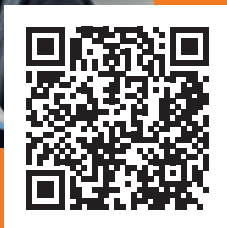


Mehr Infos?

Mehr Informationen in der Broschüre „Lebensmittelchemiker – Experten für Lebensmittelchemie und Verbraucherschutz“:

www.gdch.de/lchg_expertenmerkblatt_2017



Solltest Du weitere Fragen zur Ausbildung oder dem Berufsbild haben, steht Dir auch jederzeit gerne die AG Junge LebensmittelchemikerInnen (AG JLC) zur Verfügung: www.ag-jlc.de

Kontakt

Gesellschaft Deutscher Chemiker
Lebensmittelchemische Gesellschaft
Varrentrappstr. 40 – 42
60486 Frankfurt am Main
Tel.: 069 7917-231
Fax 069 7917-1231
E-Mail: fg@gdch.de
www.gdch.de/lchg



GESELLSCHAFT DEUTSCHER CHEMIKER

Lebensmittelchemische Gesellschaft
Fachgruppe in der GDCh



Lebensmittelchemie studieren



www.gdch.de/lchg

Was ist Lebensmittelchemie?

Die Lebensmittelchemie ist eine multidisziplinäre Wissenschaft und umfasst die chemische und mikrobiologische Untersuchung sowie rechtliche Beurteilung

- » der Zusammensetzung der Lebensmittel und ihrer Rohstoffe
- » von Zusatzstoffen (z.B. Konservierungsstoffe)
- » von unerwünschten Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminaten (z. B. Pestizide oder Schwermetalle).

Ein weiteres Ziel ist die Aufklärung von Reaktionsabläufen bei der Herstellung oder Lagerung von Lebensmitteln, um deren Qualität verbessern zu können. Neben Lebensmitteln werden auch Bedarfsgegenstände, Kosmetika, Trink-, Brauch- und Abwasser sowie Futtermittel untersucht.

Das Studium

Die Ausbildung, die den modernen Anforderungen an die Kenntnisse und Fähigkeiten der Lebensmittelchemiker entspricht, ist in den einzelnen Bundesländern durch inhaltlich vergleichbare Ausbildungs- und Prüfungsordnungen geregelt. Dabei macht es inhaltlich keinen Unterschied, ob man mit einem Staatsexamens-Studiengang beginnt oder nach einem Bachelor/ Master-System studiert.

Die grundlegenden Lehrveranstaltungen befassen sich mit allgemeiner, anorganischer, analytischer, organischer und physikalischer Chemie sowie mit Physik, Mathematik für Naturwissenschaftler und Biologie. Sie werden häufig von vertiefenden Übungen und Praktika begleitet.

Das vertiefende Studium beinhaltet theoretische und praktische Lehrveranstaltungen u. a. in den Fächern Lebensmittelchemie, Ernährungslehre, Toxikologie, Lebensmittelmikrobiologie, Lebensmitteltechnologie sowie Lebensmittelrecht.

Das Studium der Lebensmittelchemie ist aktuell an folgenden Universitäten möglich:

