

Ein Leitfaden für das Studium der Lebensmittelchemie

AG Junge Lebensmittelchemie



Vorwort

Liebe zukünftige Lebensmittelchemiker:innen, Interessierte und noch Unentschlossene, du überlegst, Lebensmittelchemie zu studieren, aber bist überfordert von den vielen Standorten? Du findest Gefallen an der Vielfalt der Themen im Studium oder dich lockt der hohe Praxisanteil – aber du willst wissen, wie genau das Studium aufgebaut ist? Diese Fragen und noch weitere versuchen wir in diesem Studienleitfaden kurz und knapp zu beantworten. Jeder Standort, an dem du Lebensmittelchemie in Deutschland studieren kannst, wird in alphabetischer Reihenfolge mit allgemeinen Informationen zur Bewerbung, Universität und Campus, einem empfohlenen Studienverlaufsplan und den einzelnen Professuren vorgestellt.

Wir, die AG JLC, haben diesen Studienleitfaden erstellt, um dir bei der schwierigen Wahl eines Studiums und eines Standorts mit Informationen zur Seite zu stehen und vielleicht etwas Interesse für unseren Lieblingsstudiengang – Lebensmittelchemie – zu wecken. Wir vertreten Studierende und Promovierende im Fach Lebensmittelchemie an deutschen Hochschulen, Lebensmittelchemiker:innen im praktischen Jahr und Berufseinsteigende. Solltest du dich dafür entscheiden, Lebensmittelchemie zu studieren, würden wir uns natürlich freuen, dich auch am jeweiligen Standort bei einem unserer regelmäßigen Treffen begrüßen zu können.

Aufgrund des ständigen Wandels des Studiums an den einzelnen Standorten kann die AG JLC keine Verantwortung für die Aktualität bzw. Richtigkeit dieses Leitfadens übernehmen. Falls dir Fehler auffallen, können Korrekturen gerne an studienleitfaden@ag-jlc.de gesendet werden. Genauere Informationen zum Studium an den einzelnen Standorten kannst du meist der offiziellen Website der jeweiligen Universitäten entnehmen.

Eure AG Junge Lebensmittelchemie

Klicke auf eine der Städte, um zu den Informationen des Standorts zu gelangen!

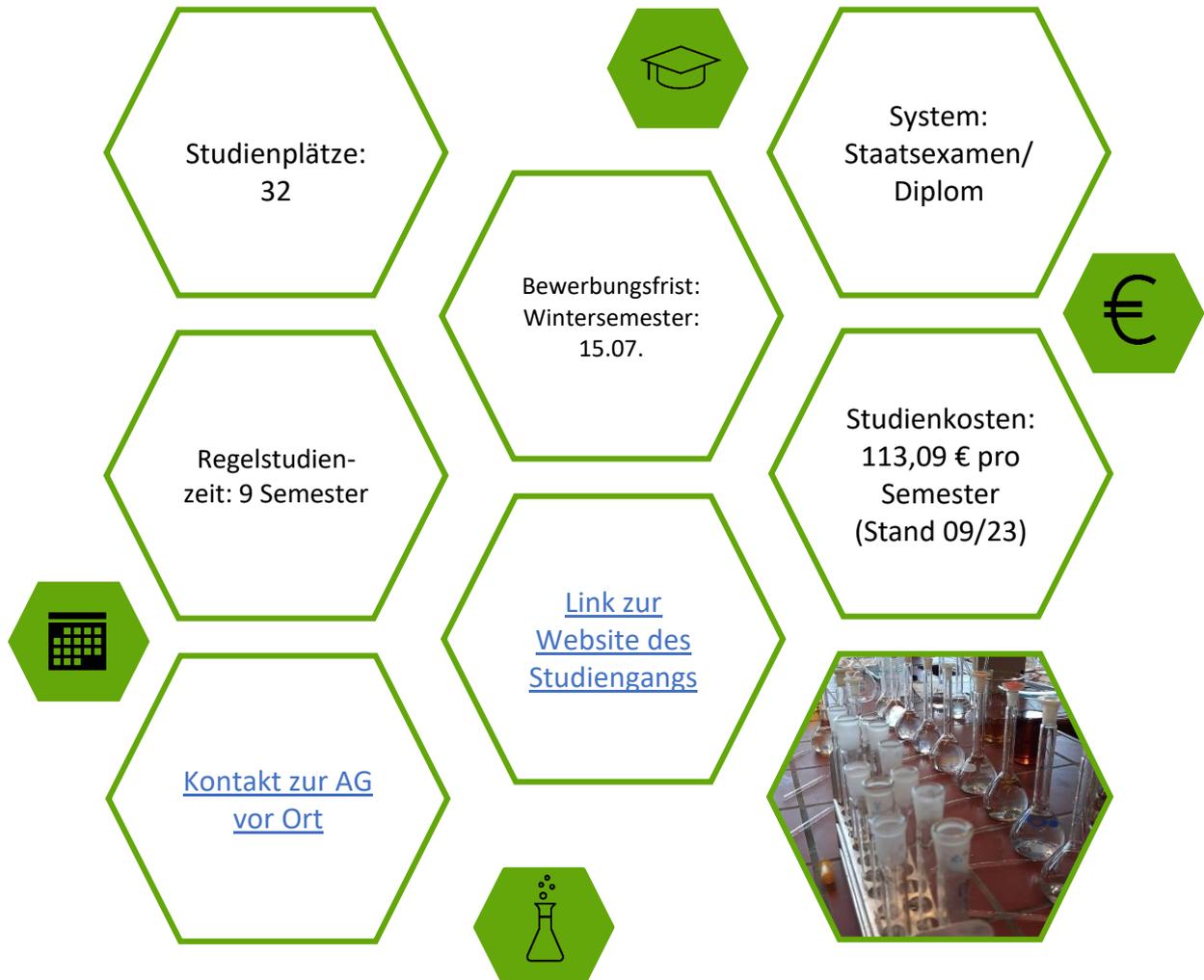


Abkürzungsverzeichnis:

| | |
|--------|--|
| BDG | Bedarfsgegenstände |
| B. Sc. | Bachelor of Science |
| CVUA | Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt |
| EDV | Elektronische Datenverarbeitung |
| FM | Futtermittel |
| HoC | House of Competence |
| LM | Lebensmittel |
| LMC | Lebensmittelchemie |
| LMT | Lebensmitteltechnologie |
| Mgmt. | Management |
| MiBi | Mikrobiologie |
| MS | Massenspektrometrie |
| M. Sc. | Master of Science |
| NMR | Kernspinresonanzspektroskopie |
| QS | Qualitätssicherung |
| QM | Qualitätsmanagement |
| ZAK | Zentrum für angewandte Kulturwissenschaft und Studium Generale |

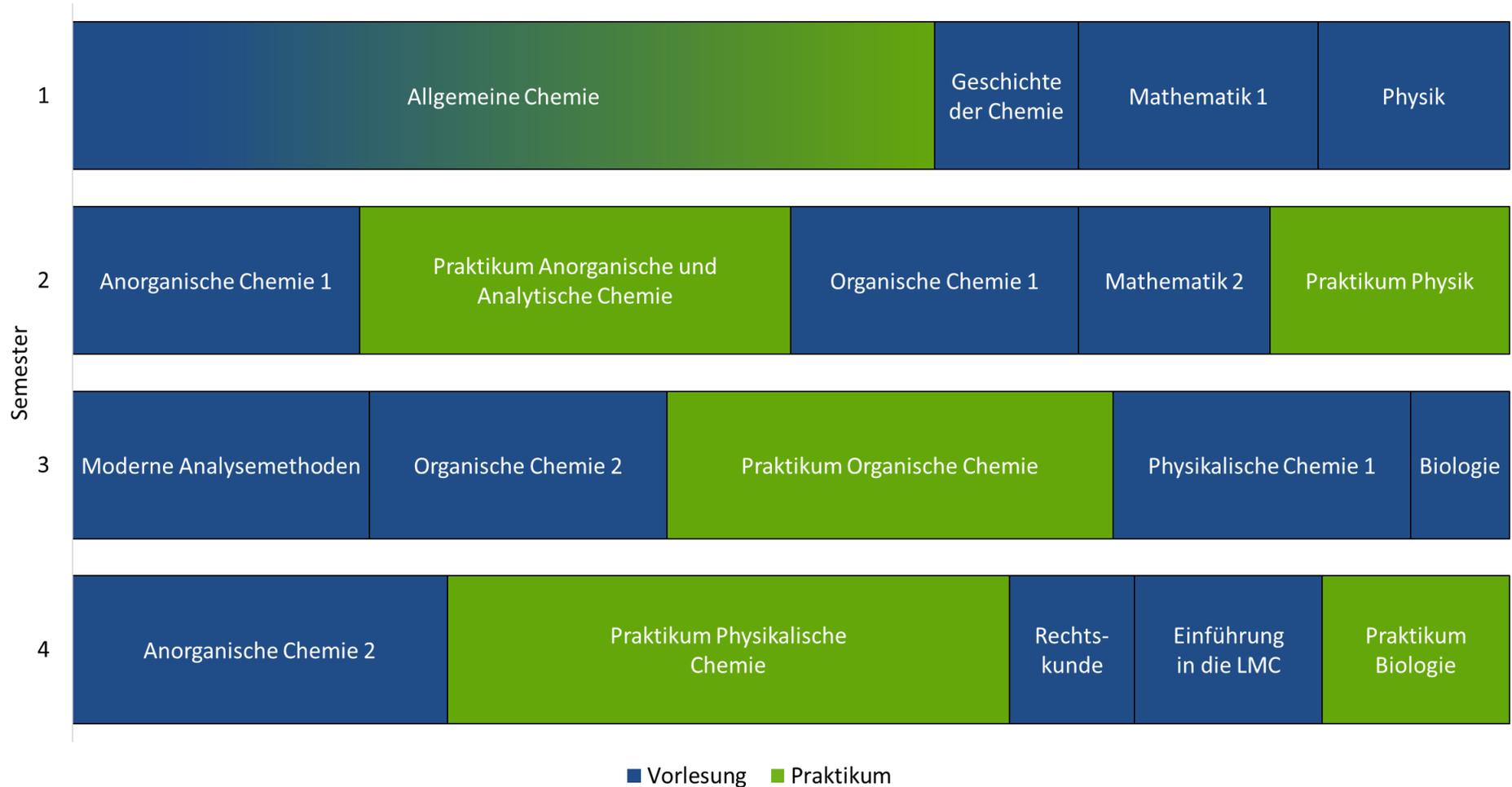


Technische Universität Berlin



Empfohlene Studienverlaufspläne

Modulplan Grundstudium



LMC – Lebensmittelchemie

Modulplan Hauptstudium

| | | | | | | | | | | | | |
|----------|---|-----------------------------------|---------------------------|--------------|--|--|--|--------------------------|--|----------------------------------|-------------------------|-----------|
| Semester | 1 | LMC 1 / LMC 3 | Analytische LMC 1 | Bio-chemie 1 | LMC Praktikum 1: Grundlagen | | | | Statistik | Warenkunde | Gewürz-praktikum | |
| | 2 | LMC 2 / LMC 4 | LMC Praktikum 2: Analytik | | | Bio-chemie 2 | Mikro-biologie | Lebensmittel-technologie | Sensorik | Literaturarbeit & Soft Skills | Warenkunde | |
| | 3 | LMC 1 / LMC 3 | LM-Recht 1 | Toxikologie | Toxikologie & Analytik org. Rückstände 1 | LMC Praktikum 3&4: Biochemie & Toxikologie | | Mikro-biologie | Bedarfs-gegenstände | Molekular-biol. Analyse-methoden | QM | |
| | 4 | LMC 2 / LMC 4 | Kosmetika | LM-Recht 2 | LM-Toxikologie | Pestizid-analytik | Toxikologie & Analytik org. Rückstände 2 | BDG-Analytik | LMC Praktikum 5: Bedarfsgegenstände & kosmetische Mittel | | Immunologische Methoden | Exkursion |
| | 5 | Wissenschaftliche Abschlussarbeit | | | | | | | | | | |

■ Vorlesung ■ Praktikum

BDG – Bedarfsgegenstände, LM – Lebensmittel, LMC – Lebensmittelchemie, QM – Qualitätsmanagement



- Grundstudium gemeinsam mit Chemiestudierenden in Charlottenburg, Hauptstudium in Wedding am Humboldthain-Park
- Pro Jahr Platz für 32 Studierende
- Familiäres Klima durch einen gesonderten Standort und wenige Studierende, dadurch enge Betreuung und Nähe zu den Lehrenden



- Wohnungssituation in Berlin schwierig und teuer
- Studierendenwohnheime heiß begehrt, WG häufig die bessere Option



- bestens ausgebauter ÖPNV mit Bussen, Straßenbahn, U-Bahn und S-Bahn, auch nachts
- Kein Semesterticket ab WiSe 2023/24, Deutschlandticket, Jobticket oder Berlin-Ticket S als Alternative



- Laborpraktika während Grundstudium semesterbegleitend nachmittags
- Hauptstudium: Vorlesungen meist in der ersten Semesterhälfte, Praktika als Block in der zweiten Semesterhälfte
- Lehrschwerpunkt: Toxikologische Fragestellungen und Entwicklung/Validierung/Verbesserung von Analytikverfahren



- Vielzahl an Parks (Tiergarten und Humboldthain unmittelbar in Campusnähe)
- Als Bundeshauptstadt breit gefächertes kulturelles Angebot und etliche Möglichkeiten zur Freizeitgestaltung
- [Kultur- und Sportangebot](#) auch an der Uni



- [Landesamt für Gesundheit und Soziales](#)
- [Studiengangs-Website der TUB](#)
- [AG JLC vor Ort](#)

Institute/Lehrstühle

| | |
|-------------------------|--|
| Institut | Fachgebiet für Lebensmittelchemie und Analytik |
| Professor | Prof. Dr. Sascha Rohn |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none"> • Analytik, Reaktivität und Stabilität sekundärer Pflanzenstoffe, Kohlenhydrate und Aminoverbindungen v.a. bei Be- und Verarbeitung von Lebens- und Futtermitteln • Wechselwirkung von Proteinen und sekundären Pflanzenstoffen in Bezug auf deren Allergenität |
| Website | https://www.tu.berlin/lmca |

| | |
|-------------------------|---|
| Institut | Fachgebiet für Lebensmittelchemie und Toxikologie |
| Professor | Prof. Dr. Hajo Haase |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none"> • Nachweis, Bioverfügbarkeit und molekulare Wirkungsmechanismen von Spurenelementen (insbesondere Zink) |
| Website | https://www.tu.berlin/lmc |

| | |
|-------------------------|---|
| Institut | Fachgebiet für Lebensmitteltechnologie und Materialwissenschaft |
| Professor | Prof. Stephan Drusch |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagenforschung zu molekularen Mechanismen und Strukturbildung von Lebensmittelinhaltsstoffen • Anwendung in der Entwicklung innovativer Lebensmittel • Fokus auf Proteine und andere Biopolymere in Gelen, Emulsionen und Schäumen |
| Website | https://www.tu.berlin/lmmw/das-team |

| | |
|-------------------------|---|
| Institut | Fachgebiet für Lebensmittelbiotechnologie und -prozess-technik |
| Professor | Prof. Dr. Cornelia Rauh |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none"> • Entwicklung innovativer Verfahren (u.a. Lebensmittelhaltbarmachung, Fermentation, Extraktion) • Optimierung konventioneller Verfahren • Mechanistische Aufklärung der Wirkung auf biologische und lebensmittelbiotechnologische Systeme |
| Website | https://www.tu.berlin/foodtech |



Universität Bonn



Studienplätze:
26



System:
Staatsexamen/
Master
(M. Sc.)

Bewerbungsfrist:
Wintersemester:
15.07. &
Quereinstieg:
15.09.



