

Sommersemester 2019 - Termine rund um die HSFS-LC-Praktika – Abschnitt A Studiengang Lebensmittelchemie Staatsexamen

Stand 28.02.19

Alle Abschnitte

01.04.19	10:00 -12 Uhr Semesterbegrüßung mit Entsorgungs- und Sicherheitsunterweisung	(Hörsaal B)
10.07.19	Laborputz/claksen	
12.07.19	letzter Vorlesungstag SoSe 19	

Abschnitt A

(1. Semester Hauptstudium)

08.05.19	08:30 Uhr Eingangsklausur zum Praktikum	(Bibliothek LC 549)
13.05.19	08:30 Uhr Wiederholung Eingangsklausur	(Bibliothek LC549)
ab 15.05.19	Analytikseminare A.1 bis A.4, Einweisung Bestellwesen	
23.05.19	Start Laborphase mit Laboreinweisung, Platzübernahme, Glaswaren- und Laborgeräteüberprüfung	
09.07.19	Ende Laborphase	
10.07.19	Laborputz (ggf. auch weitere Termine, falls erforderlich)	
11.07.19	Platzabgabe (ggf. auch weitere Termine, falls erforderlich)	
22.07.19	Protokollabgabe	
34. KW. 19	Abschluss Kolloquien (voraussichtlich)	
12.07.19	letzter Vorlesungstag SoSe 19	

Praktikumsinhalte

Zu allen Aufgaben der lebensmittelchemischen Praktika muß spätestens die zweite Ansage richtig sein. Anderenfalls ist die Aufgabe mit einer zweiten Probe zu wiederholen. Sollte auch dazu die zweite Ansage falsch sein, ist die Aufgabe endgültig nicht gelöst und damit das Praktikumsziel nicht erreicht.

Praktikum Lebensmittelanalytik I (Abschnitt A)

Schwerpunkte sind die Grundanalytik von Kohlenhydraten, Mineral- und Zusatzstoffen, Trinkwasser sowie das Erlernen chromatographischer Methoden. Es werden vier Proben ausgegeben. Die Reihenfolge der Versuche ist mit den Assistenten abzusprechen. Für einige Aufgaben ist eine Geräteführung Voraussetzung. Die Versuchsdurchführungen können dem Praktikumskript für die Abschnitte A und B entnommen werden. Alle unten genannten Versuche müssen erfolgreich durchgeführt und im Laborjournal durch Unterschrift vom Assistenten abgezeichnet werden, anderenfalls ist das Praktikum nicht bestanden. Zu den Versuchen ist ein Protokoll anzufertigen, welches spätestens am 22.07.19 bis 08:00 Uhr per Mail beim Praktikumsassistenten eingegangen sein muss. Die Überschreitung dieser Frist führt zum Nichtbestehen des Praktikums. Am Tag vor dem ersten Abschluss Kolloquium muss das Protokoll unterschrieben sein. Zu Beginn des Praktikums findet ein Analytik Seminar (Themen: Chromatographie, Proteine/Kohlenhydrate, Mineral- und Zusatzstoffe/Trinkwasser, Wasser und Fette) statt. Weiterhin ist das Warenkundeseminar (Termine nach Ankündigung) zu besuchen. Warenkundethemen sind prüfungsrelevant. An den Seminaren besteht Teilnahmepflicht, sonst ist das Praktikum nicht bestanden.

Probe Zucker-Ethanol Lösung:

- Bestimmung der reduzierenden und nicht reduzierenden Zucker (s. 2.4 im Praktikumsskript)
- Pyknometrische Alkoholbestimmung (s. 3.4 im Praktikumsskript)

Probe Chinin-Alkohol Lösung:

- Gaschromatographie von Lösungsmitteln (Ethanol und Fuselalkohole, s. 4.3.2 im Praktikumsskript)
- Chinin in Tonic-Wasser (fluorimetrisch, s. 3.3 im Praktikumsskript)

Probe Trinkwasser:

- Bestimmung von Nitrit nach LUNGE (VIS-Photometrie, s. 3.2.2 im Praktikumsskript) **o d e r** Bestimmung von Nitrat als Nitronatriumsalicylat-Komplex (s. 3.2.3 im Praktikumsskript)
- Flammenatomemissionsspektrometrische Bestimmung von Natrium und Kalium sowie atomabsorptionsspektroskopische Bestimmung weiterer Kationen (s. 3.5 im Praktikumsskript)

Probe Milchprodukt:

- Dünnschichtchromatographie: Identifizierung von Zuckern, organischen Säuren und Konservierungsstoffen (s. 4.1 im Praktikumsskript)
- Alternative Identifizierung sowie Quantifizierung der Konservierungsstoffe mittels Hochleistungsflüssigchromatographie (s. 4.2 im Praktikumsskript)

Themen der Eingangsklausur – Abschnitt A

Abschnitt A – Grundpraktikum Lebensmittelchemie

Klausur A 08.05.19, Wiederholung 13.05.19

- Chemische Grundlagen
- Instrumentelle Analytik des Grundstudiums
- Allgemeine lebensmittelchemische Grundlagen (Vorlesung 3. Semester Grundstudium)
- Allgemeine Grundlagen über Lebensmittelinhaltsstoffe (Proteine, Kohlenhydrate, Wasser, Fett) inklusive Struktur/Aufbau
- Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung
- Grundzüge des Lebensmittelrechts
- Sicherheit und Entsorgung im Labor