



# Lebensmittelchemie an der Justus-Liebig-Universität Gießen

Institut für Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie,  
Heinrich-Buff-Ring 58, 35392 Gießen

## Lebensmittelchemiker – Experten für den Verbraucher- und Umweltschutz

Die Lebensmittelchemie ist ein spezieller Bereich der Chemie, der sich mit Lebensmitteln, ihren Inhaltsstoffen und deren Zusammensetzung, sowie ihren Veränderungen, z. B. durch Umwelteinflüsse, Zubereitung, Produktionsverfahren oder Lagerung beschäftigt. Darüber hinaus ist auch die Chemie und Analytik von Kosmetika, Tabak, Bedarfsgegenständen und Futtermitteln integraler Bestandteil des Studiums der Lebensmittelchemie.

Der Studiengang Lebensmittelchemie spricht Bewerberinnen und Bewerber an, die ein zukunftsorientiertes Studium mit guten Berufsaussichten und einer starken persönlichen Betreuungskomponente suchen. Sie sollten Interesse an den Naturwissenschaften, besonders natürlich am Fach Chemie, und an Lebensmitteln, deren Inhaltsstoffen und ihrer Analyse mitbringen.



### Studium/Karriere



Der **Master-Studiengang** Lebensmittelchemie zeichnet sich durch ein hohes Maß an Interdisziplinarität aus. Er vermittelt ein umfassendes Wissen in allen wesentlichen Gebieten der modernen Lebensmittelchemie (siehe Studienverlaufsplan). Aktuelle Entwicklungen wird u.a. mit Lehrveranstaltungen zu immunologischen und molekularbiologischen Verfahren der Lebensmittelanalytik (z. B. Allergene, gentechnisch veränderte Lebensmittel), zur molekularen Sensorik (Geruchs- und Geschmacksstoffe, Geschmacksverstärker) und zur Lebensmittelbiotechnologie Rechnung getragen.

### Berufliche Perspektiven

Typische Berufsfelder für Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker umfassen die Amtliche Lebensmittelüberwachung in Chemischen- und Veterinäruntersuchungsämtern, Positionen bei Ministerien und Vollzugsbehörden und freiberufliche Tätigkeiten in der Beratung von Herstellern, Importeuren und Handel durch Untersuchungen und rechtliche Beurteilungen ihrer Güter. Darüber hinaus gibt es vielfältige Beschäftigungsmöglichkeiten in der Forschung und Entwicklung sowie in der Qualitätskontrolle und Qualitätssicherung in der Ernährungs- und Lebensmittelwirtschaft.

Der **Bachelor-Studiengang** vermittelt ein fundiertes Wissen in Anorganischer, Organischer und Physikalischer Chemie sowie in Biochemie und Bioanalytik. Besondere Schwerpunkte liegen daneben in der Lebensmittelchemie, der Mikrobiologie und der Botanik. Die Praktika finden in neu eingerichteten und exzellent ausgestatteten Laboren statt.

Sem.	Modulbezeichnung	CP
1	Chemie und Analytik des Wassers	9
	Spezielle Biochemie der Ernährung	3
	Chemie und Analytik der Futtermittel	8
	Lebensmitteltechnologie I	3
	Grundzüge des nationalen Lebensmittelrechts & Betriebsbesichtigung 1	4
2	Microbial Diagnostics	3
	Qualitätsmanagement, Lebensmittelsicherheit und Novel Food	6
	Grundzüge des europäischen Lebensmittelrechts & Betriebsbesichtigung 2	4
	Chemie der Bedarfsgegenstände und Kosmetika	9
3	Umweltanalytik und Ökotoxikologie	8
	Lebensmitteltechnologie II	3
	Lebensmitteltoxikologie	5
	Molekulare Sensorik	3
	Immunologische und molekularbiologische Methoden der Lebensmittelanalytik	4
4	Projektarbeit (Gesamtanalyse)	12
	Zusatzkompetenz / Wahlpflichtmodul	6
	Masterarbeit	30

Studienverlaufsplan M.Sc.-Lebensmittelchemie