Regelstudien-
zeit: 9 Semester

Studienkosten:
ca. 320 € pro
Semester
(Stand 11/22)

[Link zur
Website des
Studiengangs](#)



[Kontakt zur AG
vor Ort](#)



Empfohlene Studienverlaufspläne

Modulplan Grundstudium



Modulplan Hauptstudium

| | | | | | | | | |
|----------|---|---------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|-------------|
| Semester | 5 | Biochemie | Grundlagen der Lebensmittelchemie | Lebensmittelanalytik | Lebensmittelmikrobiologie & -hygiene | | | |
| | 6 | Grundlagen der Lebensmittelchemie 2 | Lebensmitteltechnologie 1 | Lebensmittelanalytik 2 | Allgemeine Ernährungslehre | | | |
| | 7 | Schwerpunkte der Lebensmittelchemie 1 | Lebensmittelanalytik 3 | Umweltanalytik / Toxikologie | Lebensmittelrecht 1 | Nutzpflanzen, Chemie & Mikroskopie | Kosmetika, BDG & Zusatzstoffe | Wahlpflicht |
| | 8 | Schwerpunkte der Lebensmittelchemie 2 | Lebensmittelanalytik 4 | Umweltanalytik / Toxikologie 2 | Lebensmittelrecht 2 | Nutzpflanzen, Chemie & Mikroskopie 2 | Wahlpflicht | |
| | 9 | Wissenschaftliche Abschlussarbeit | | | | | | |

■ Vorlesung
 ■ Praktikum
 ■ Wahlbereich

BDG – Bedarfsgegenstände



- Platz für max. 20 Studierende
- Grundstudium gemeinsam mit Chemiestudierenden
- Stundenplan größtenteils vorgegeben und aufeinander aufbauend



- Wohnungssituation angespannt, Mieten auf dem freien Markt entsprechend
- Hoch nachgefragte Studierendenwohnheime
- Frühzeitige Wohnungssuche empfehlenswert



- gut ausgebauter ÖPNV
- Semesterticket (NRW-Ticket) berechtigt zur Nutzung des gesamten Regionalverkehrs in NRW
- Fahrradnutzung empfehlenswert
- Köln in 30 min Fahrtentfernung mit dem Zug erreichbar



- Pro Semester mindestens ein Praktikum
- Finden teilweise blockweise in den Semesterferien statt
- Gute Ausstattung der Praktikumslabore, selbstständige Bedienung der Analysegeräte durch die Studierenden
- Lehrschwerpunkt: Chemische, technologische und mikrobiologische Eigenschaften von Lebensmitteln, Futtermitteln und Kosmetika



- Bonn als ehemalige Bundeshauptstadt
- Wandern und Klettern in den nahegelegenen Regionen Siebengebirge und Eifel sowie Radfahren entlang des Rheins
- Kirschblütenfest im Frühjahr



- [Professur Lebensmittelchemie](#)
- [Professur Molekulare Lebensmitteltechnologie](#)
- [Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften \(IEL\)](#)
- [Fachgruppe Chemie der Universität Bonn](#)

Institute/Lehrstühle

| | |
|-------------------------|--|
| Institut | Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften – Fachgebiet Lebensmittelchemie |
| Professor | Prof. Dr. M. Wüst |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none"> • Analytik von Aroma- und Geschmacksstoffen in Lebensmitteln • Aufklärung der Biosynthesewege von Aromastoffen in Lebensmitteln • Aromastoffveränderungen während der Reifung, Lagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln |
| Website | https://www.lwf.uni-bonn.de/institute/iel/institut/lmc |

| | |
|-------------------------|--|
| Institut | Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften – Fachgebiet Molekulare Lebensmitteltechnologie |
| Professor | Prof. Dr. A. Schieber |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none"> • Entwicklung von Verfahren zur Verwertung von Nebenprodukten der Lebensmittelherstellung • Einsatz der aus Reststoffen der Lebensmittelherstellung gewonnenen Wertstoffe als biofunktionelle und technofunktionelle Inhaltsstoffe • Qualitäts- und Authentizitätskontrolle von Lebensmitteln, funktionellen Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln • Substitution synthetischer Lebensmitteladditive durch Zutaten natürlicher Herkunft |
| Website | https://www.ilt.uni-bonn.de/ |



Technische Universität Braunschweig



Studienplätze:
35



System:
Bachelor/
Master
(B. Sc./M. Sc.)

Bewerbungsfrist:
Wintersemester:
15.07. &
Sommer-
semester: 15.01.



Regelstudien-
zeit: 6 Semester
(Bachelor),
4 Semester
(Master)

Studienkosten:
367,11 € pro
Semester
(Stand 12/22)

[Link zur
Website des
Studiengangs](#)

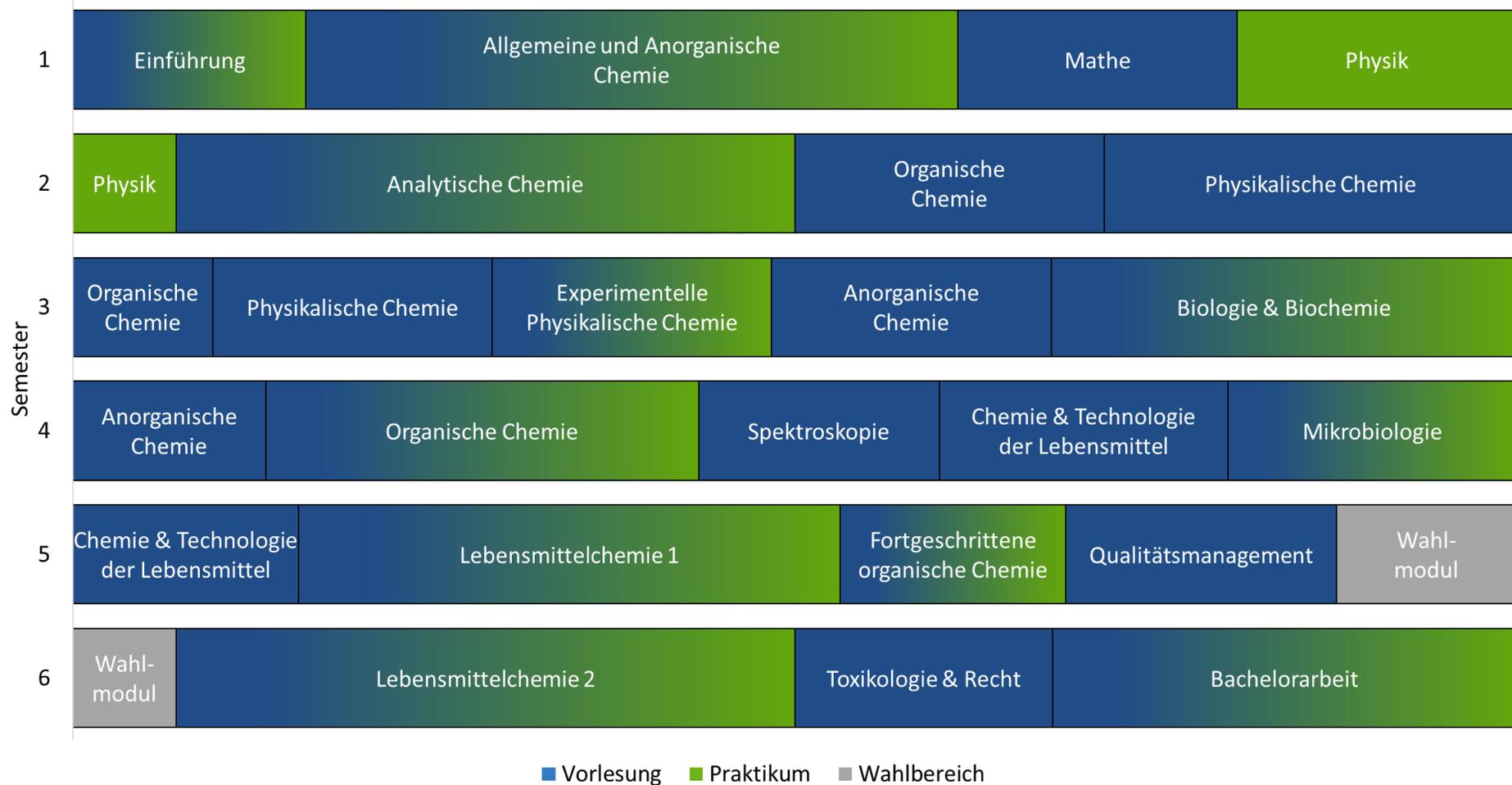


[Kontakt zur AG
vor Ort](#)



Empfohlene Studienverlaufspläne

Modulplan Bachelor



Modulplan Master





- insgesamt ca. 20.000 Studierende an der TU Braunschweig in 6 Fakultäten
- Zu Beginn viele fächerübergreifende Vorlesungen mit Studierenden anderer Fachrichtungen
- Lebensmittelchemie vertrauter, familiärer Studiengang
- Campus sehr innenstadtnah gelegen



- Wohnungssituation in Braunschweig vergleichsweise gut
- 10 Wohnheime des Studierendenwerks mit unterschiedlichen Wohnformen ab einer Monatsmiete von 250 €



- gut ausgebauter ÖPNV mit Straßenbahnen und Bussen
- Der Semesterbeitrag beinhaltet ein Ticket für die Region Braunschweig und das gesamte Regionalverkehrsnetz Niedersachsens



- Laborpraktika finden meist begleitend während der Vorlesungszeit statt, einige Blockpraktika während der Semesterferien (1-3 Wochen)
- Meist Kolloquium als Praktikumsabschluss
- Schwerpunkt: eigenständiges, praktisches Arbeiten mit sehr früher Benutzung instrumenteller Analysegeräte
- Persönliche Spinde und Glasgeräte
- Sehr moderne Ausstattung von Laboren und Hörsälen



- Sportangebot des Sportzentrums
- Semesterbeitrag inkludiert Kulturticket
- Okerumflut bietet im Stadtzentrum viele Grünflächen für Freizeitaktivitäten



- [Institut für Lebensmittelchemie](#)
- [Wohnen in Braunschweig - Studierendenwerk Niedersachsen](#)
- [Allgemeiner Studierendenausschuss \(AStA\)](#)
- [Forschungsstandort Braunschweig](#)

Institute/Lehrstühle

| | |
|-------------------------|---|
| Institut | Institut für Lebensmittelchemie |
| Professor | Prof. Dr. Peter Winterhalter |
| Forschungsgebiet | <p>Lebensmittel- und Naturstoffanalytik, Aromaforschung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bioaktive Naturstoffe in Obst und Gemüse • Wein- und Fruchtsaftanalytik • Aromastoffe in Früchten, Gemüse, Sekt und Wein • Entwicklung leistungsfähiger verteilungschromatographischer Trennsysteme |
| Website | https://www.tu-braunschweig.de/ilc/forschung/arbeitskreis-prof-dr-peter-winterhalter |
| Kooperationen | <ul style="list-style-type: none"> • Mit anderen Lehrstühlen und Instituten der TU Braunschweig (z.B. mit den Instituten für Anorganische, Analytische, Organische und Physikalische Chemie, dem Institut für Mikrobiologie, dem Institut für Pharmazeutische Biologie und dem Institut für Angewandte Pflanzenbiologie) • Zusammenarbeit mit Dozenten aus dem Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit und dem Helmholtz-Institut für Infektionsforschung • TU Dresden über den Forschungsbereich von Prof. Dr. Hellwig |



Technische Universität Dresden



Studienplätze:
46

System:
Staatsexamen/
Diplom

Bewerbungsfrist:
Wintersemester:
15.07.



Regelstudien-
zeit: 9 Semester

Studienkosten:
290,30 € pro
Semester
(Stand 10/22)



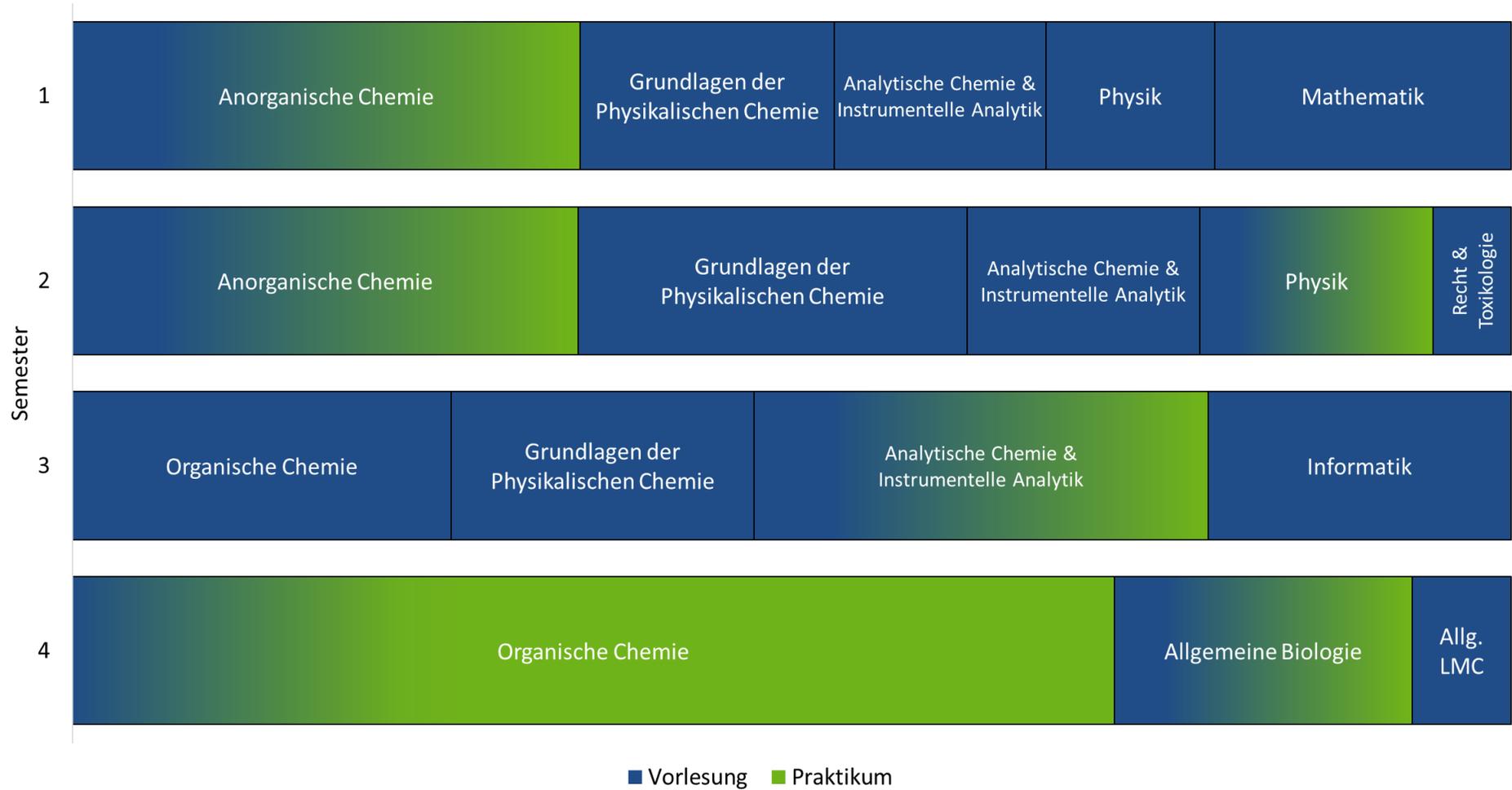
[Link zur
Website des
Studiengangs](#)

[Kontakt zur AG
vor Ort](#)



Empfohlene Studienverlaufspläne

Modulplan Grundstudium



LMC – Lebensmittelchemie

Modulplan Hauptstudium

| | | | | | | | | | | | |
|----------|---|---|--|---|--|---------------------------------------|-------------------------------|-------------------------|-----------------------|-------------------------|------------------------|
| Semester | 5 | Lebensmittelchemie | | | | Lebensmittel-technologie | Lebensmittel-analytik | Chemometrie | | | |
| | 6 | Lebensmittelchemie | Lebensmittel-technologie | Lebensmittel-analytik | Ernährungslehre & angewandte Biochemie | Lebensmittelmikrobiologie | | Chemie der Futtermittel | LM-Physik | LM-technolog. Praktikum | |
| | 7 | Lebensmittelchemie | Ernährungslehre & angewandte Biochemie | Lebensmittel-toxikologie & Umweltanalytik | Grundlagen & Analytik der BDG | Chemie & Analytik kosmetischer Mittel | Lebensmittel-recht & -hygiene | Chemie der Futtermittel | Lebensmittel-sensorik | Gentechnik | QM in der LM-Industrie |
| | 8 | Lebensmittel-toxikologie & Umweltanalytik | Grundlagen & Analytik der BDG | | Chemie & Analytik kosmetischer Mittel | | Lebensmittel-recht & -hygiene | Lebensmittel-chemie | | | |
| | 9 | Wissenschaftliche Abschlussarbeit | | | | | | | | | |

■ Vorlesung ■ Praktikum

BDG – Bedarfsgegenstände, LM – Lebensmittel, LMC – Lebensmittelchemie, QM – Qualitätsmanagement



- Zentraler Campus mit viel Grünfläche
- nahe dem Stadtzentrum, gut mit Öffis & Fahrrad erreichbar
- Ca. 20-30 Studierende pro Semester mit leicht rückläufigen Zahlen
- Noten nicht relevant, es muss lediglich bestanden werden (Ausnahme: mündliche Prüfungen und Abschlussprüfungen)



- Studierendenwohnheime in unmittelbarer Campusnähe mit ausreichend Plätzen für Interessenten
- Wohnungssituation im Allgemeinen gut und vergleichsweise günstig



- gut ausgebauter ÖPNV, auch nachts
- Bikesharing und Regionalverkehr in ganz Sachsen im Studierendenticket inkludiert



- Es gibt jedes Semester Praktika mit unterschiedlichen Schwerpunkten
- Diese finden vor allem nachmittags nach den Vorlesungen statt
- Hauptstudium auf Forschung ausgelegt
- Neue, gut ausgestattete Labore



- umfangreiches [Sport-](#) & [Sprachangebot](#)
- Schöne Barock-Altstadt und bunte Neustadt mit diversen Cafés und Bars
- Elbwiesen, großer Garten, Elberadweg, Elbsandsteingebirge in der Umgebung
- Große, moderne Zentralbibliothek und viele preisgekrönte Mensen



- [Fachschaftsrat](#)
- [Prüfungsamt](#)
- [Studentenwerk](#)
- [Link zur AG JLC vor Ort](#)

Institute/Lehrstühle

| Institut/Professur | Lebensmittelchemie |
|--------------------|---|
| Professor | Prof. Dr. Thomas Henle |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none"> • natürliche Nanostrukturen in Lebensmitteln • verarbeitungsinduzierte („sekundäre“) Lebensmittelinhaltsstoffe • lebensmittelchemische Reaktionen unter Hochdruck |
| Website | https://tu-dresden.de/mn/chemie/lc/lc1 |

| Institut/Professur | Lebensmittelkunde und Bedarfsgegenstände |
|--------------------|--|
| Professor | Prof. Dr. Thomas Simat |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelbedarfsgegenstände • Sensorik • Biotests |
| Website | https://www.chm.tu-dresden.de/lc2/ |

| Institut/Professur | Spezielle Lebensmittelchemie |
|--------------------|--|
| Professor | Prof. Dr. Michael Hellwig |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none"> • chemische Modifizierung von Aminosäuren & Vitaminen bei Herstellung, Lagerung & Verarbeitung von Lebensmitteln • Veränderungen in der Struktur & chemische Reaktionen von freien, peptid- & proteingebundenen Aminosäuren |
| Website | https://tu-dresden.de/mn/chemie/lc/lc3 |

Weitere Kooperationen: Manuka Health Ltd. (NZ), Danone Research (DE), Sachsenmilch (DE)
 u.v.m.: <https://tu-dresden.de/mn/chemie/lc/lc1/kooperation/partner>



Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg



Studienplätze:
15–20



System:
Staatsexamen

Bewerbungsfrist:
Wintersemester:
15.07.



