

Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Der Schutz der Verbraucher und die Vermeidung unnötiger Risiken durch gesundheitlich bedenkliche Stoffe aus Nahrung und Bedarfsgegenständen ist das vorrangige Ziel der Lebensmittelchemie. Das Studium vermittelt daher Wissen über die Zusammensetzung von Rohstoffen, Lebens- und Futtermitteln, die Reaktionen der Inhaltsstoffe bei Lagerung, Verarbeitung und Zubereitung, die Zusammensetzung von kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen sowie deren Analytik und lebensmittel-/ umweltrechtliche Beurteilung.

Nach erfolgreichem Abschluss des Studiums sind Sie aufgrund Ihres fundierten Wissens in der Lage, die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln zu beurteilen. Sie überprüfen die Qualität der Produkte und erkennen Verletzungen des geltenden Rechts, Verfälschungen, Irreführung und Täuschung



Auf einen Blick

ABSCHLUSS	Master of Science
LEHRSPRACHE	Deutsch
CREDITS	120
REGELSTUDIENZEIT	4 Semester
STUDIENPLÄTZE	25
ZUGANGSVORAUSSETZUNGEN	<ul style="list-style-type: none">• Bachelor-Abschluss mit lebensmittelchemischem oder chemisch-analytischem Profil (mindestens 180 ECTS)• Sprachkenntnisse: Deutsch (C1)
AUSWAHLKRITERIEN	<ul style="list-style-type: none">• Abschlussnote im Bachelorstudium (70%)• fachspezifische Leistungen (30%)
BEWERBUNGSFRIST	<ul style="list-style-type: none">• Für das 1. Fachsemester 15. Juni• Für höhere Fachsemester 15. Juni und 15. Januar



Kontakt

Universität Hohenheim
70593 Stuttgart
Fachstudienberater
Dr. Wolfgang Armbruster
T 0711 459 24095
E beratung-lcmssc@uni-hohenheim.de



[www.uni-hohenheim.de/
lebensmittelchemie-master-studium](http://www.uni-hohenheim.de/lebensmittelchemie-master-studium)



UNIVERSITÄT
HOHENHEIM



Forsche für die Sicherheit unserer Lebensmittel

Lebensmittelchemie

Master of Science

[www.uni-hohenheim.de/
lebensmittelchemie-master-studium](http://www.uni-hohenheim.de/lebensmittelchemie-master-studium)



Master of Science

LEBENSMITTEL- CHEMIE

**FINDE HERAUS, WAS IN UNSEREN
LEBENSMITTELN STECKT**

Als interdisziplinäres Fach stellt die Lebensmittelchemie eine Kombination verschiedener Bereiche der Chemie mit Schwerpunkten in instrumenteller Analytik, quantitativer analytischer Chemie und Strukturaufklärung dar. Während des Studiums erweitern Sie Ihr bestehendes Methodenrepertoire der modernen instrumentellen, biochemischen, mikrobiologischen sowie molekularbiologischen Analytik. Sie vertiefen Ihr Wissen über die Zusammensetzung von Rohstoffen, Lebens- und Futtermitteln sowie Bedarfsgegenständen und die Reaktionen der jeweiligen Inhaltsstoffe während der Produktion, Lagerung und Verwendung.

Der Master-Studiengang Lebensmittelchemie wird in Kooperation mit der Universität Stuttgart angeboten. Die Kooperation bietet unseren Studierenden die Möglichkeit, neben Pflichtmodulen auch Wahlpflicht- und Wahlmodule an der Universität Stuttgart zu belegen. Die Masterarbeit erfolgt in enger Anlehnung an aktuelle Forschungsfragen der Fakultäten Naturwissenschaften und Agrarwissenschaften (Universität Hohenheim) sowie der beteiligten Institute der Fakultäten Chemie und Energie-, Verfahrens- und Biotechnik (Universität Stuttgart).

Das Studium

Der Studiengang baut auf den grundlegenden naturwissenschaftlichen und lebensmittelchemischen Kenntnissen auf, die Sie aus dem Bachelorstudium mitbringen.

Im **ersten Studienjahr** werden Sie sich mit den Schwerpunkten Lebensmittelchemie und -analytik, Lebensmitteltoxikologie, Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene, Lebensmittelrecht sowie Lebensmittelverfahrenstechnik beschäftigen.

