

Lebensmittelchemie – Janina stellt sich vor

Lebensmittelchemie – was hat Chemie in meinem Essen verloren?

Zusammen mit der momentanen "Gesundheitswelle" gilt im Zusammenhang mit Lebensmitteln auch mehr und mehr die Gleichung: Chemie = böse. Doch nur den wenigsten ist bewusst, dass die Chemie einfach überall steckt und in den wenigsten Fällen tatsächlich auch "böse" ist.

Warum schmeckt mein Toastbrot anders, wenn ich es getoastet habe? Und warum wird es braun? Warum ist das plötzlich ungesund, wenn es nicht mehr braun, son-



dern schwarz ist? Das sind nur einige Fragen, die sich mit Hilfe der Lebensmittelchemie erklären lassen.

Ich studiere nun seit 6 Semestern dieses Fach und bin immer noch mit Spaß dabei. Dies wird sicherlich auch durch unsere sehr familiären Strukturen mit gerade mal rund 15 Studenten pro Semester unterstützt.

Doch woraus besteht eigentlich das Studium?

Lebensmittelchemie ist in Würzburg ein Bachelor-Studiengang, der eigentlich immer in einem Master-Studiengang fortgesetzt wird. Wie in jedem naturwissenschaftlichen Studium erlernt man in den ersten Semestern natürlich erst mal die Grundlagen (Mathe, Physik, Botanik, anorganische Chemie, organische Chemie, physikalische Chemie, instrumentelle Chemie) bis es dann an die Lebensmittel geht. Hier steht die analytische Untersuchung von Lebensmitteln im Vordergrund. Was ist in meinem Wein eigentlich drin? Und wie viel davon? Darf in Deutschland Zucker in den Wein gemischt werden?

Weitere Bestandteile des Studiums sind

- die Biochemie, in der es darum geht, was mit den einzelnen Stoffen im Körper passiert
- die Toxikologie, die z.B. erklärt was Acrylamid ist und warum es gefährlich ist (Schwarzes Toastbrot)
- die Rechtskunde, die einen Überblick über das nationale und internationale Lebensmittelrecht bietet
- und noch ein paar weitere kleinere Themengebiete

Wenn du dich also für Chemie interessierst und da im Besonderen für die Analytik, außerdem schon immer gerne wissen wolltest, was in unseren Lebensmitteln eigentlich so drin steckt und welche chemischen Veränderungen dort stattfinden, dann bist du bei uns genau richtig.

Janina Waritschlager, janina.waritschlager@stud-mail.uni-wuerzburg.de

Zur Studienberatung der Uni Würzburg (Text als Link) www.studienberatung.uni-wuerzburg.de