Regelstudien-
zeit: 9 Semester

Studienkosten:
144,00 € pro
Semester
(Stand 03/23)



[Link zur
Website des
Studiengangs](#)

[Kontakt zur AG
vor Ort](#)



Empfohlene Studienverlaufspläne

Modulplan Grundstudium

| | | | | | | | | | | |
|----------|---|----------------------------|-------------------------|----------------------------------|-------------|-----------------------|-----------------------------------|--|----------------------------|---------------------------------------|
| Semester | 1 | Allgemeine & anorg. Chemie | Mathematik | Experimentalphysik | | Anatomie der Pflanzen | Allgemeine & analytische Chemie | Chemie der anorganischen Arznei-, Hilfs- & Schadstoffe | Analyt. Arbeiten | |
| | 2 | Physikalische Chemie 1 | Organische Chemie | Pharmaz. & medizinische Analytik | | Allg. Biologie | Pharmaz. Biologie 1 | Quantitative Anorganische Chemie | Pharmazeutische Biologie 1 | Mikroskopie pflanzlicher Lebensmittel |
| | 3 | Physikalische Chemie 2 | Nomenklatur | Stereochemie | Biochemie 1 | Seminar org. Chemie | Instrumentelle Analytik | Chemie der organischen Arznei-, Hilfs- & Schadstoffe | Physikalisches Praktikum | |
| | 4 | Biochemie 2 | Instrumentelle Analytik | | | | Physikalisch-chemisches Praktikum | | Biochemisches Praktikum | |

■ Vorlesung ■ Praktikum

Modulplan Hauptstudium

| Semester | Modulplan Hauptstudium | | | | | | | | | | |
|----------|------------------------|---------------------------------|---|---|------------------|------------|--|--|----------------------|---|-----------|
| 5 | Mikro- biologie | LMC I-IX + Übung | Bioanalytik * | Foren- sische Analytik | Toxiko- logie | QM | LM-Mikro- biologie * | Lebensmittelchemisches Grundpraktikum | | Chemisch- toxikologisches Praktikum | Exkursion |
| 6 | LMC I-IX + Übung | Instrumentelle LM-Analytik * | LMT * | Ernährungslehre & Chemosensorik * | Toxiko- logie | QM | Projektarbeit Lebensmittelanalytik/Vali- dierung | | LMT | Exkursion | |
| 7 | LMC I-IX + Übung | LM-Recht ° | Instrumentelle Lebensmittelanalytik | | | | Biochemie und molekulare Physiologie | | LM- Mikrobiologie | Exkursion | |
| 8 | LMC I-IX + Übung | | Kosmetika, Trinkwasser und Futtermittel - Chemie und Analytik ° | | | LM-Recht ° | Lebensmittelchemisches Fortgeschrittenenpraktikum | | | Exkursion | |
| 9 | Abschlussarbeit | | | | | | | | | | |

■ Vorlesung ■ Praktikum

LM – Lebensmittel, LMC – Lebensmittelchemie, LMT – Lebensmitteltechnologie, QM – Qualitätsmanagement

* Vorlesung wird jährlich angeboten,

° Vorlesung wird alle zwei Jahre angeboten



- insgesamt ca. 40.000 Studierende an der FAU
- Lebensmittelchemie familiärer Studiengang – Studierendenzahl pendelt sich meist bei ca. 15 pro Jahrgang ein
- Grundstudium größtenteils gemeinsam mit Pharmaziestudierenden



- Wohnungssituation in Erlangen schwierig
- 10 Wohnheime des Studentenwerks für etwa 160-300 €/Monat
- Empfehlenswert: wg-gesucht.de; Aushänge an der Uni



- ÖPNV innerhalb Erlangens ausschließlich mit Bussen
- Erlangen hat ein hervorragendes Netz an modernen Fahrradwegen und zählt zu einer der fahrradfreundlichsten Städte Deutschlands, weswegen die meisten Studierenden mit dem Rad unterwegs sind
- Basis-Semesterticket im Semesterbeitrag enthalten, optionales Ticket für Gesamtnetz für **220 €** zubuchbar



- Saalpraktika: in jedem Semester während der Vorlesungszeit, eigenverantwortliches Arbeiten, keine Anwesenheitspflicht
- Stationspraktika: während der Vorlesungszeit feste Termine für einzelne Versuche
- Blockpraktika: 1-2 Wochen am Stück in den Semesterferien
- Man erhält einen eigenen Satz Glasgeräte und einen Spind
- Moderne instrumentell-analytische Geräte
- Sehr moderne Labore, Hörsäle und Seminarräume



- Erlangen als Stadt mit extrem hohem Studierendenanteil (ca. 40.000 auf 110.000 Einwohner)
- Nürnberg und Fürth als weitere Großstädte unmittelbar benachbart
- Großes, kostenloses, Beratungsnetzwerk des Studentenwerks für (fast) alle Lebens- und Studiumssituationen
- Highlight ist die Erlanger Bergkirchweih, die jedes Jahr im Mai/Juni stattfindet



- [Wohnen in Erlangen](#)
- [Link zur AG vor Ort](#)
- [Department Chemie und Pharmazie](#)
- [Lebensmittelchemie | FAU MeinStudium](#)
- [Informationsbroschüre zum Studiengang](#)

Institute/Lehrstühle

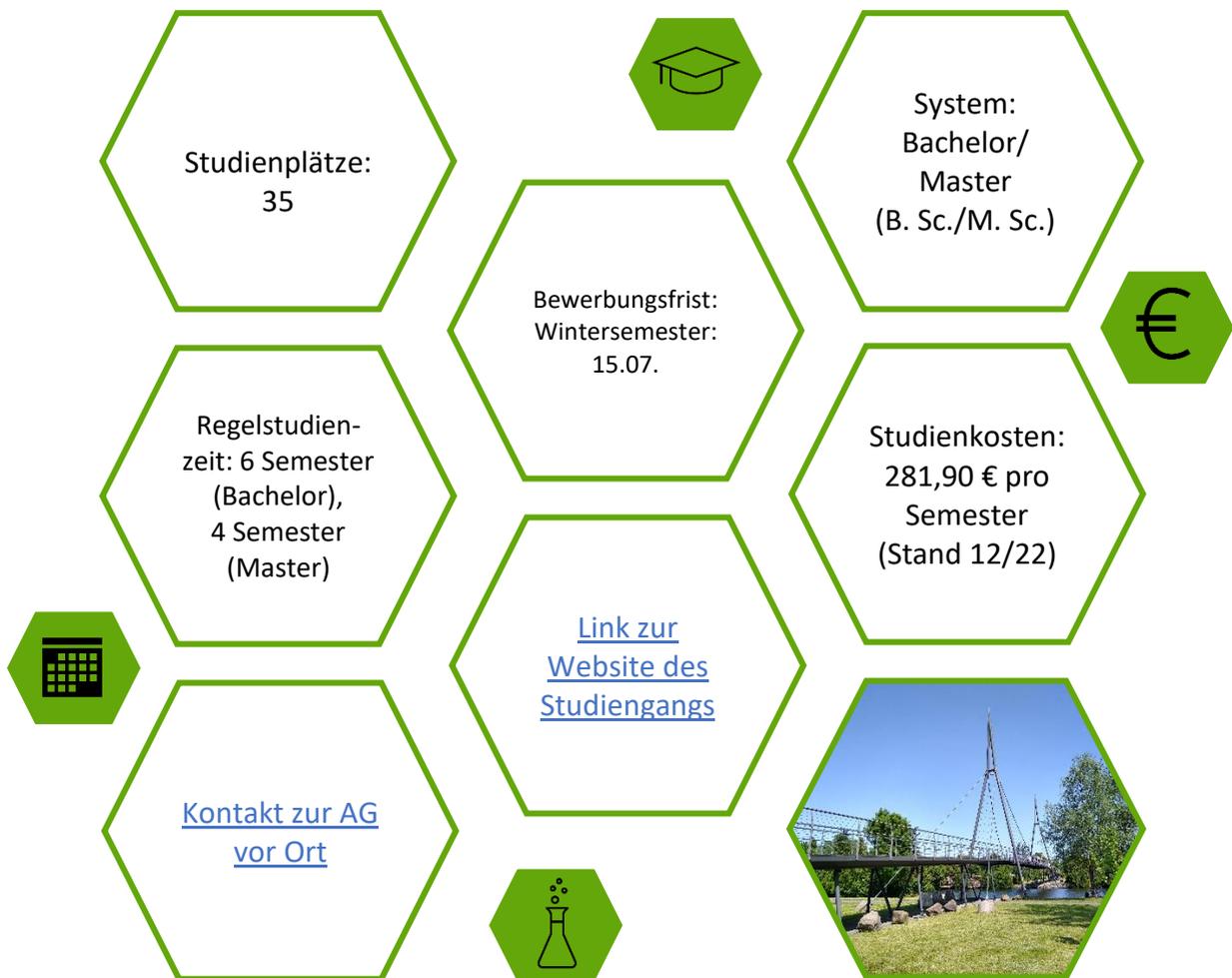
| Institut/Lehrstuhl | Henriette-Schmidt-Burkhardt-Lehrstuhl für Lebensmittelchemie |
|--------------------|--|
| Professor | Prof. Dr. Monika Pischetsrieder Juniorprofessor Dr. Simon Hammann (Lebensmittelsicherheit und –qualität) |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none"> • Ernährungsphysiologie von Lebensmitteln, v.a. Interaktion zwischen Nahrung und Gehirnfunktion • gerichtete und ungerichtete Proteom-/Peptidomanalyse, gerichtete Metabolomanalyse • Entwicklung bioanalytischer und massenspektroskopischer Methoden für die Lebensmittel- und Bioanalytik |
| Website | Lebensmittelchemie › Department Chemie und Pharmazie › Chair of Food Chemistry |

| Institut/Lehrstuhl | Lehrstuhl für Aroma- und Geruchsforschung |
|--------------------|---|
| Professor | Prof. Dr. Andrea Büttner Juniorprofessorin Dr. Danijela Gregurec (Mechano- und Neurobiologie) |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none"> • Erforschung physiologischer und psychologischer Effekte von Geruchsstoffen • Charakterisierung dieser Stoffe mit sensorischen und chemoanalytischen Methoden (Gaschromatographie-Massenspektrometrie in Kopplung mit der Olfaktometrie sowie Stabilisotopenverdünnungsassays) • physiologische Messungen zur Reaktion auf Geruchsstoffe im Körper • Untersuchung der molekularen Mechanismen des Geruchsinns |
| Website | Department of Chemistry and Pharmacy › Chair of Aroma and Smell Research |

Weitere Kooperationen: Die Lebensmittelchemie an der FAU kooperiert z.B. mit den Lehrstühlen für Pharmazeutische Chemie (Prof. Dr. Gmeiner), Biologische Chemie (Prof. Dr. Uwe Sonnewald) und Physikalische Chemie (Prof. Dr. Guldi). Außerdem gibt es Kooperationen mit der Hochschule Fulda im Fachbereich Mikrobiologie und Lebensmittelhygiene (Prof. Dr. Pichner), dem Max-Rubner-Institut und dem Fraunhofer-Institut.

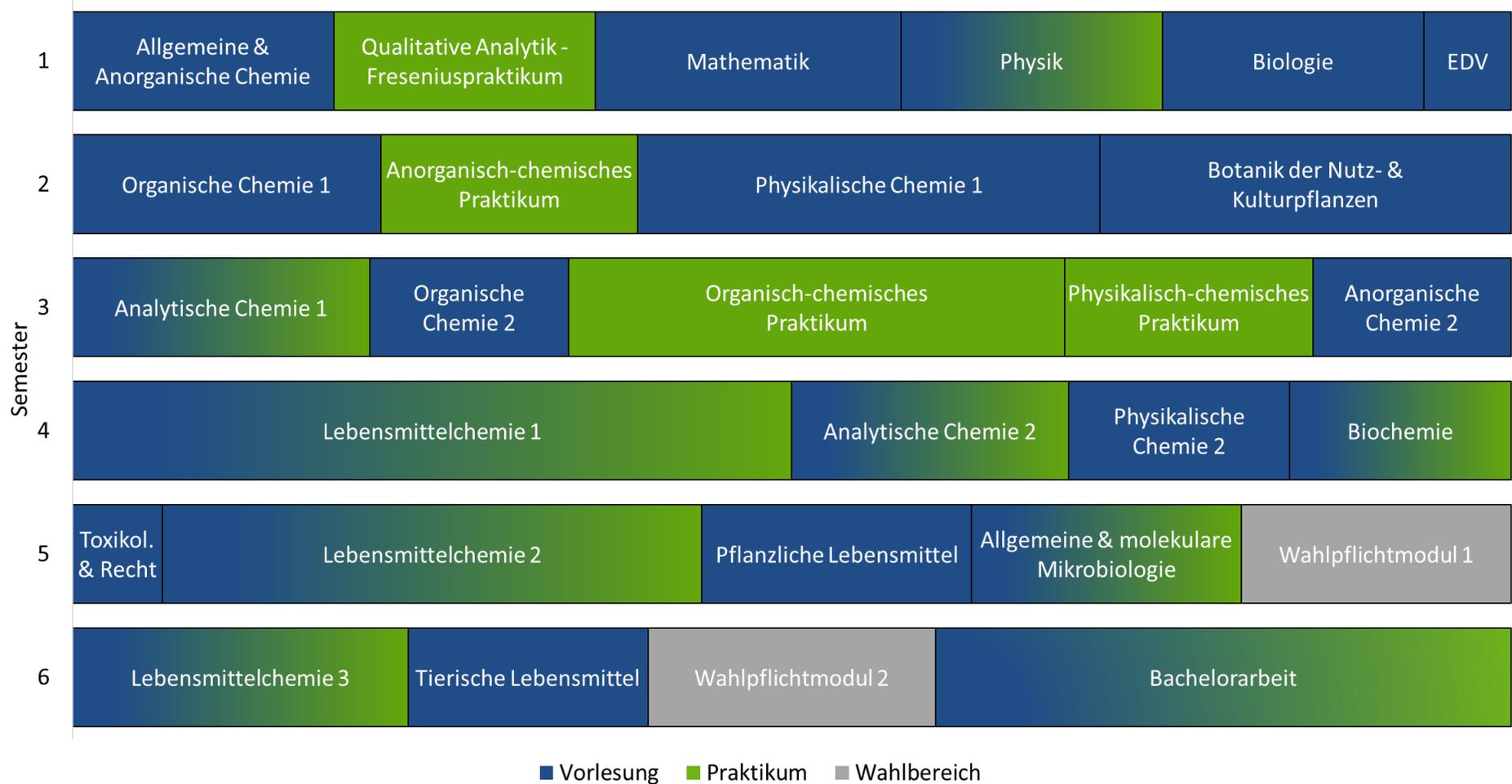


Justus-Liebig-Universität Gießen



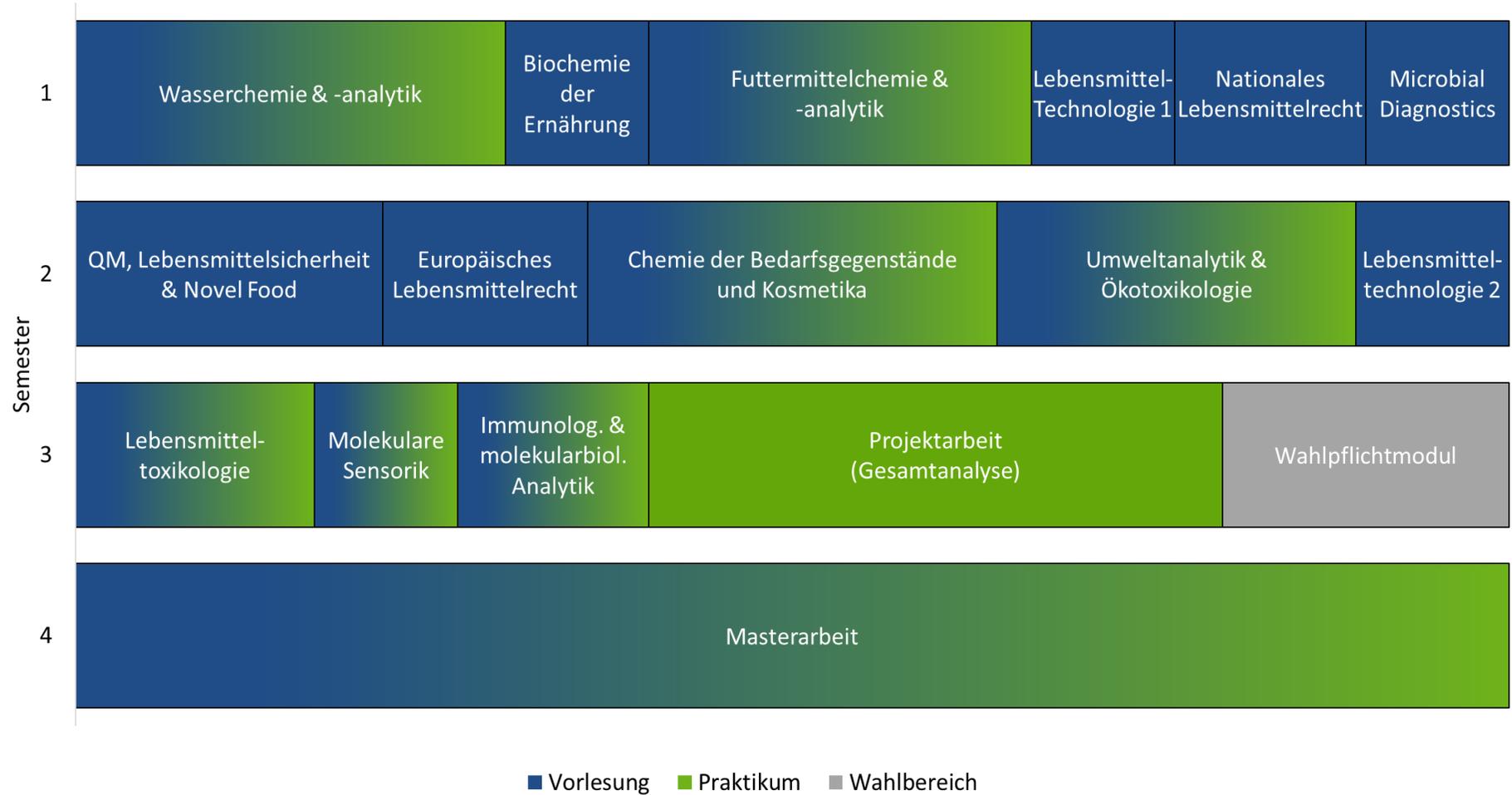
Empfohlene Studienverlaufspläne

Modulplan Bachelor



EDV – Elektronische Datenverarbeitung

Modulplan Master



QM – Qualitätsmanagement



- insgesamt ca. 25.500 Studierende in 11 Fachbereichen an der JLUG
- Etwa 30 Lebensmittelchemie-Studierende pro Semester
- Verschiedene Uni-Gebäude über die ganze Stadt verteilt, Lebensmittelchemie teilt sich einen eigenen Campusbereich mit anderen Naturwissenschaften