Das vermittelte theoretische Wissen wenden Sie direkt in kleinen Gruppen in laborpraktischen Übungen an.

Im **zweiten Studienjahr** setzen Sie individuelle Schwerpunkte und erwerben fachspezifische Methodenkompetenzen, die Sie auch an außeruniversitären Einrichtungen im In- oder Ausland erwerben können. Den Abschluss des Studiums bildet die forschungsorientierte, sechsmonatige Masterarbeit.

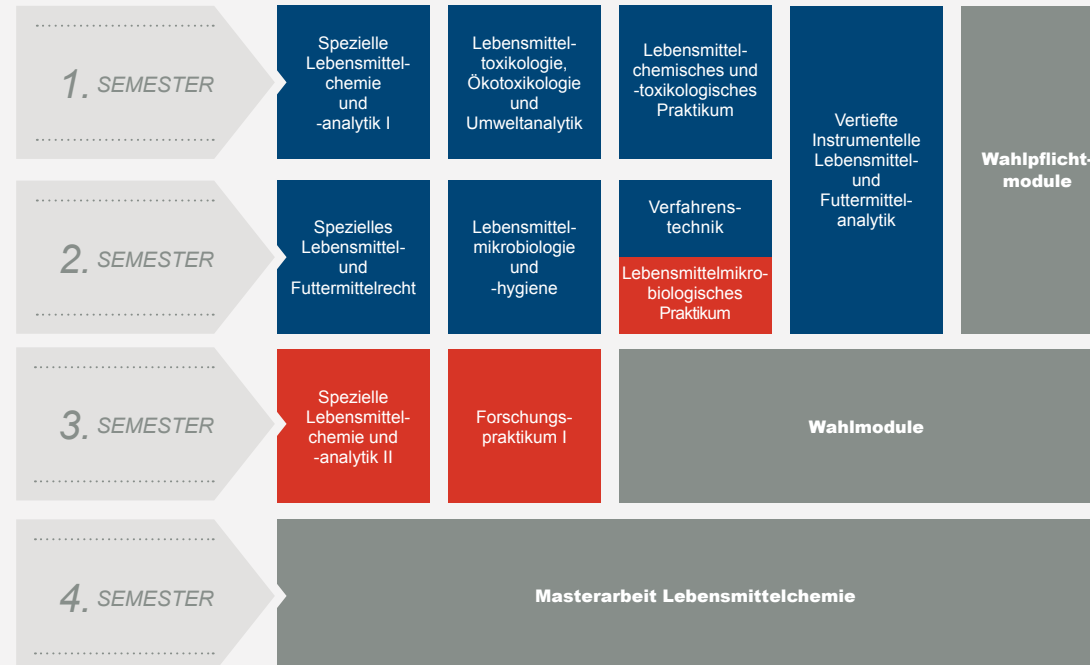
Nach dem Studium

Unsere Absolventinnen und Absolventen sind **begehrte Fachkräfte** in vielen Bereichen. Das facettenreiche Studium eröffnet vielseitige Berufschancen im Projektmanagement und in leitenden Positionen, wie z. B.:

- in der amtlichen Lebensmittelüberwachung
- in Handelslaboratorien und Untersuchungsstellen,
- in der Beratung für Hersteller, Importeure und den Handel
- in der Lebensmittel-, Kosmetik-, Bedarfsgegenstände oder Futtermittelindustrie,
- in der Lebensmittelforschung.

Nach erfolgreichem Abschluss des Masterstudiums steht Ihnen zusätzlich die **Weiterbildung zur/zum staatlich geprüften Lebensmittelchemiker/in** offen.

Studienverlauf



"Praktische Laborarbeit in kleinen Gruppen und im direkten Kontakt mit den Lehrenden zeichnet den Master Lebensmittelchemie an der Universität Hohenheim aus."



Quereinsteigende willkommen!

Sie haben einen chemisch-analytischen Bachelorabschluss aber bislang noch keinen Fokus auf Lebensmittelchemie gehabt? Mit den beiden integrierten Einstiegspraktika holen Sie notwendige Grundlagen der Lebensmittelanalytik kompakt nach. Lassen Sie sich beraten.

■ Hohenheim
■ Stuttgart
■ Hohenheim oder Stuttgart