



Friedrich-Alexander-Universität
Erlangen-Nürnberg

Staatsexamen

Lebensmittelchemie



fau.de/studiengang/lebensmittelchemie-staatsexamen

STUDIENGANG

Lebensmittelchemie

STUDIENDAUER

9 Semester (Staatsexamen)

ZUGANGSVORAUSSETZUNGEN

Zulassungsbeschränkt mit NC (DoSV/Uni-NC)

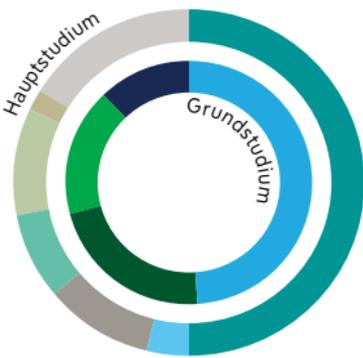
MÖGLICHE BERUFSFELDER

Amtliche Überwachung, Lebensmittel-, Pharma- oder Kosmetikindustrie, Wissenschaft und Forschung, Handelslabore, Toxikologie, Zoll und Verbraucherorganisationen

INDIVIDUELLE STUDIENGESTALTUNG

Der Modulplan ist vorgegeben, es gibt jedoch die Möglichkeit, sich in zahlreichen Praktika vertieftes Wissen in ausgewählten Bereichen anzueignen.

STUDIENFACHANTEILE



- Chemie
- Analytik
- Biologie und Biochemie
- Physik und Mathematik
- Lebensmittelchemie und Analytik
- LM-Technologie
- Ernährungslehre
- Forensik und Toxikologie
- Mikrobiologie
- LM-Recht
- Qualitätsmanagement

LEBENSMITTEL MIT HILFE VON CHEMIE VERSTEHEN LERNEN

Warum ist gerösteter Kaffee eigentlich braun?

Warum riecht Kaffee so gut?

Und wie viel Coffein ist da eigentlich drin?

Diese und viele weitere Fragen lernst du im Lebensmittelchemiestudium zu beantworten. Da über die Hälfte des Studiums aus Praxis im Labor besteht, lernst du nicht nur die Theorie in Vorlesungen und Seminaren, sondern auch wie man dieses Wissen direkt praktisch anwendet.

Auf der Analytik liegt ein wesentlicher Schwerpunkt der Lebensmittelchemie. Du lernst nicht nur für verschiedenste analytische Fragestellungen die richtige Technik auszuwählen, sondern auch diese Technik dann selbst durchzuführen. Zum Beispiel wirst du selbst den Coffeingehalt von gemahlenem Kaffee bestimmen. Nach dem Studium kannst du dafür sorgen, dass Lebensmittel sicher, gesund und von hoher Qualität sind, und du lernst, wie man Lebensmittelbetrügern das Handwerk legt.