- Wohnungssituation vergleichsweise entspannt, jedoch aufgrund der Lage nicht allzu günstig
- Sowohl Einzelappartements als auch WG-Zimmer gut zu finden



- Innerhalb Gießens recht gut ausgebauter ÖPNV mit Bussen, in den Randgebieten merklich schlechter
- Aufgrund der geringen Stadtgröße Fahrrad oder Fußweg häufig die bessere/schnellere Alternative



- Durchschnittlich zwei Laborpraktika pro Semester, die blockweise während der Vorlesungszeit stattfinden und sich inhaltlich an den entsprechenden Vorlesungen des Semesters orientieren
- Verhältnismäßig neue Räumlichkeiten und moderne Ausstattung
- Lehr-/Forschungsschwerpunkt: Aromaanalytik, Molekularbiologie



- Gießen mit ca. 35.000 Studierenden auf ca. 90.000 Einwohner:innen die Stadt mit der deutschlandweit zweithöchsten Studierendendichte, dementsprechend viele Freizeitangebote
- Frankfurt a. M., Marburg und Siegen als größere Städte verhältnismäßig schnell zu erreichen



- [Website des Instituts](#)

Institute/Lehrstühle

| | |
|-------------------------|--|
| Institut | Institut für Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie |
| Professor | Prof. Dr. Holger Zorn |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none"> • Analytik und biotechnologische Gewinnung natürlicher Aromen • Enzyme aus Pilzen der Abteilung Basidiomycota und ihre industriellen Applikationsmöglichkeiten • Enzymatische Auf- und Verwertung nachwachsender Rohstoffe aus Nebenströmen der industriellen Lebensmittelproduktion |
| Website | https://www.uni-giessen.de/fbz/fb08/Inst/lcb/zorn |

| | |
|-------------------------|--|
| Institut | Institut für Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie |
| Professor | Prof. Dr. Gerd Hamscher |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none"> • Neu- und Weiterentwicklung spurenanalytischer Nachweisverfahren • Eintrag, Vorkommen, Verhalten und Effekte von Tierarzneimitteln in der Umwelt • Untersuchung bislang nicht oder nur wenig berücksichtigter Eintragspfade für Kontaminanten über Futtermittel |
| Website | https://www.uni-giessen.de/fbz/fb08/Inst/lcb/hamscher |

| | |
|-------------------------|---|
| Institut | Institut für Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie |
| Professor | Prof. Dr. Martin Rühl |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none"> • Biotechnologie von und mit Pilzen der Abteilung Basidiomycota • Aufklärung von Biosynthesewegen diverser Sekundärmetaboliten in Basidiomycota mit bioinformatischen, molekularbiologischen und instrumentell-analytischen Methoden |
| Website | https://www.uni-giessen.de/fbz/fb08/Inst/lcb/ruehl |

Des Weiteren kooperiert das Institut mit zahlreichen Industriepartnern.

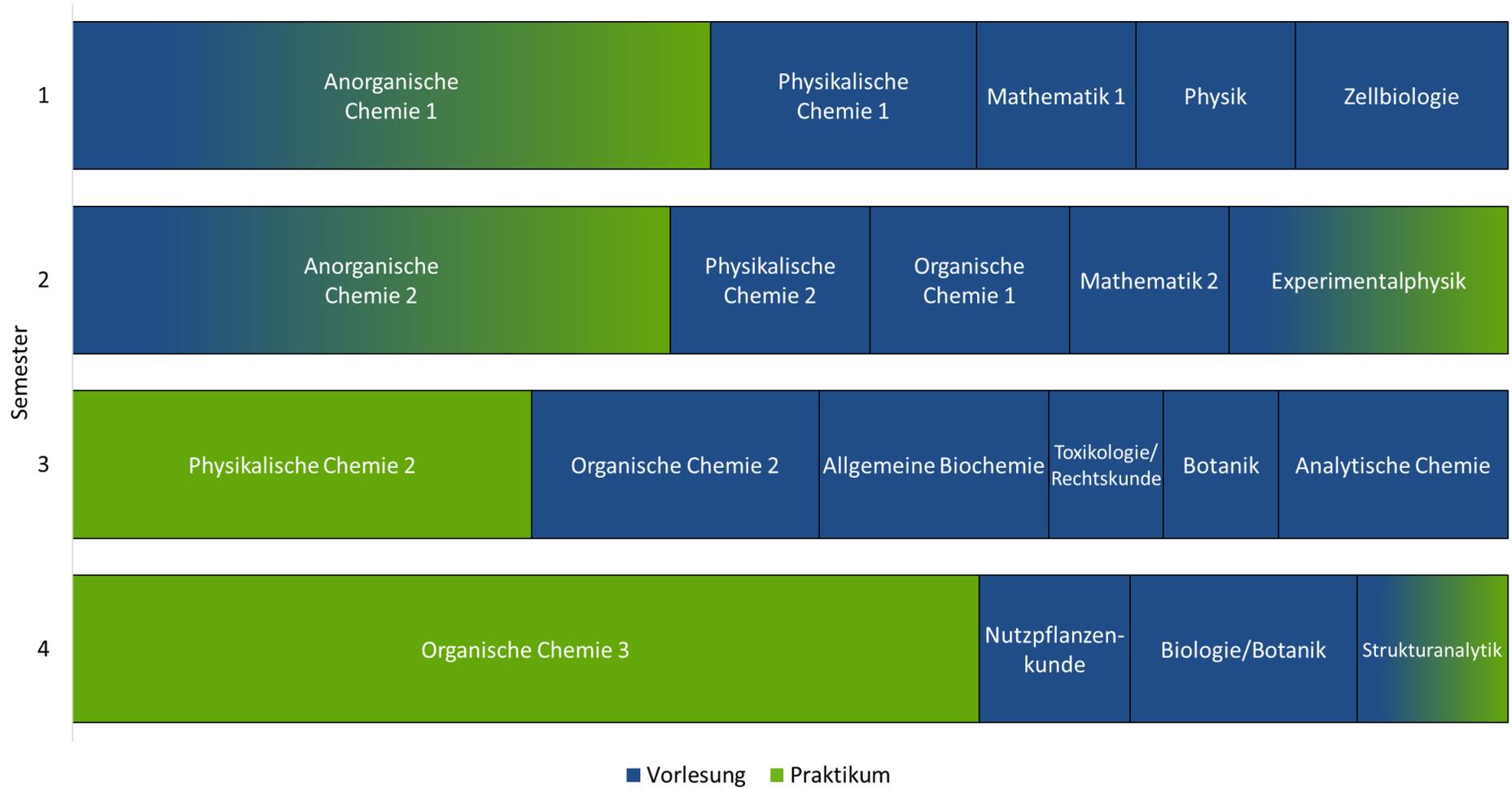


Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg



Empfohlene Studienverlaufspläne

Modulplan Grundstudium



Modulplan Hauptstudium

| | | | | | | | | | | | | |
|----------|---|-----------------------------------|----------------|--------------------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------------|----------------------|-------------------|------|
| Semester | 5 | Chromatographie | Umweltchemie 1 | Toxikologie | Lebensmittelchemie 1 | Lebensmittelchemie-Praktikum 1 | | | | QS 1 | | |
| | 6 | Enzymologie | Umweltchemie 2 | | Lebensmittelchemie 2+3 | Lebensmittelchemie-Praktikum 2 | | | | LM- & Umweltanalytik | LMT 1 | QS 2 |
| | 7 | Lebensmittelchemie 3 | LMT 2 | Lebensmittelchemie-Praktikum 3 | | | | Ernährungsphysiologie 1 | LM- & Umweltanalytik 2 | QS 3 | Lebensmittelrecht | |
| | 8 | Lebensmittelchemie 5+6 | | Lebensmittelchemie-Praktikum 4 | | | Ernährungsphysiologie 2 | Mikrobiologie | | Lebensmittelrecht 2 | | |
| | 9 | Wissenschaftliche Abschlussarbeit | | | | | | | | | | |

■ Vorlesung ■ Praktikum

LM – Lebensmittel, LMT – Lebensmitteltechnologie, QS – Qualitätssicherung



- insgesamt ca. 21.000 Studierende an der MLU
- Mehrere Campus über die gesamte Stadt verteilt, Naturwissenschaften an zwei benachbarten, innenstadtnahen Campus
- Etwa 20-30 Lebensmittelchemie-Studierende, Chancen auf einen Platz sind hoch



- Wohnungssituation in Halle sehr entspannt und kostengünstig
- 3 Studierendenwohnheime nahe dem naturwissenschaftlich geprägten Campus mit insgesamt über 1.000 Plätzen und einer monatlichen Warmmiete zwischen 160 und 290 €
- Wohnungssuche auch in Leipzig möglich



- gut ausgebauter ÖPNV sowohl innerhalb der Stadt als auch nach Leipzig (ca. 30 min Fahrtzeit, Bahn alle 15 min)



- Laborpraktika finden nahezu vollständig während der Vorlesungszeit statt
- Meistens in Gruppenarbeit
- Die Modernisierung der Labore und Seminarräume wurde erst 2023 fertiggestellt, auch die Ausstattung hinsichtlich instrumenteller Analytik und Bioanalytik ist sehr gut
- Lehrschwerpunkt: Praxisorientierung, Vollanalysen in Lebensmitteln und Kosmetika



- Breites Angebot an Sportkursen, angeboten vom Universitätssportzentrum
- Kreativkurse (Nähen, Kalligraphie, Töpfern etc.), angeboten vom Studentenwerk
- Umfangreiches, kostenloses Beratungsnetzwerk des Studentenwerks
- Leipzig als Großstadt zur Freizeitgestaltung schnell zu erreichen
- Erholung in Grünflächen innerhalb der Stadt und an der Saale



- [Studentenwerk](#)
- [Website des Studiengangs](#)
- [Informationsseite der Uni über Studieren und Leben in Halle](#)
- [Unisportzentrum](#)
- [Link zur AG JLC vor Ort](#)

Institute/Lehrstühle

| | |
|---------------------------|---|
| Institut/Professur | Institut für Chemie – Lebensmittelchemie – AK Glomb |
| Professor | Prof. Dr. Marcus Glomb |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none"> • Maillard Reaktion in vitro und in vivo • posttranslationale Proteinmodifikationen • Functional Food • physiologisch aktive Nahrungsmittelinhaltsstoffe |
| Website | https://www.chemie.uni-halle.de/bereiche_der_chemie/lebensmittelchemie/ak_glomb/ |

| | |
|-------------------------|--|
| Institut | Institut für Chemie – Lebensmittelchemie – AK Wefers |
| Professor | Prof. Dr. Daniel Wefers |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none"> • Bakterielle/enzymatische Synthese und Modifikation von Polysacchariden • Strukturaufklärung von Polysacchariden und Glycoproteinen mit chromatographischen und spektroskopischen Methoden • Analyse und Bildung von Polysacchariden in fermentierten Lebensmitteln |
| Website | https://www.chemie.uni-halle.de/bereiche_der_chemie/lebensmittelchemie/ak_wefers/ |

Die Lebensmittelchemie der MLU Halle kooperiert aktuell intensiv mit verschiedenen Fachbereichen der MLU (u.a. Chemie, Physik, Ernährungswissenschaften), dem Universitätsklinikum, aber auch der Industrie und der Uni Jena (GRK 2155 PROMOAGE).



Universität Hamburg



Studienplätze:
Bachelor: 40
Master: 20



System:
Bachelor/
Master
(B. Sc./M. Sc.)

Bewerbungsfrist:
Wintersemester:
15.07.



Regelstudien-
zeit: 6 Semester
(Bachelor),
4 Semester
(Master)

Studienkosten:
335,00 € pro
Semester
(Stand 01/22)

[Link zur
Website des
Studiengangs](#)



[Kontakt zur AG
vor Ort](#)



Empfohlene Studienverlaufspläne

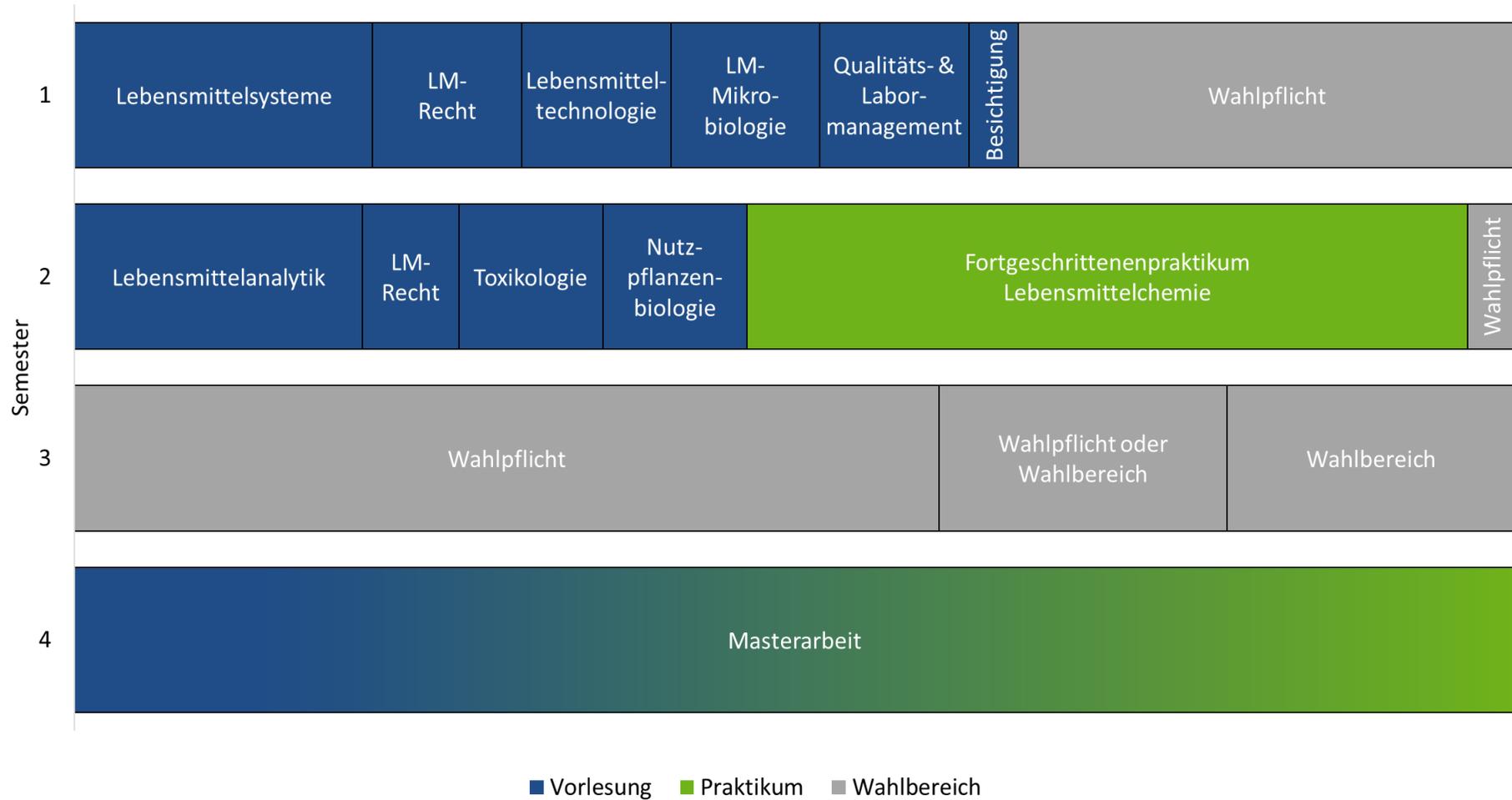
Modulplan Bachelor

| Semester | Modulplan Bachelor | | | | | |
|----------|---------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|--|------------------------------------|
| 1 | Allgemeine Chemie | Allgemeine Chemie - Praktikum | Physikalische Chemie 1 | Physik | Organische Chemie 1 | |
| 2 | Anorganische Chemie | Physikalische Chemie 2 | Mathe 2 | Organische Chemie 2 | Organische Chemie - Praktikum | |
| 3 | Lebensmittelchemie 1 | Physik für Chemiker | Statistik | Rechtskunde/ Toxikologie | freier Wahlbereich | Physikalisch-chemische Praktika |
| 4 | Lebensmittelmikrobiologie | Lebensmittelchemie 2 | Biochemie/ Ernährungsphysiologie | LM, Kosmetika- & BDG-Analytik | Anorganische und analytische Chemie - Praktikum | |
| 5 | LM- Mikrobiologie | Apparative Analytik | Lebensmittelanalytik 1 | | Lebensmittelanalytik 2 | |
| 6 | Botanik | freier Wahlbereich | | | Bachelorarbeit | |

■ Vorlesung
 ■ Praktikum
 ■ Wahlbereich

BDG – Bedarfsgegenstände, LM – Lebensmittel

Modulplan Master



LM – Lebensmittel



- In den ersten beiden Semestern viel Kontakt zu Chemiker:innen, danach sind Lebensmittelchemiker:innen mehr unter sich
- Etwa 25-35 Studienanfänger pro Jahr
- AG JLC größtes Potenzial, semesterübergreifende Kontakte zu knüpfen



- Wohnungen in Hamburg sind sehr teuer, aber gerade WG-Plätze sind vergleichsweise einfach und schnell zu finden



- ÖPNV: alle U- und S-Bahnen laufen über den Hauptbahnhof strahlenförmig ins Umland, meist zuverlässig, bei Störungen jedoch großflächig eingeschränkt
- Uni mit Bus ca. 15 min vom Hbf. entfernt
- U-Bahn-Station (Schlump) in 10, S-Bahn-Station in 15-20 min zu Fuß von der Uni entfernt
- Mit Studierendenticket sind die Ringe A-E des HVV-Netzes befahrbar



- Laborpraktika sind sehr unterschiedlich und finden sowohl semesterbegleitend sowie als Blockpraktika in der vorlesungsfreien Zeit statt
- Grundlagenpraktikum: gemeinsame Versuche; höhere Praktika: Herstellung bzw. Analyse eigener Präparate und Proben
- Lehrschwerpunkt: Analytik und Authentifizierung von Lebensmitteln pflanzlicher und tierischer Matrices
- Sehr gut ausgestatteter Lebensmittelchemie-Fachbereich insbesondere hinsichtlich instrumenteller Analytik (HPLC, GC, AAS...)



