

## Gute Gründe für ein Studium an der TU Braunschweig



### Im Fachbereich

- Motivierte Lehrende
- Moderne Lehr- und Forschungslabors
- Anerkannte und akkreditierte Studiengänge
- Vielfältiges praxisnahes Studienangebot
- Interdisziplinäre Forschung und Lehre

### Auf dem Campus

- Studieren mitten in der Stadt
- Aktives Universitätsumfeld mit Sport, Kultur, Natur
- Lage in der aktivsten Forschungsregion Europas
- Kooperationen mit Forschungseinrichtungen
- Internationale Netzwerke

**Technische Universität Braunschweig**  
**Fakultät für Lebenswissenschaften**  
**Studiendekanat**  
**Chemie / Lebensmittelchemie / Biochemie**  
Universitätsplatz 2  
38106 Braunschweig  
Tel. +49 531 391-5707  
Fax. +49 531 391-8164  
studiendekanatchemie@tu-braunschweig.de  
www.tu-braunschweig.de/chemie

### Ansprechpartner

Studiendekan Prof. Dr. Christoph Jacob  
Stellv. Studiendekan apl. Prof. Dr. Uwe Hohm  
Studiengangskoordination:  
Dipl.-Chem. Ilka Schmanteck, M.P.A.  
Dr. Linda Teevs  
Lebensmittelchemie apl. Prof. Dr. Ulrich Engelhardt.

### Zentrale Studienberatung

Bültenweg 17  
38106 Braunschweig  
Tel.: +49 531 391-4321  
www.tu-braunschweig.de/zsb



Fotos: TU Braunschweig/Frank Bierstedt, Institut für Lebensmittelchemie

### Studierendenvertretung Chemie

Hagenring 30  
38106 Braunschweig  
Tel.: +49 531 391-4562  
facebook.com/fgchemietubraunschweig  
fgchemie@tu-bs.de

### CHECK-IN – entdecke Wissenschaft!

Angebote für SchülerInnen und Schulklassen  
www.tu-braunschweig.de/checkin



Technische  
Universität  
Braunschweig

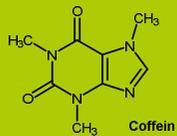
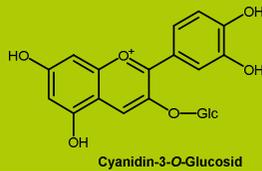
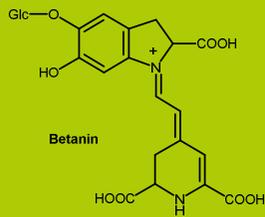
## Lebensmittelchemie (Bachelor of Science – BSc) an der TU Braunschweig



Studieren am aktivsten  
Forschungsstandort  
Europas

innovativ  
international  
zukunftsorientiert

# Lebensmittelchemie



Mit **Lebensmittelchemie** wählen Sie ein **angewandtes Fach**. LebensmittelchemikerInnen analysieren und beurteilen Lebensmittel und ihre Rohstoffe, Kosmetika, Bedarfsgegenstände des täglichen Lebens wie Spielzeug und Textilien sowie Futtermittel. Sie untersuchen Reaktionen von Inhaltsstoffen bei Lagerung oder Verarbeitung und spüren unerwünschte Verunreinigungen auf. Die wissenschaftlichen Ergebnisse sind wichtig für Rohstoffkontrolle und Produktentwicklung und kommen im **Verbraucherschutz** zur Anwendung. In Ihrem Studium spielen **chemisch-analytische Fragestellungen** eine zentrale Rolle. Sie werden in modernen instrumentellen Methoden ausgebildet. Um Ihre Ergebnisse einordnen und bewerten zu können, befassen Sie sich auch mit Biochemie der Ernährung, Mikrobiologie, Toxikologie, Technologie und Recht.

# Lebensmittelchemie

- 6 Semester inklusive Bachelorarbeit
- Studienbeginn im Sommer- und Wintersemester
- Zulassungsbeschränkung

**Grundlage APVOLMChem vom 12.07.2017**

## Theoretische und praktische Ausbildung in folgenden Fächern:

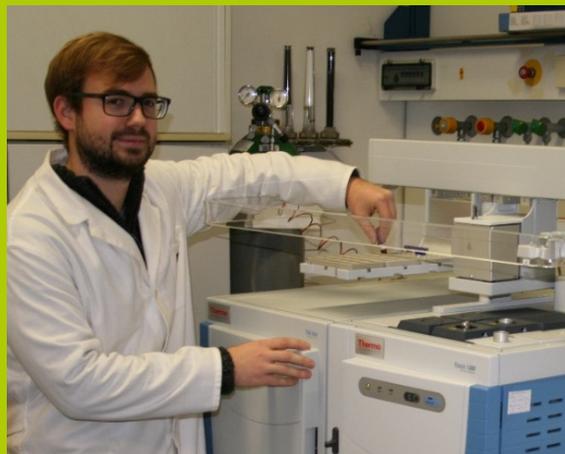
- Anorganische und Organische Chemie
- Physikalische Chemie
- Biologie
- Mathematik/Physik
- Lebensmittelchemie und -technologie
- Lebensmitteltoxikologie
- Instrumentelle Lebensmittelanalytik
- Lebensmittelmikrobiologie
- Sensorik

## Nicht-chemische Wahlpflichtfächer, z.B.

- Sprachkurse
- Interdisziplinäre Fächer (Psychologie, Maschinenbau, ...)
- Soft Skills (Präsentation, Moderation, Bewerbung, ...)
- Betriebspraktika in der Wirtschaft

## Zugangsvoraussetzung:

gültige Hochschulzugangsberechtigung, z.B. Abitur



# Und danach?

Ein Berufseinstieg ist möglich, vorzugsweise in Laboratorien der Lebensmittelindustrie oder verwandter Bereiche.

Weiterqualifizierung im Masterstudiengang Lebensmittelchemie wird empfohlen. Der Master berechtigt zur Teilnahme am 3. Ausbildungsabschnitt, der zum Abschluss „Staatlich geprüfte/r Lebensmittelchemiker/in“ führt. Ebenso ist eine Promotion mit dem Master möglich.

## MSc Lebensmittelchemie

- 4 Semester inklusive Masterarbeit
- Studienbeginn im Sommer- und Wintersemester
- Zulassungsbeschränkung
- forschungsorientierter Masterstudiengang

## Internationalität

Zahlreiche internationale Kooperationen  
Möglichkeiten auf allen Kontinenten

Weitere Informationen und Kontaktadressen finden sich auf der Homepage des Instituts:  
<https://www.tu-braunschweig.de/ilc>

## Berufsfelder von Lebensmittelchemikern

- Lebensmittelüberwachung (Untersuchungslaboratorien, Behörden)
- Handelslaboratorien
- Forschungseinrichtungen
- Industrie (Lebensmittel-, Chemische, Pharmazeutische Industrie, Hersteller analytischer Geräte)
- Bevorzugt mit Schwerpunkt Analytik