



Studiendauer 4,5 Jahre (9 Semester)

Studienabschluss Staatsprüfung für Lebensmittelchemiker/innen sowie Diplom-Lebensmittelchemiker/in

Studieninhalte

Grundstudium (1.– 4. Semester) an der Universität Stuttgart oder einer anderen Universität

- Naturwissenschaftliche Grundlagen: Chemie (allgemeine, anorganische, analytische, physikalische und organische), Biologie, Physik, Mathematik

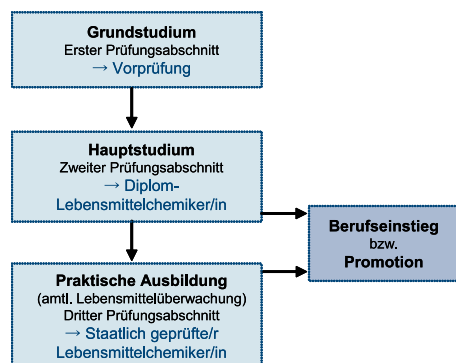
Hauptstudium (5.– 8. Semester) in Hohenheim

- Chemie, Analytik und Technologie von Lebensmitteln (inkl. Trinkwasser), Kosmetika und anderen Bedarfsgegenständen sowie Futtermitteln
- Biochemie und Ernährungslehre
- Chemische Toxikologie, Ökologische Chemie und Umweltanalytik
- Mikrobiologie, Lebensmittelhygiene, Lebensmittelkonservierung, Pflanzenschutz und Vorratsschutz
- Lebensmittel- und Futtermittelrecht, Verwaltungsrecht

Wissenschaftliche Abschlussarbeit (9. Semester)

Praxisorientierung im Studium

75 % Praktika mittels modernster instrumenteller Analytik in Lebensmittelchemie (inkl. Trinkwasser), Chemischer Toxikologie, Umweltchemie, Kosmetika und Bedarfsgegenstände, Futtermittelchemie, Mikrobiologie, Botanik (Mikroskopische Übungen) sowie Exkursionen



Kontakt

Universität Hohenheim | Zentrale Studienberatung

70593 Stuttgart

Tel. +49 (0)711 459 22064 | Fax +49 (0)711 459 23723

zsb@verwaltung.uni-hohenheim.de | www.uni-hohenheim.de/zsb/

Bewerbungen

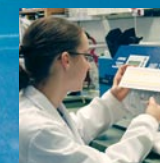
für höhere Fachsemester zum Winter- und

Sommersemester möglich

www.services.uni-hohenheim.de/index_studiengaenge.html

Staatlich geprüfte/r Lebensmittelchemiker/in Diplom-Lebensmittelchemiker/in Lebensmittelchemie

Naturwissenschaften in Hohenheim



LEBENSMITTELCHEMIE STUDIEREN ...

LEBENSMITTELCHEMIE ...

ist eine hochaktuelle Disziplin der Chemie, die dem Schutz des Verbrauchers verpflichtet ist. Sie ist Basiswissenschaft für die Bewertung von Lebensmitteln – inklusive **Zusatzstoffen, Novel Food** und **Functional Food** – und der wichtigste Baustein der **Lebensmittelsicherheit**.

Sie untersucht nicht nur Lebensmittel und ihre Rohstoffe, sondern auch kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände und Futtermittel mit vorwiegend chemisch-analytischen Methoden. Zudem deckt sie Reaktionen von Inhaltsstoffen bei Lagerung oder Verarbeitung auf und sucht nach unerwünschten **Rückständen und Kontaminanten**. Lebensmittelchemie ist die Entscheidungsgrundlage für einen aktiven Verbraucherschutz über die **gesamte Nahrungskette** hinweg.

In Deutschland ist die Lebensmittelchemie ein eigenständiges Forschungs- und Studienfach (und nicht wie in den angelsächsischen Ländern in der „Food Science“ integriert). In Hohenheim liegt der Schwerpunkt in Lehre und Forschung auf moderner instrumenteller Analytik – insbesondere der Spurenanalytik – und effizienter Probenaufarbeitung.

bedeutet in Hohenheim Experimentieren in hervorragend ausgestatteten Laboren mittels modernster instrumenteller Analytik sowie Lernen in kleinen, internationalen Gruppen mit direktem Kontakt zu allen Lehrenden. Neben lebensmittelchemischen Fachkenntnissen erlernen die Studierenden wichtige Methoden der instrumentellen Analytik und erproben an Fallstudien ihren späteren Einsatz als Lebensmittelchemiker/in.



... in Hohenheim

Der Campus der Universität im Süden Stuttgarts ist mit der Schlossanlage und den Hohenheimer Gärten einer der schönsten in Deutschland. Alle Einrichtungen der Universität liegen in unmittelbarer Nähe und sind zu Fuß erreichbar.

Hohenheim bietet Studierenden eine optimale Infrastruktur: Die Bibliotheken sind hervorragend ausgestattet; sie sind auch abends und am Wochenende geöffnet. Für Studierende gibt es Internetzugang, Computer- und Sprachkurse, eine intensive Studienbetreuung, Hilfestellung bei der Vorbereitung von Auslandsaufenthalten.

Zahlreiche kulturelle Angebote, sportliche Aktivitäten und das Engagement in den studentischen Gruppen fördern die individuelle Entwicklung und die Gemeinschaft unter den Studierenden über die Fakultäten und Nationalitäten hinweg.

BERUFSFELDER

Das Studium der Lebensmittelchemie bereitet auf verschiedene Arbeitsbereiche vor:

- Amtliche Lebensmittelüberwachung/
Futtermittelüberwachung
- Handelslaboratorien
- Freiberuflich tätige/r Lebensmittelchemiker/in,
Unternehmensberatungen
- Ernährungswirtschaft, Kosmetik- und Bedarfs-
gegenstände-Industrie, Futtermittel-Industrie
- Lebensmittelforschung an Instituten der Länder/
des Bundes
- Chemische und pharmazeutische Industrie,
forensische/klinische Chemie, Umweltindustrie
- Journalismus (Medien und Verlage)
- Behörden der Länder, des Bundes und der EU

Das C@reerCenter in Hohenheim unterstützt den Berufseinstieg und ist Kontaktbörse für Studierende und Arbeitgeber.

Ausbildung

Die Ausbildung zum/zur staatlich geprüften Lebensmittelchemiker/in in Stuttgart erfolgt in drei Abschnitten:

- Grundstudium an der Universität Stuttgart oder
einer anderen Universität
- Hauptstudium an der Universität Hohenheim
- Praktisches Jahr am Chemischen und
Veterinäruntersuchungsamt

Die Universität Hohenheim verleiht zusätzlich nach dem Hauptstudium ein Diplom.