- Computerräume mit über 80 Arbeitsplätzen
- Einige Vorlesungen werden von Dozent:innen aus der Industrie gehalten, woraus eine hohe Aktualität dieser resultiert
- Hamburg als facettenreiche Stadt mit vielfältigem kulturellem Angebot



- [Institut der Lebensmittelchemie](#)
- [Website des Bachelorstudiengangs](#)
- [Website des Masterstudiengangs](#)

Institute/Lehrstühle

| Institut/Professur | Institut für Lebensmittelchemie |
|--------------------|---|
| Professor | Prof. Dr. Markus Fischer |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none"> • Entwicklung analytischer Strategien zur Authentizitäts- und Qualitätskontrolle von Lebensmittelrohstoffen und den daraus abgeleiteten Produkten sowie für die Erfassung ernährungsrelevanter Parameter • Genomics, Proteomics, Metabolomics und Isotopolomics • Anwendung auf andere biologische und anorganische Materialien |
| Website | https://www.chemie.uni-hamburg.de/institute/lc/arbeitsgruppen/fischer.html |

| Institut | Institut für Lebensmittelchemie |
|------------------|--|
| Professor | Prof. Dr. Maria Buchweitz |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none"> • Biozugänglichkeit von bioaktiven Verbindungen aus Lebensmitteln • In vitro Verdausysteme • Wechselwirkung von Polyphenolen mit makromolekularen Lebensmittelmatrices • Einfluss sekundärer Pflanzenmetabolite auf Verdauenzyme • Strukturaufklärung von Polyphenolen unter Verdaubedingungen |
| Website | https://www.chemie.uni-hamburg.de/institute/lc/arbeitsgruppen/buchweitz.html |

| Professur | Lebensmittelmikrobiologie |
|------------------|---|
| Professor | Prof. Dipl.-Ing. Dr. Agnes Weiß |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none"> • Mechanismen der Inaktivierung von bakteriellen Verderbern und Pathogenen in Lebensmitteln durch konventionelle und nicht-thermische Verfahren, mit Schwerpunkt Fruchtsäfte • Bedeutung von Nutzpflanzen als Sekundärwirte für Humanpathogene und pflanzliche Lebensmittel als Überträger von bakteriellen Infektionen und Intoxikationen • Einsatz von „omics“ Technologien zur Charakterisierung von Fermentationsorganismen und gezielter Selektion von Starterkulturen |
| Website | https://www.chemie.uni-hamburg.de/institute/lc/arbeitsgruppen/weiss.html |

| | |
|-------------------------|---|
| Professur | Chemometrie/Bioinformatik |
| Professor | Prof. Dr. Stephan Seifert |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none">• Entwicklung, Validierung und Anwendung von chemometrischer/bioinformatischer Methoden für die Analyse von spektrometrischen, spektroskopischen sowie sequenzbasierten Daten |
| Website | https://www.chemie.uni-hamburg.de/institute/lc/arbeitsgruppen/seifert.html |



Rheinland-Pfälzische Technische Universität Kaiserslautern Landau



Studienplätze:
30



System:
Bachelor/
Master
(B. Sc./M. Sc.)

Bewerbungsfrist:
Wintersemester:
31.08.



Regelstudien-
zeit: 6 Semester
(Bachelor),
4 Semester
(Master)

Studienkosten:
249,53 € pro
Semester
(Stand 09/22)

[Link zur
Website des
Studiengangs](#)

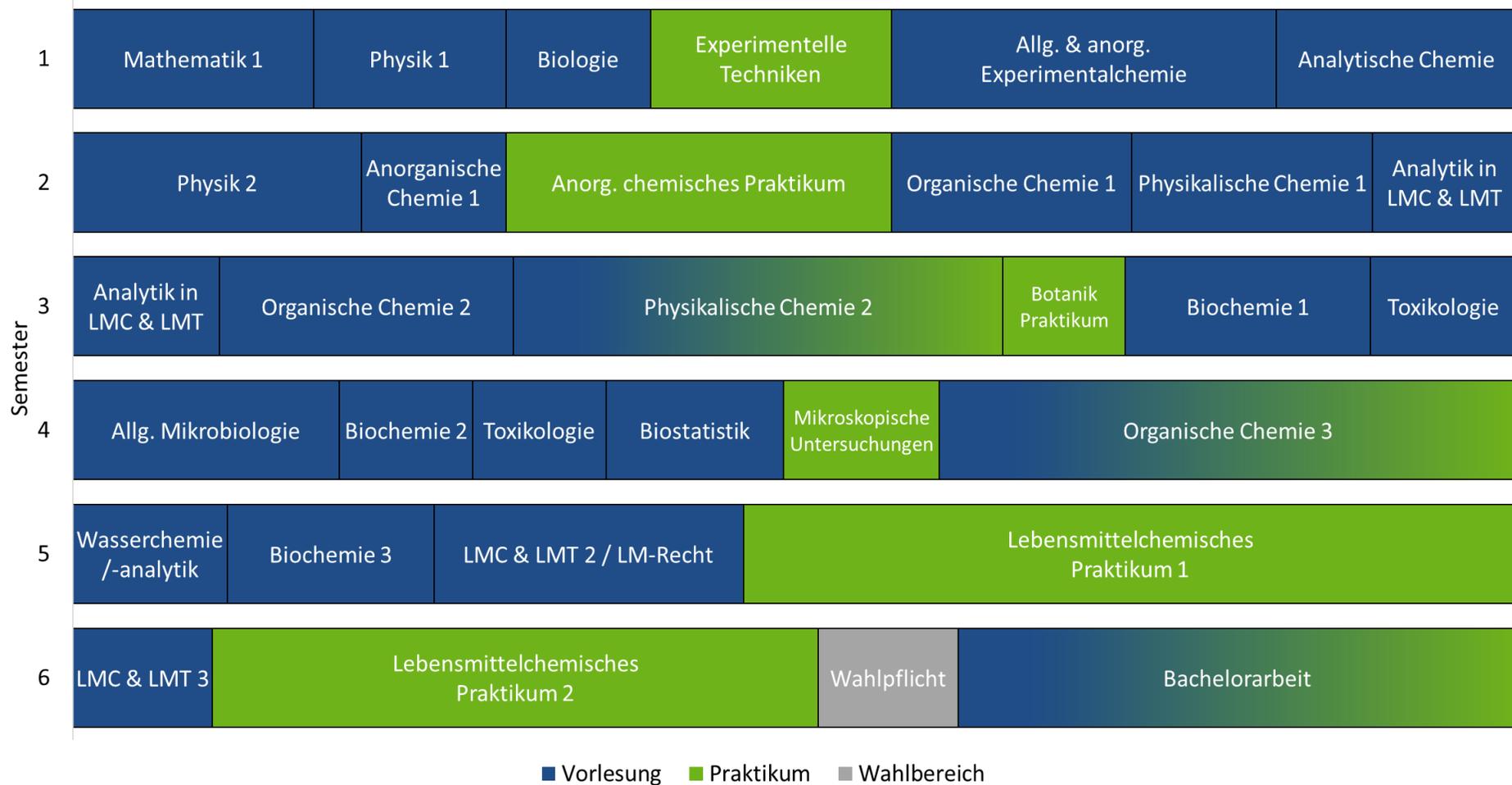


[Kontakt zur AG
vor Ort](#)



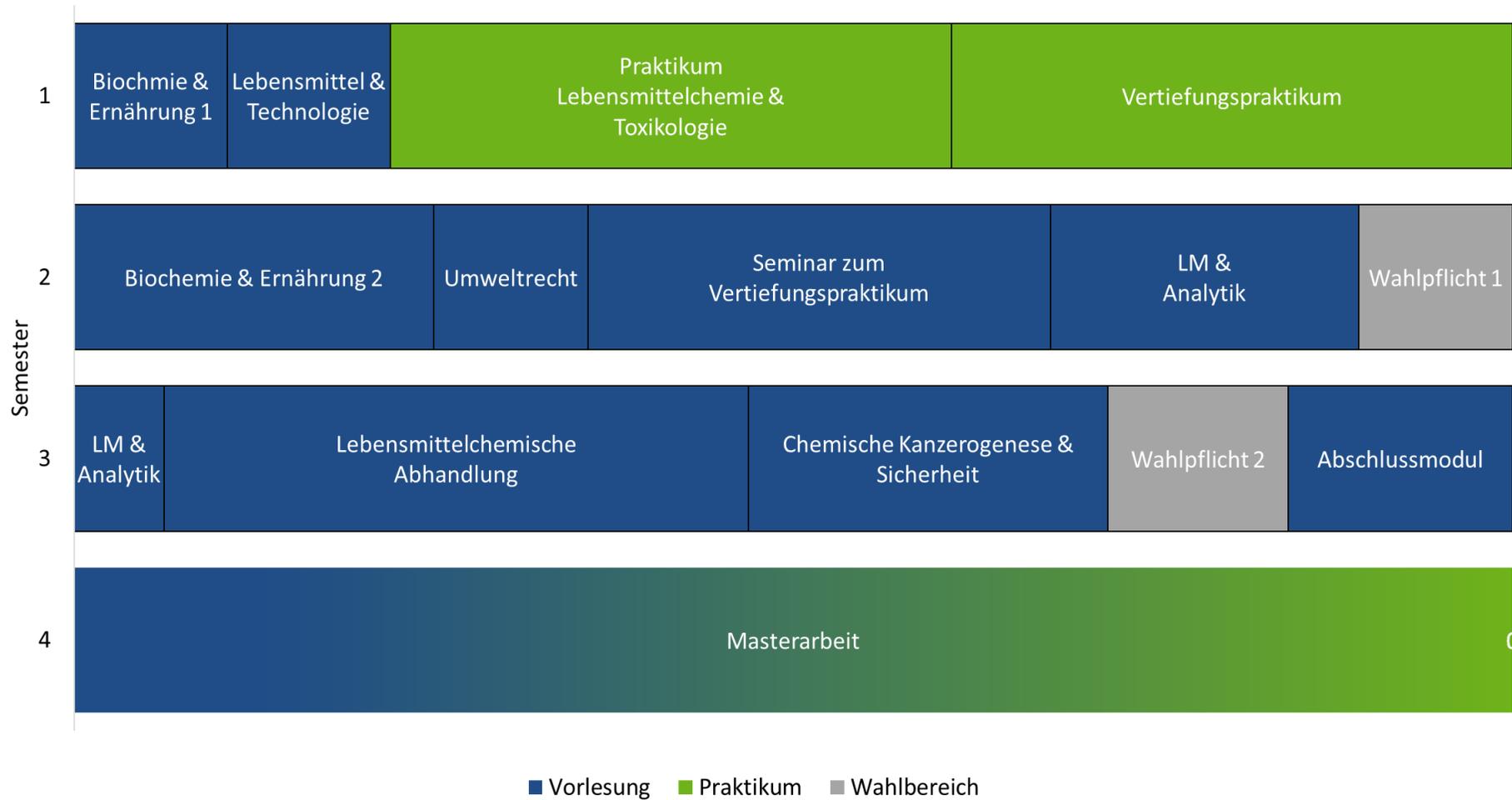
Empfohlene Studienverlaufspläne

Modulplan Bachelor



LMC – Lebensmittelchemie, LMT – Lebensmitteltechnologie

Modulplan Master



LM – Lebensmittel



- insgesamt ca. 20.000 Studierende an der RPTU (seit 2023 fusioniert mit Uni Koblenz-Landau)
- Pro Semester etwa 30 LMC-Studierende
- Ausschließlich ein – recht übersichtlicher – Campus am Rand des Pfälzer Walds



- Vergleichsweise sehr erschwingliche Wohnungen
- Mehrere Wohnheime auf dem oder in der Nähe des Campus



- Campus fußläufig ca. 25 min von Innenstadt und Bahnhof entfernt und mit Busanbindung
- Fahrradleihsystem VRNnextbike



- Erste vier Praktika gemeinsam mit Chemiker:innen, semesterbegleitend
- Freie Zeiteinteilung während der lebensmittelchemischen Praktika
- Kleinere Praktika als Blockveranstaltung während der Semesterferien
- Zusätzlicher Materialerwerb durch die Studierenden selten erforderlich
- Laborarbeiten inkl. Masterarbeit während des Masterstudiums in den jeweiligen Arbeitskreisen
- Lehrschwerpunkt: Toxikologie und Risikobewertung von Lebensmittelinhaltsstoffen



- Mentoring-Programm, bei dem Studierende unterschiedlicher Semester gemeinsam mit einem der Professoren Aktuelles besprechen können
- Verkauf persönlicher Labor-Schutzausrüstung und Altklausurenverleih durch sehr aktive Fachschaft Chemie



- [Fachschaft](#)
- [Fakultät Chemie](#)
- [Website der Uni](#)
- [AG vor Ort](#)

Lehrstühle

| | |
|-------------------------|--|
| Professur | Lebensmittelchemie und Molekulare Ernährungsforschung |
| Professor | Prof. Dr. Elke Richling |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none"> • Biologische Wirkungen von Lebensmittelinhaltsstoffen in Zellkultur • Metabolismus von Lebensmittelinhaltsstoffen im Menschen • Biomonitoring von Lebensmittelkontaminanten |
| Website | https://chem.rptu.de/ags/ag-richling/ |

| | |
|-------------------------|---|
| Professur | Lebensmittelchemie und Toxikologie |
| Professor | Prof. Dr. Jörg Fahrer |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none"> • Krebserzeugende Stoffe in der Nahrung und Rolle der DNA-Schadensantwort bei der DarmkrebSENTstehung • Genotoxische pflanzliche Toxine und Mechanismen der Leberschädigung • Einsatz von Naturstoffen zur Verbesserung der DarmkrebSTherapie |
| Website | https://chem.rptu.de/ags/ag-fahrer/ |

| | |
|-------------------------|--|
| Professur | Lebensmittelchemie und Toxikologie |
| Professor | Jun.-Prof. Dr. Barbara Witt |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none"> • Toxizität und Neurotoxizität von Lebensmittelkontaminanten auf zellulärer Ebene • Kupfer Dyshomöostase – neurotoxischer Wirkmechanismus im Zusammenhang mit neurodegenerativen Erkrankungen • Bioimaging |
| Website | https://chem.rptu.de/ags/ag-witt/ |



Karlsruher Institut für Technologie



Studienplätze:
Bachelor: 50
Master 30



System:
Bachelor/
Master
(B. Sc./M. Sc.)

Bewerbungsfrist:
Wintersemester:
15.07.



