



40 Jahre

Institut für Lebensmittelchemie an der TU Braunschweig (1963-2003)



Anfänge

- Seit 1895 Ausbildung von Lebensmittelchemikern im Pharmazeutischen Institut
- 1900 Errichtung eines „Laboratoriums für Lebensmittelchemie“ (Prof. Beckurts)
- 1910 zusätzlich „Untersuchungsstelle für Nahrungs- und Genussmittel und Gebrauchsgegenstände“ (Dr. Lüning)
- 1948 Ausgliederung der Untersuchungsstelle aus der TU Braunschweig, Grundausbildung weiter am Pharmazeutischen Institut sowie dem aus der Untersuchungsstelle an der TU hervorgegangen Chemischen Untersuchungsamt (Leiter: Dr. Brohm, später Dr. Brouër, dann Dr. Kleinau)



Laboratorium in der Fasanenstraße

1961-73 Prof. Dr. Helmut Thaler

- 1961 Gründung eines Lehrstuhls für Lebensmittelchemie, Berufung von Prof. Thaler
- 1962 Einführung des eigenständigen Studiengangs Lebensmittelchemie im Haus Fasanenstraße 3
- 1963 **Umwandlung des Lehrstuhls in ein „Institut für Lebensmittelchemie“**
- 1967 Umwandlung des Extraordinariats in ein Ordinariat



Prof. Thaler (AG: Autoxidation v. Fettsäuren, Kaffee, Tee, Wein)

1974-97 Prof. Dr. Hans Gerhard Maier

- 1986-95 Prof. Dr. Rudolf Galensa als zweiter Professor (C3) am Institut
- 1982 u. Umzug des Institutes in Raten von der Fasanenstraße in die Schleinitzstraße 20
- 1991-93



Prof. Maier (AG: Kaffee, Aroma)

Heute

3 Arbeitsgruppen:

Prof. Dr. Peter Winterhalter (seit 1997)

Arbeitsgebiete (AG): Naturstoffe, Analytik, Farbstoffe, Wein, Fruchtsäfte, präparative Trennmethode



Prof. Winterhalter

Prof. Dr. Petra Mischnick (seit 1998)

AG: Kohlenhydrate, Entwicklung und Strukturanalytik von modifizierten Stärken, Cellulosen und Cyclodextrinen, Massenspektrometrie



Prof. Mischnick

apl. Prof. Dr. Ulrich Engelhardt (seit 1999)

AG: Tee, Tee-ähnliche Getränke, Kaffee



Prof. Engelhardt