



# VERANSTALTUNGEN FÜR SCHÜLERINNEN UND SCHÜLER

## Machen Sie sich schlau...

### ... mit unserem Schülerpraktikum

Interessierte Schüler/-innen der 10.-12. Klasse können an einem einwöchigen Ferienkurs teilnehmen. Vermittelt wird ein Einblick in die Studiengänge und die Forschung. Wann? Jedes Jahr in den Hamburger Herbstferien.

### ... bei unserer allgemeinen Vorlesungsreihe für Schüler/-innen und Lehrer/-innen

Während des Semesters werden aktuelle Themen sowie unsere Forschungsschwerpunkte vorgestellt.

### ... bei den Unitagen im November

Das Department Chemie stellt sich zwei Tage lang vor: Wir zeigen Ihnen den Weg ins Studium.

### ... bei Messe-Auftritten

Das Department Chemie präsentiert sich auf verschiedenen Messen zur Berufsorientierung. Kommen Sie vorbei – wir beraten Sie gern.

### ... durch unsere Mailingliste

Sie erhalten aktuelle Information zu weiteren Veranstaltungen.

### ...am Girls' Day

Schülerinnen der Unter- und Mittelstufe erhalten über Experimente Einblick in das Berufsfeld des Lebensmittelchemikers. Nachfragen, Ausprobieren und Experimentieren ist ausdrücklich erwünscht!

## Wir freuen uns auf Sie!

Alle aktuellen Termine und weitere  
Veranstaltungen finden Sie unter

[www.chemie.uni-hamburg.de](http://www.chemie.uni-hamburg.de)

## Kontakt und Ansprechpartner

Universität Hamburg  
Institut für Lebensmittelchemie  
Grindelallee 117  
20146 Hamburg  
Tel. (040) 42838 - 4357  
[www.chemie.uni-hamburg.de/lc](http://www.chemie.uni-hamburg.de/lc)

Studienberatung  
Dr. Thomas Behrens  
Martin Luther King Platz 6 · Tel. (040) 42838 - 4173  
[Behrens@chemie.uni-hamburg.de](mailto:Behrens@chemie.uni-hamburg.de)

Dr. Angelika Paschke  
Grindelallee 117 · Tel. (040) 42838 - 4353  
[Angelika.Paschke@uni-hamburg.de](mailto:Angelika.Paschke@uni-hamburg.de)

Prof. Dr. Markus Fischer  
Grindelallee 117 · Tel. (040) 42838 - 4357  
[Markus.Fischer@chemie.uni-hamburg.de](mailto:Markus.Fischer@chemie.uni-hamburg.de)  
Termine nach Vereinbarung

● Chemie · Martin-Luther-King-Platz 6



[www.chemie.uni-hamburg.de](http://www.chemie.uni-hamburg.de)

Competence in Food

## Studiengang Lebensmittelchemie



Universität Hamburg



# LEBENSMITTELCHEMIE IN HAMBURG

## CHEMIE DER LEBENSMITTEL - WEGE UND ZIELE



### 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 erlaubten Zusatzstoffen (z.B. Konservierungsstoffe)
- › von unerwünschten Inhaltsstoffen (z.B. Pestizide oder Schwermetalle).

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

### Hamburg als Studienstandort

Das Hauptstudium am Institut für Lebensmittelchemie zeichnet sich durch den Schwerpunkt der Analytik aus und ermöglicht durch eine umfangreiche apparative Ausstattung eine fundierte Ausbildung in allen modernen chromatographischen, spektroskopischen und lebensmittelbiochemischen Methoden.

### Grundstudium Lebensmittelchemie und Vorprüfung

Das Grundstudium beinhaltet Vorlesungen und Praktika in den Fächern Biologie, Organische, Anorganische, Physikalische und Analytische Chemie sowie Physik und schließt mit einer mündlichen Vorprüfung ab.

### Hauptstudium Lebensmittelchemie und erstes Staatsexamen

Im Hauptstudium liegt der Schwerpunkt auf den Fächern Lebensmittelchemie, -hygiene, -technologie, Ernährungslehre und Toxikologie. Weiterhin werden Grundlagen des Lebensmittelrechtes gelehrt. Die praktische Ausbildung umfasst die Untersuchung von Lebensmitteln, Kosmetika und Bedarfsgegenständen mittels moderner apparativer Analytik sowie chemischen, mikroskopischen und mikrobiologischen Untersuchungsmethoden. Die erste Staatsprüfung besteht aus drei mündlichen und vier praktischen Prüfungen. Zum Erhalt des Diploms wird eine sechsmonatige Diplomarbeit angefertigt.

### Praktisches Jahr und zweites Staatsexamen

An das Studium schließt sich eine einjährige Ausbildung in einer in der amtlichen Lebensmittelüberwachung tätigen Einrichtung an, die mit dem zweiten Staatsexamen abschließt und zur Berufsbezeichnung „Staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker“ führt.



### Aufbau des Studiengangs

Semester 1-4	Grundstudium der Lebensmittelchemie
<b>Vorprüfung</b>	
Semester 5-8	Hauptstudium der Lebensmittelchemie
<b>Erstes Staatsexamen</b>	
Semester 9-10	Praktisches Jahr
<b>Zweites Staatsexamen</b>	

### Berufsbild

Lebensmittelchemiker beschäftigen sich mit der Analyse von Rohstoffen, Halbfertigprodukten und Lebensmitteln und führen eine Bewertung nach lebensmittelrechtlichen Vorgaben und toxikologischen Kriterien durch. Darüber hinaus bearbeiten sie Themen der Grundlagenforschung (z. B. Entwicklung neuer Analysemethoden), untersuchen Reaktionen während der Verarbeitung eines Lebensmittels oder unterstützen die Entwicklung und Optimierung von Herstellungsverfahren. Sie können in der Lebensmittelüberwachung, freiberuflich, z.B. in einem Handelslabor, in der Ernährungswirtschaft sowie in der Kosmetik- und Bedarfsgegenstände-Industrie tätig sein. Weitere Tätigkeitsbereiche ergeben sich in der chemischen oder pharmazeutischen Industrie.

### Bewerbung und Studienstart:

**Bewerbung und Bewerbungsinformation:**  
www.uni-hamburg.de/studierendenzentrum

**Bewerbungszeitraum:** 1. Juni bis 15. Juli

**Zulassung:** jeweils zum Wintersemester