Regelstudien-
zeit: 6 Semester
(Bachelor),
4 Semester
(Master)

Studienkosten:
165,20 pro
Semester
(Stand 09/22)



[Link zur
Website des
Studiengangs](#)

[Kontakt zur AG
vor Ort](#)



Empfohlene Studienverlaufspläne

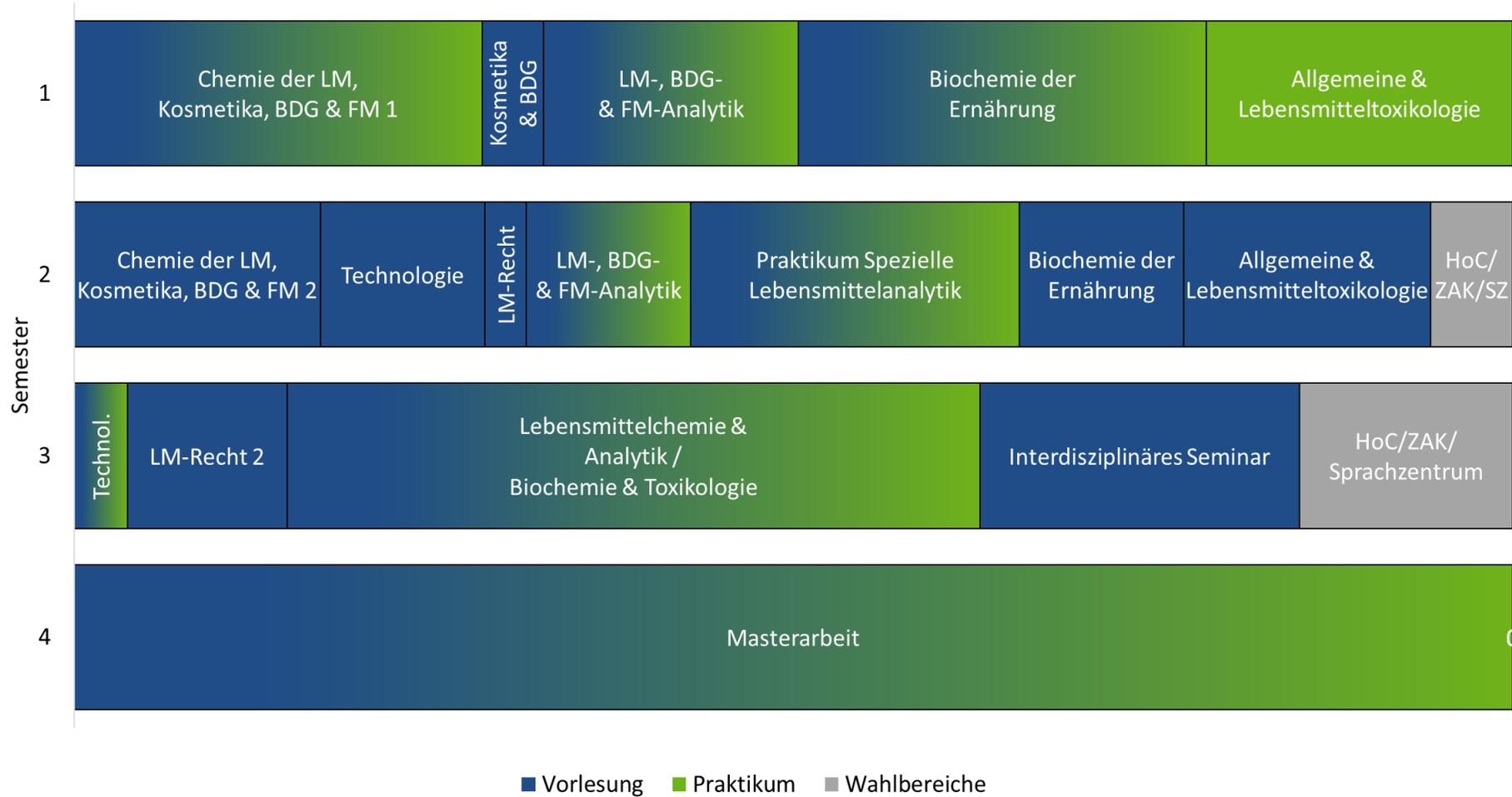
Modulplan Bachelor

| | | | | | | | | | | | | |
|----------|---|---|------------------------------------|------------------------|----------------------|---------------------------|------------------------------------|----------------------|-------------------|-------------|----------|-------------|
| Semester | 1 | Allgemeine Chemie | Praktikum Allgemein Chemie | Bio. | Botanik | Mikroskopisches Praktikum | Mathematische Methoden A | Experimentalphysik A | | | | |
| | 2 | Anorganische Chemie | Analytische Chemie | Analytisches Praktikum | | Organische Chemie | Mathematische Methoden B | Experimentalphysik B | | | | |
| | 3 | Organische Chemie 2 | Organisch-chemisches Praktikum | | | Physikalische Chemie | Physikalisch-chemisches Praktikum | Recht | | | | |
| | 4 | Biophysikalische Chemie 2 oder Physikalische Chemie 2 | Lebensmittelchemie 1 | LM-Analytik | Spektroskopie | Statistik | Lebensmittelchemisches Praktikum 1 | | | | | |
| | 5 | Verfahrenstechnik | Lebensmittelchemisches Praktikum 2 | | Lebensmittelchemie 2 | LM-Analytik 2 | Exkurs. | Mikrobiologie | LM-MiBi & Hygiene | Toxikologie | LM-Recht | Sprachkomp. |
| | 6 | Lebensmittelchemisches Praktikum 3 | Mikrobiolog. Praktikum | Sensorik | QM | HoC/ZAK/Sprachzentrum | Bachelorarbeit | | | | | |

■ Vorlesung ■ Praktikum ■ Wahlbereich

HoC – House of Competence, LM – Lebensmittel, MiBi – Mikrobiologie, QM – Qualitätsmanagement, ZAK – Zentrum für Angewandte Kulturwissenschaften

Modulplan Master



BDG – Bedarfsgegenstände, FM – Futtermittel, HoC – House of Competence, LM – Lebensmittel, ZAK – Zentrum für Angewandte Kulturwissenschaften



- KIT als Forschungsuniversität in der Helmholtz-Gemeinschaft zugleich Universität und nationales Forschungszentrum
- 30 bis 50 Lebensmittelchemie-Studierende pro Semester
- Schönes universitäres Umfeld, Großteil der Lehre am sehr zentrumsnahen Campus Süd



- Wohnsituation im Vergleich zu anderen Großstädten nicht komplett schwierig, dennoch gerade zu Semesterbeginn auch oftmals angespannt
- Viele Wohnheime des Studierendenwerks oder von privaten Trägern



- gut ausgebauter ÖPNV mit Straßenbahnen und Bussen
- Fahrrad als Hauptfortbewegungsmittel empfehlenswert
- im Semesterbeitrag ist ein Ticket fürs komplette KVV-Netz für Randzeiten (Mo-Fr: 18-6 Uhr, Sa-So ganztätig) enthalten
- Optional kann ein Semesterticket für alle anderen Zeiten dazu erworben werden



- Laborpraktika finden während des Bachelors fast ausschließlich während der Vorlesungszeit statt; im Master meist in der vorlesungsfreien Zeit
- Oft kurzfristige Organisation
- Viele unbenotete Praktika
- Sehr gute Praktikumsbetreuung



- Hörsäle und Seminarräume etwas in die Jahre gekommen, jedoch mit den wesentlichen Ausstattungsmerkmalen versehen
- Lehrschwerpunkt: Lebensmittelchemie und –analytik, Biochemie der Ernährung, Toxikologie und Recht
- Relativ große AG JLC-Gruppe vor Ort mit etwa 20 Mitgliedern



- [Website des Studiengangs](#)
- [Website der Fakultät für Chemie und angewandte Biowissenschaften](#)
- [Fachschaft](#)
- [Website der Uni](#)
- [Studierendenwerk](#)

Institute/Lehrstühle

| | |
|-------------------------|--|
| Professur | Lebensmittelchemie und Analytik |
| Professor | Prof. Dr. Mirko Bunzel |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none"> • Strukturcharakterisierung von Polymeren der pflanzlichen Zellwand und niedermolekulare Phytochemikalien • pflanzliche Zellwand, ihre Bestandteile und ihre Funktionen in der Pflanze, in pflanzlichen Lebensmitteln und in der menschlichen Ernährung |
| Website | http://phytochem.iab.kit.edu/index.php |

| | |
|-------------------------|---|
| Professur | Lebensmittelchemie und Toxikologie |
| Professor | Prof. Dr. Andrea Hartwig |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none"> • Einfluss essenzieller Spurenelemente und toxischer Metallverbindungen auf die genetische Stabilität • Einfluss essenzieller und toxischer Metallverbindungen auf DNA-Reparaturprozesse und Zellzykluskontrolle (Arsen, Cadmium, Nickel, Kupfer) • Bioverfügbarkeit und Genotoxizität partikulärer Metallverbindungen (Platingruppenelemente, Nickel, Cadmium). "Zinkfingerstrukturen" als potenzielle Angriffspunkte für toxische Metallionen, Oxidativer Stress • Toxikologie synthetischer Nanomaterialien |
| Website | http://lmctox.iab.kit.edu/index.php |

| | |
|-------------------------|---|
| Professur | Bioaktive und Funktionelle Lebensmittel |
| Professor | Prof. Dr. Katharina Scherf |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none"> • Wie beeinflussen verschiedene Faktoren die Struktur, Funktionalität und Bioaktivität innerhalb sowie zwischen Proteinen und anderen Nahrungsbestandteilen? • Wie wirken sich Veränderungen der Umweltbedingungen auf die Proteinzusammensetzung von Nahrungsmittelpflanzen aus? • Wie interagieren Nahrungsproteine mit dem humanen Gastrointestinal- und Immunsystem und dem Darmmikrobiom? • Warum nimmt die Häufigkeit von Nahrungsmittelüberempfindlichkeiten in der Bevölkerung zu? |
| Website | https://bioactivefc.iab.kit.edu |

Weitere Kooperationen:

- Institut für Angewandte Biowissenschaften
- Institut für Anorganische Chemie
- Botanisches Institut
- Institut für Organische Chemie
- Institut für Physikalische Chemie
- Institut für Technische Chemie und Polymerchemie
- Zoologisches Institut
- Institut für Bio- und Lebensmitteltechnik, Lebensmittelverfahrenstechnik
- Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Karlsruhe
- Max-Rubner-Institut (MRI)



Technische Universität München



Studienplätze:
ca. 65



System:
Bachelor/
Master
(B. Sc./M. Sc.)

Bewerbungsfrist:
Wintersemester:
15.07.



Regelstudien-
zeit: 6 Semester
(Bachelor),
4 Semester
(Master)

Studienkosten:
85 € pro
Semester
(Stand 07/23)



[Link zur
Website des
Studiengangs](#)

[Kontakt zur AG
vor Ort](#)



Empfohlene Studienverlaufspläne

Modulplan Bachelor

| | | | | | | | | |
|----------|---|-----------------------------|------------------------------------|-------------------------------|--|-------------------------------------|-------------------------|---------------|
| Semester | 1 | Anorg.-chem. Praktikum 1 | Biologie | Allg. & anorg. Chemie | Mathematik | Experimentalphysik | Wahlbereich | |
| | 2 | Anorg.-chem. Praktikum 2 | Anorganische Molekülchemie | Physikalische Chemie | Aufbau & Struktur org. Verbindungen | Physik 2 | Botanik & Mikroskopie | |
| | 3 | Analytische Chemie | Physik- & Physikalchem.-Praktikum | | Reaktivität org. Verb. | Grundlagen der Lebensmittelchemie 1 | Statistik | Mikrobiologie |
| | 4 | Organische Chemie Praktikum | | | Grundlagen der Lebensmittelchemie 2 | Lebensmittelchem. Grundpraktikum | Mikrobiologie | |
| | 5 | Biochemie | Fortgeschrittene analyt. Verfahren | LM- & instrumentelle Analytik | Praktikum instrumentelle LM- & FM-Analytik | | LM-Mikrobiol. & Hygiene | |
| | 6 | Biochem. Praktikum | Organische Synthese | LM-Chemie & -Technologie | Bachelorarbeit | | Wahlbereich | |

■ Vorlesung
 ■ Praktikum
 ■ Wahlbereich

FM – Futtermittel, LM – Lebensmittel,

Modulplan Master



BDG - Bedarfsgegenstände



- insgesamt ca. 42.000 Studierende an der TUM
- Lebensmittelchemie familiärer Studiengang – Studierendenzahl pendelt sich meist bei ca. 25 pro Jahrgang ein
- drei Hauptstandorte der TUM: München, Garching, Freising



- Wohnungssituation in München äußerst schwierig und teuer
- Wohnheime des Studentenwerks in Freising (4 Stück) und München für etwa 300 €/Monat



- gut ausgebauter ÖPNV: Münchener Verkehrsgemeinschaft (MVG)
- Ab 01.10.2023 gibt es in Bayern ein reduziertes Deutschlandticket für Studierende für 29 €/Monat. Es gibt demnach kein Semesterticket der MVG mehr, da dieses deutlich teurer wäre



- Laborpraktika finden häufig als Blockpraktikum während der vorlesungsfreien Zeit statt, einige aber auch unterm Semester
- Es ist meistens eine Praktikumsgebühr zwischen 20 und 100 € zu zahlen
- Glasbruch ist selbst zu zahlen
- eine Laborversicherung ist erforderlich (18 €/Semester)
- Lehrschwerpunkt: organische Chemie, molekulare Sensorik



- Bachelor Lebensmittelchemie findet vorwiegend am Campus Garching (teilweise in Freising) statt
- Master Lebensmittelchemie findet ausschließlich am Campus Freising statt
- zwischen den Standorten verkehrt ein Expressbus (X660)
- großes, kostenloses Beratungsnetzwerk des Studentenwerks
- viele günstige Sportangebote über den zentralen Hochschulsport (ZHS)
- Einziger Standort eines ACS-Studentchapters in Deutschland



- [Studentenwerk](#)
- [AGJLC](#)
- [Fachschaft Chemie](#)
- [TUM](#)
- [Studiengangs-Website](#)

Institute/Lehrstühle

| | |
|-------------------------|---|
| Lehrstuhl | Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik |
| Professor | Prof. Dr. Corinna Dawid |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none"> • Geschmacksaktive Naturstoffe, Geschmacksmodulatoren • Bioaktive Verbindungen, Metabolomics, intramolekulare Wechselwirkungen |
| Website | www.molekulare-sensorik.de |

| | |
|-------------------------|--|
| Lehrstuhl | Lehrstuhl für Analytische Lebensmittelchemie |
| Professor | Prof. Dr. Michael Rychlik |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none"> • Wechselwirkungen zwischen bioaktiven Spurenbestandteilen (z.B. funktionellen Komponenten, Vitaminen, Mykotoxinen) von Lebensmitteln und lebenden Organismen (Mensch, Tier, Pflanze) • Entwicklungen in der Spurenanalytik und deren Anwendung in der Ernährungswissenschaft, Toxikologie und Lebensmittelverarbeitung |
| Website | www.alc.wzw.tum.de |

| | |
|-------------------------|---|
| Institut | Helmholtz-Zentrum München, Research Unit Analytical BioGeoChemistry |
| Professor | Prof. Dr. Philippe Schmitt-Kopplin |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none"> • Deep Metabotyping: Einfluss von Lifestyle und Ernährung auf das Metabolom sowie Novel Bioactives und Environmental Exposure Studies • Comprehensive Foodomics Platform: Untersuchung und Profiling komplexer Matrices mittels ultra-hochauflösender MS sowie NMR |
| Website | www.helmholtz-muenchen.de/bgc/ |

| | |
|-------------------------|---|
| Institut | Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie (LSB) an der TUM |
| Professor | Prof Dr. Veronika Somoza |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none"> • Chemie Sensorischer Systeme • Metabolische Funktion, Chemorezeption & Biosignale • In-silico-Biologie & Maschinelles Lernen |
| Website | https://www.leibniz-lsb.de/ |

Weitere Kooperationen:

- Lehrstuhl für Biologische Chemie
- Lehrstuhl für Ernährungsphysiologie
- Lehrstuhl für Ernährungsmedizin
- Lehrstuhl für Biofunktionalität der Lebensmittel
- Lehrstuhl für Brautechnologie
- Lehrstuhl für Technische Mikrobiologie



Westfälische Wilhelms-Universität Münster



Studienplätze:
Bachelor:
ca. 40
Master: ca. 23



System:
Bachelor/
Master
(B. Sc./M. Sc.)

Bewerbungsfrist:
Wintersemester:
15.07.



Regelstudien-
zeit: 6 Semester
(Bachelor),
4 Semester
(Master)

Studienkosten:
316,98 € pro
Semester
(Stand 03/23)



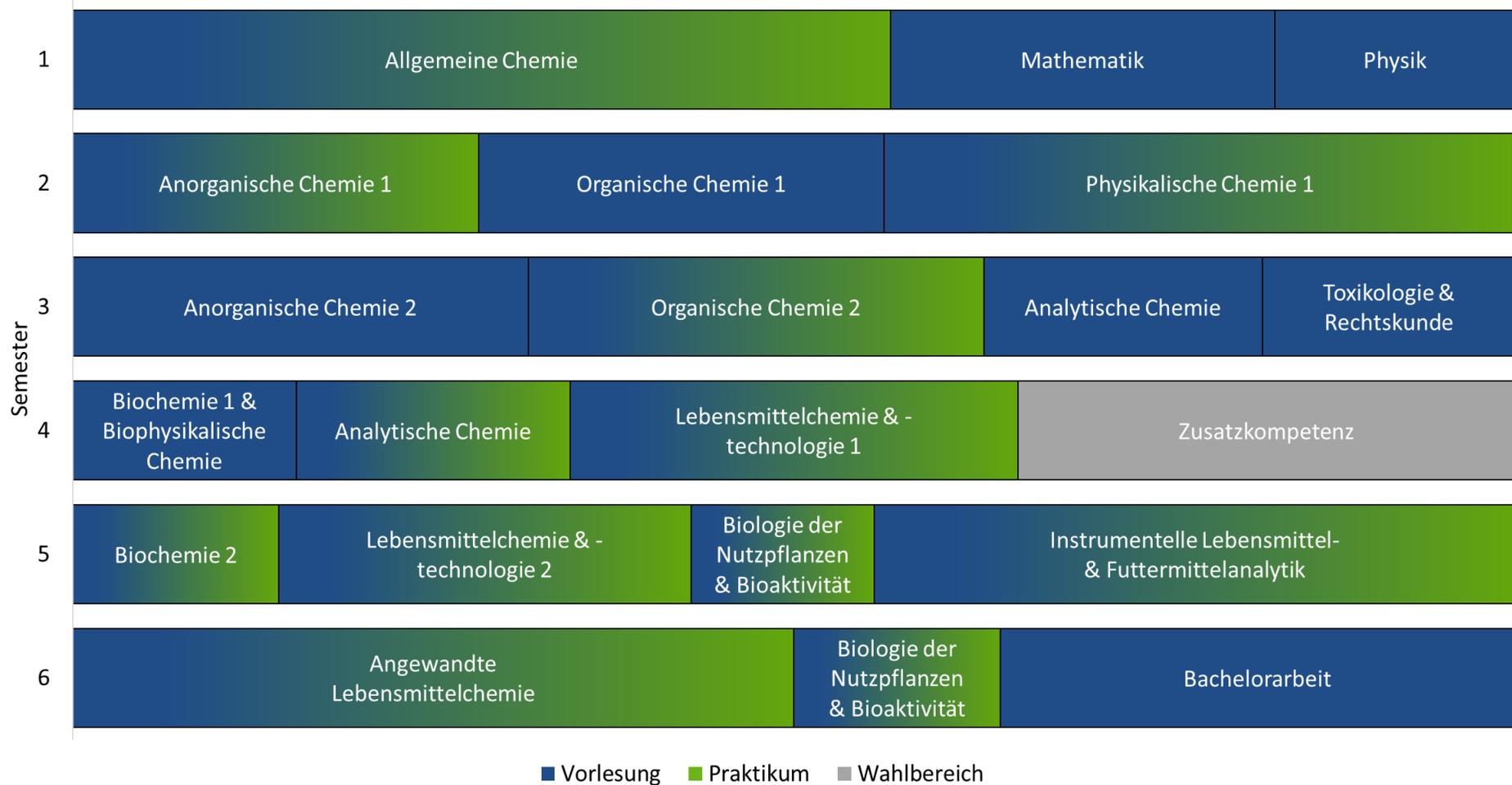
[Link zur
Website des
Studiengangs](#)

[Kontakt zur AG
vor Ort](#)

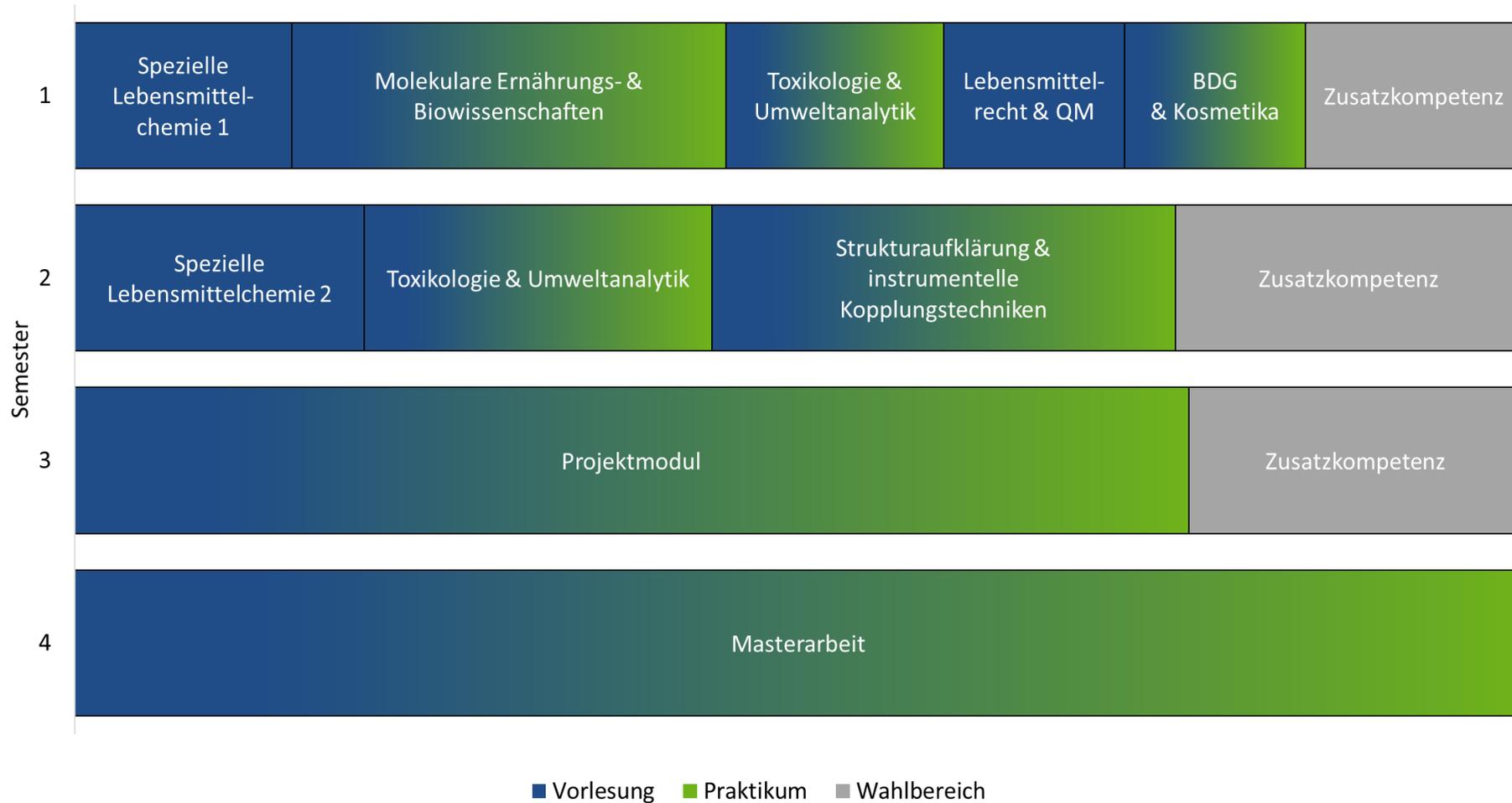


Empfohlene Studienverlaufspläne

Modulplan Bachelor



Modulplan Master



BDG – Bedarfsgegenstände, QM – Qualitätsmanagement



- insgesamt ca. 45.000 Studierende an der WWU und damit eine der größten Universitäten Deutschlands
- Lebensmittelchemie familiärer Studiengang – Studierendenzahl pendelt sich meist bei ca. 25 pro Jahrgang ein



- Wohnungssituation in Münster schwierig
- 19 Wohnheime des Studierendenwerks mit insgesamt 4.500 Plätzen ab 250 €/Monat



- ÖPNV vorwiegend mit Bussen
- Meist wird das Fahrrad als Hauptfortbewegungsmittel bevorzugt
- Im Semesterbeitrag ist das NRW-Semesterticket beinhaltet, welches zu Fahrten innerhalb ganz Nordrhein-Westfalens berechtigt



- Laborpraktika finden sowohl als Blockveranstaltung in der vorlesungsfreien Zeit als auch während des Semesters statt
- Es ist sowohl im Bachelor als auch im Master jeweils eine Zusatzkompetenz in Form eines Industriepraktikums vorgesehen – eine wohl einmalige Modulgestaltung in Deutschland
- Lehrschwerpunkt: analytische Chemie
- Moderner Lehrstuhl mit zeitgemäßer Ausstattung hinsichtlich instrumenteller Analytik und PC-Arbeitsplätzen



- Lebhaftes Kneipen- und Clubszene sowie vielfältige kulturelle Angebote aufgrund des sehr hohen Studierendenanteils
- Breit gefächertes Sportangebot des Hochschulsports für unterschiedliche Fähigkeitsstufen



- [Studierendenwerk](#)
- [Fakultät für Chemie](#)
- [Studienberatung](#)
- [Prüfungsamt](#)
- [Fachschaft Chemie](#)
- [AGJLC vor Ort](#)

Institute/Lehrstühle

| | |
|-------------------------|--|
| Professur | Professur für Lebensmittelchemie |
| Professor | Prof. Dr. Hans-Ulrich Humpf |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none"> • Untersuchungen zur thermischen Stabilität von Mykotoxinen bei der Lebensmittelverarbeitung, zur Biosynthese, zur Toxizität und zum (intestinalen) Metabolismus von Mykotoxinen • Entwicklung von humanen Biomonitoring-Methoden (HBM) zur Expositionsabschätzung von Mykotoxinen • Metabolomics- basierte Ansätze zur Charakterisierung von Ernährungsformen • Untersuchung des Transfers von Lebensmittelinhaltsstoffen an der intestinalen Barriere (Caco-2 Modell) und an der Blut-Hirn-Schranke |
| Website | https://www.uni-muenster.de/Chemie.lc/forschung/humpf/index.html |

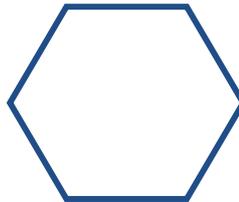
| | |
|-------------------------|--|
| Professur | Professur für Lebensmittelchemie |
| Professor | Prof. Dr. Melanie Esselen |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none"> • Untersuchungen zum genotoxischen und mutagenen Potential, sowie kombinatorische Effekte von kanzerogenen Pflanzenstoffen • Beeinflussung von Schlüsselementen zellulärer Signalkaskaden (Nrf-2-Signalweg, Apoptose, DNA-Topologie) durch Lebensmittelinhaltsstoffe und -Kontaminanten • Massenspektrometrische Methoden zur Charakterisierung von Lebensmittelinhaltsstoffen und Metaboliten in Zellkultur und im Menschen |
| Website | https://www.uni-muenster.de/Chemie.lc/forschung/esselen/index.html |

Weitere Kooperationen:

- Untersuchungsamt CVUA MEL
- universitätsinterne Institute der Analytischen Chemie, der Biochemie & der Pharmazie
- Medizinische Fakultät (Hygiene und Rechtsmedizin)
- Center für Nanotechnologie (CIM)
- internationale Graduiertenschule BACCARA



Stuttgart/Hohenheim



Studienplätze:
Bachelor: 40
Master: 25



System:
Bachelor/
Master
(B. Sc./M. Sc.)

Bewerbungsfrist:
15.07. für
Bachelor
15.06. für Master



Regelstudien-
zeit: 6 Semester
(Bachelor),
4 Semester
(Master)

Studienkosten:
199,45 € pro
Semester (B. Sc.);
201,95 € (M. Sc.)



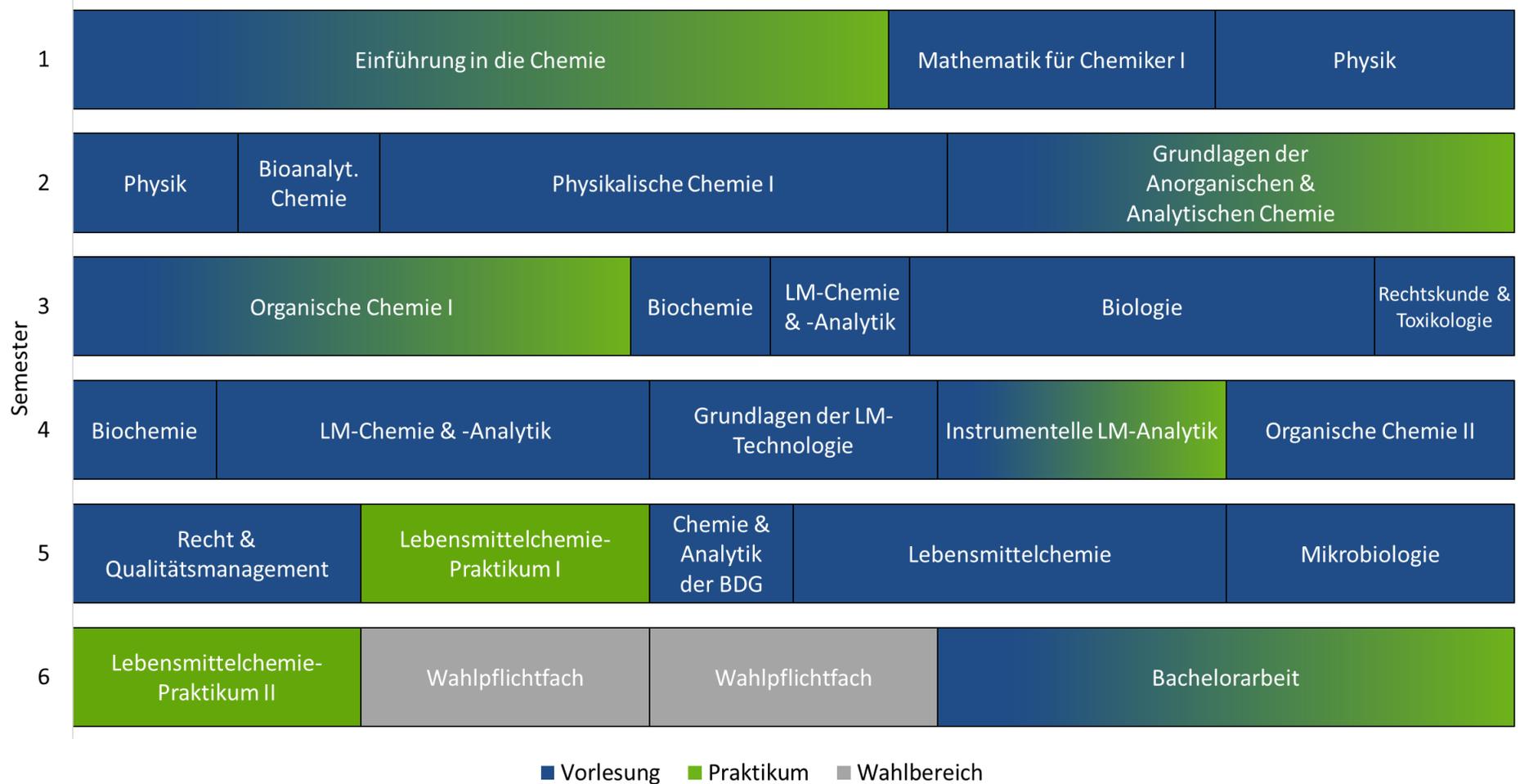
[Link zur
Website des
Studiengangs](#)

[Kontakt zur AG
vor Ort](#)



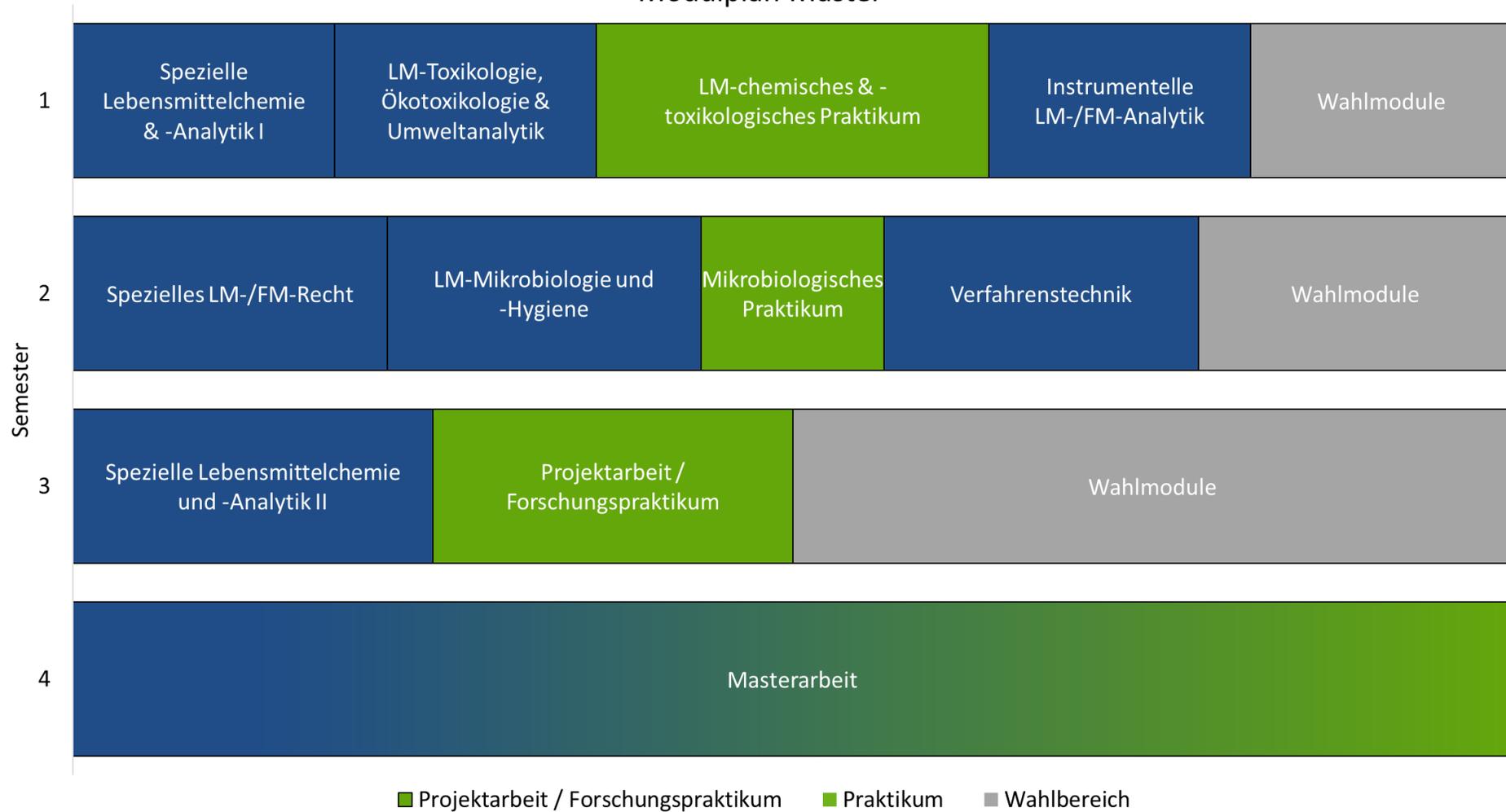
Empfohlene Studienverlaufspläne

Modulplan Bachelor



BDG – Bedarfsgegenstände,

Modulplan Master



FM – Futtermittel, LM – Lebensmittel



- Studium der Lebensmittelchemie an zwei Unis: Zusammenarbeit der Universität Stuttgart (ca. 25.000 Studierende) mit der Universität Hohenheim (ca. 10.000 Studierende)
- Etwa 25-40 Studierende der Lebensmittelchemie, erfahrungsgemäß keine Platzprobleme beim Master-Studiengang



- Wohnungssituation in Stuttgart schwierig
- Wohnheime des Studierendenwerks Stuttgart oder Tübingen für 230 bis 450 €/Monat
- Wohnungsbörse der Uni Hohenheim



- Gut ausgebauter ÖPNV, die beiden Unis sind ca. 30 min voneinander entfernt, wobei man an einem Tag nicht zwischen den Standorten pendeln muss
- Im Semesterbeitrag ist ein Ticket fürs komplette VVS-Netz für Randzeiten (Mo-Fr: 18-6 Uhr, Sa-So ganztägig) enthalten
- Für 365 € (Stand 10/2023) kann ein BW Young Ticket erworben werden



- Laborpraktika finden meist während der Vorlesungszeit statt, selten auch als Blockpraktikum in der vorlesungsfreien Zeit
- Durch freie Zeiteinteilung und nachmittags oder gar ganztags geöffnete Labore kann man arbeiten, wann es einem passt
- Lehrschwerpunkt: Lebensmittelchemie, -technologie, instrumentelle Analytik, Entwicklung spurenanalytischer Methoden und Identifizierung von Markerverbindungen



- Die Semester 1–3 des Bachelors Lebensmittelchemie findet ausschließlich am Campus Stuttgart-Vaihingen, ab Semester 5 findet das Studium ausschließlich am Campus Hohenheim (Stuttgart-Plieningen) statt, Semester 4 gemischt
- Viele günstige Hochschulsport- und Sprachangebote
- Dank des Schlosses Hohenheim und der zugehörigen Parkanlage wurde die Universität Hohenheim zur schönsten Uni des Landes gekürt.
- Direkt am Campus Vaihingen: Pfaffenwald mit einem Rotwildgehege, dem Bärensee und dem Bärenschlössle
- Im Sommer gibt es am Campus der Uni Stuttgart den Campus-Beach



- [Institut für Lebensmittelchemie Hohenheim](#) / [Biochemie Stuttgart](#)
- [Wohnungsbörse der Uni Hohenheim](#)
- [Wohnheime des Studierendenwerks Hohenheim](#) / [Stuttgart](#)
- [Website des Master-Studiengangs](#)
- [Website des Bachelor-Studiengangs](#)

Institute/Lehrstühle

| | |
|-------------------------|---|
| Institut | Institut für Biochemie und Technische Biochemie – Abteilung Lebensmittelchemie |
| Professor | Prof. Dr. Jens Brockmeyer |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none"> • Authentizitätskontrolle von Lebensmitteln • Allergene Lebensmittelproteine |
| Website | www.ibtb.uni-stuttgart.de/abteilung_lc/team/ |

| | |
|-------------------------|---|
| Institut | Institut für Lebensmittelchemie |
| Professor | Prof. Dr. Walter Vetter |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none"> • Polyhalogenierte Verbindungen: Halogenierte Naturstoffe, Bromierte Flammschutzmittel, Toxaphen • Lipidbestandteile: Furanfettsäuren, Verzweigte Fettsäuren, Phytosterole • Authentizität mittels Stabilisotopenanalytik (IRMS) • Marine Lebensmittel |
| Website | akvetter.uni-hohenheim.de/ |

| | |
|-------------------------|--|
| Institut | Institut für Lebensmittelchemie |
| Professor | Kommissarische Leitung: PD Dr. habil. Claudia Oellig |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelqualität und -sicherheit • Aromastoffe • Rückstandsanalytik • Prozesskontaminanten (food-borne toxicants) • Hochleistungsdünnschichtchromatographie (HPTLC) • Stabilisotopenanalytik (IRMS) |
| Website | https://lmc.uni-hohenheim.de/startseite |

Weitere Kooperationen:

- Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie Hohenheim
- CVUAs in Baden-Württemberg
- Max-Rubner-Institute



Bergische Universität Wuppertal



Studienplätze:
Wintersemester: 25
Sommersemester: 15



System:
Staatsexamen
(Master auf Antrag)

Bewerbungsfrist:
Wintersemester:
15.07.
Sommersemester: 15.01.



Regelstudienzeit:
9 Semester

Studienkosten:
325,27 € pro Semester
(Stand 04/23)

[Link zur Website des Studiengangs](#)

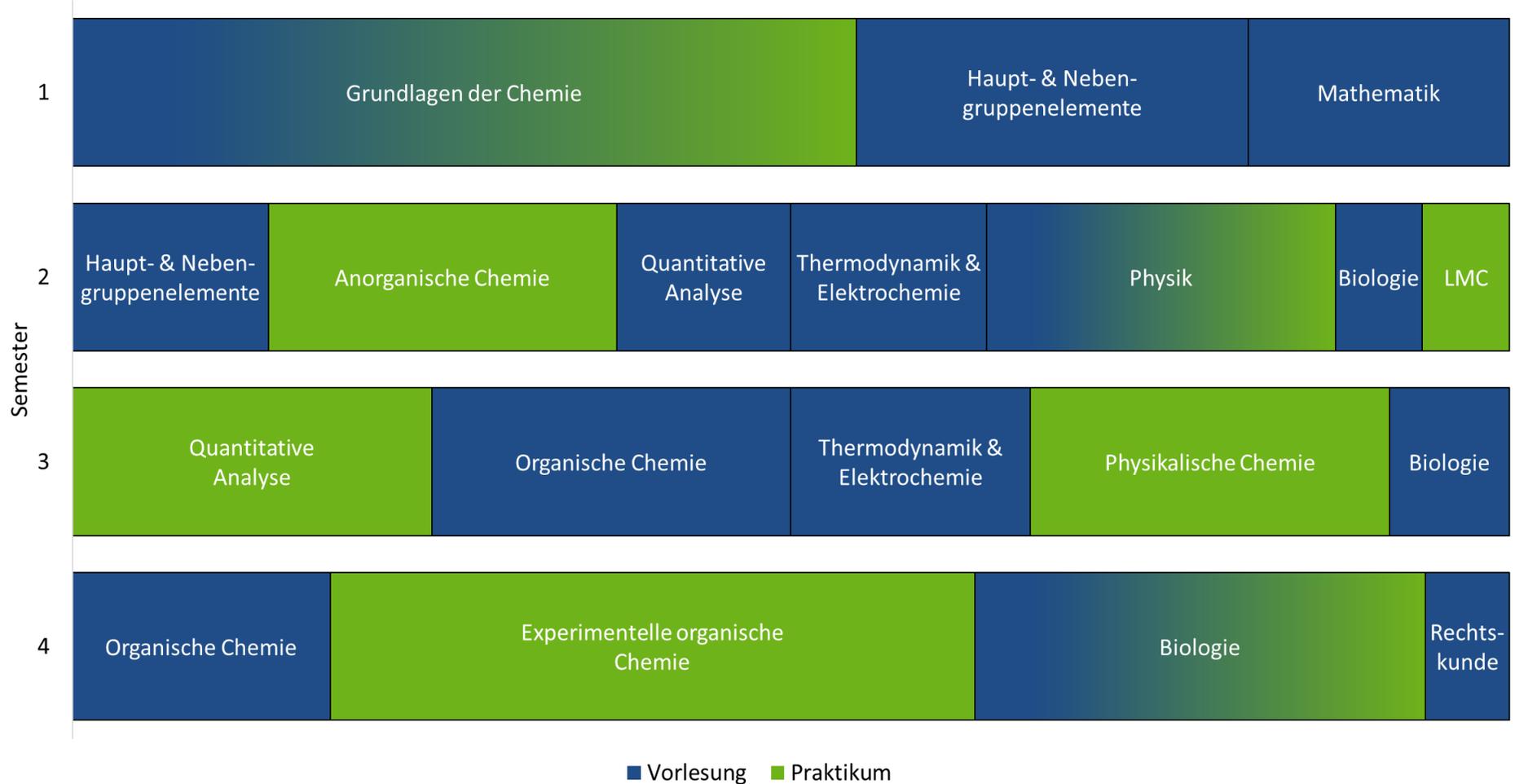


[Kontakt zur AG vor Ort](#)



Empfohlene Studienverlaufspläne

Modulplan Grundstudium



LMC – Lebensmittelchemie

Modulplan Hauptstudium

| | | | | | | | |
|----------|---|--|--|-------------------------|-------------------------------------|--|--|
| Semester | 5 | Allg. LMC & Grundlagen der LM-, FM-, Kosmetika-, BDG-Analytik | Spezielle Themen der Chemie & Analytik von LM/FM/Kosmetika/BDG | Lebensmitteltechnologie | Mikrobiologie & Lebensmittelhygiene | Toxikologie & Umweltanalytik | Mikroskop. Untersuchung & molekularbiolog. Analyse |
| | 6 | Allg. LMC & Grundlagen der LM-, FM-, Kosmetika-, BDG-Analytik | | | | Angewandte Biochemie & Ernährungslehre | Toxikologie & Umweltanalytik |
| | 7 | Allg. LMC & Grundlagen der LM-, FM-, Kosmetika-, BDG-Analytik | Chromatographische Analytik von LM/FM/Kosmetika/BDG | | | Rezepturanalytik von LM/FM/Kosmetika/BDG | |
| | 8 | Spezielle Themen der Chemie & Analytik von LM/FM/Kosmetika/BDG | | | | Lebensmittelrecht, Qualitätsmanagement | |

■ Vorlesung ■ Praktikum

BDG – Bedarfsgegenstände, FM – Futtermittel, LM – Lebensmittel, LMC – Lebensmittelchemie



- Etwa 23.000 Studierende an der Bergischen Universität Wuppertal
- Etwa 20 Lebensmittelchemie-Studierende pro Semester, dadurch sehr vertrautes Umfeld
- Lebensmittelchemie-Studium vollständig am Campus Griffenberg



- Wohnungssituation in Wuppertal vergleichsweise entspannt
- Wohnheimplätze des Hochschulsozialnetzwerk ab 250 €/Monat, kürzlich wurde das Angebot durch Neubauten deutlich erweitert



- Tagsüber gut ausgebauter ÖPNV, zudem extra Busse zwischen Hbf. und Campus
- Viele Strecken zu Fuß zu bewältigen (jedoch inkl. Stufen/Höhenmeter)
- im Semesterbeitrag ist das NRW-Ticket enthalten, welches zu Fahrten innerhalb ganz Nordrhein-Westfalens berechtigt (inkl. Schwebbahn)
- Vom Wuppertaler Hbf. aus sind die Städte Duisburg, Dortmund, Düsseldorf und Köln gut zu erreichen



- Laborpraktika finden im Grundstudium mehrheitlich während der Vorlesungszeit statt, einzelne Blockveranstaltungen in der vorlesungsfreien Zeit
- Im Hauptstudium finden die Praktika Mi-Fr während der Vorlesungszeit statt, während Mo-Di durch Vorlesungen abgedeckt sind
- Neues Gebäude seit 2017, daher moderne Ausstattung bzgl. Labor und instrumenteller Analytik
- Lehrschwerpunkt: instrumentell-analytische Chemie, Biochemie, Toxikologie



- Besonderes Stadtbild Wuppertals mit dem Fluss, der von der Schwebbahn überspannt wird, im Tal, von wo aus enge, steile Straßen auf die Höhen führen
- Enge Verknüpfung der naturwissenschaftlichen Arbeitsgruppen der Uni, dadurch familiäre Atmosphäre und interdisziplinärer Austausch



- [Website des Studiengangs](#)
- [Hochschulsozialwerk](#)
- [Fachschaft](#)

Institute/Lehrstühle

| Lehrstuhl | Lehrstuhl für Lebensmittelchemie |
|------------------|--|
| Professor | Prof. Dr. Nils Helge Schebb |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none"> biologische Aktivität von Nahrungsmittelbestandteilen (u.a. Fettsäuren und sekundären Pflanzenstoffen) und die daraus resultierenden positiven oder negativen Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit Analytik und Wirkung von körpereigenen Botenstoffen, sogenannten Oxylipinen, die verschiedene physiologische Funktionen wie Entzündungen und Schmerzen regulieren instrumentell-analytische Methoden |
| Website | www.lebchem.uni-wuppertal.de/de/arbeitsgruppe-schebb.html |

| Lehrstuhl | Lehrstuhl für Lebensmittelchemie |
|------------------|--|
| Professor | Prof. Dr. Julia Bornhorst |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none"> Rolle von umwelt- und lebensmittelrelevanten Metallen, insbesondere von Spurenelementen, in biologischen Prozessen und Untersuchung des Einflusses des Zusammenspiels und deren (Dis-)Balance unter Einsatz von Zellkulturen Untersuchung der Einflüsse genetischer Prädisposition auf neurodegenerative Krankheiten (z.B. Parkinson) im Fadenwurm-Modell (<i>Caenorhabditis elegans</i>) |
| Website | www.lebchem.uni-wuppertal.de/de/welcome-to-the-bornhorst-group/ |

Weitere Kooperationen:

- Arbeitsgruppen innerhalb der Fachgruppe Chemie und Biologie
- Hochschulklinikum der Medizinischen Hochschule Brandenburg
- Institut für Biochemie der Charité Berlin
- Institut der Pharmazeutischen Chemie der Universität Frankfurt
- Lehrstuhl für molekulare Ernährungsphysiologie der Universität Jena
- Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie der TU Berlin
- Lebensmittelchemie der Universität Potsdam



Julius-Maximilians-Universität Würzburg



Studienplätze:
30



System:
Bachelor/
Master
(B. Sc./M. Sc.)

Bewerbungsfrist:
Wintersemester:
15.07.



Regelstudien-
zeit: 6 Semester
(Bachelor),
4 Semester
(Master)

Studienkosten:
142,40 € pro
Semester
(Stand 10/22)



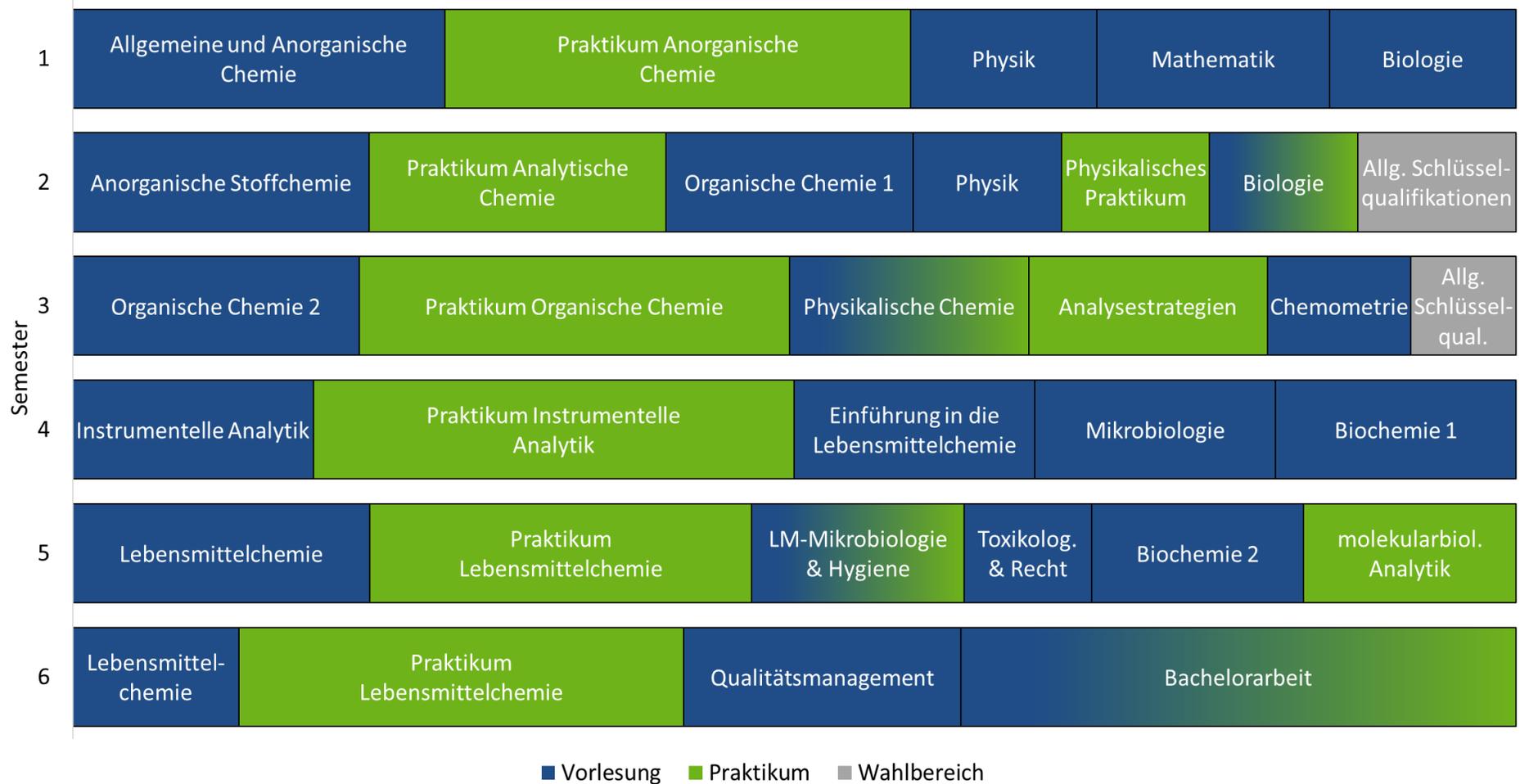
[Link zur
Website des
Studiengangs](#)

[Kontakt zur AG
vor Ort](#)



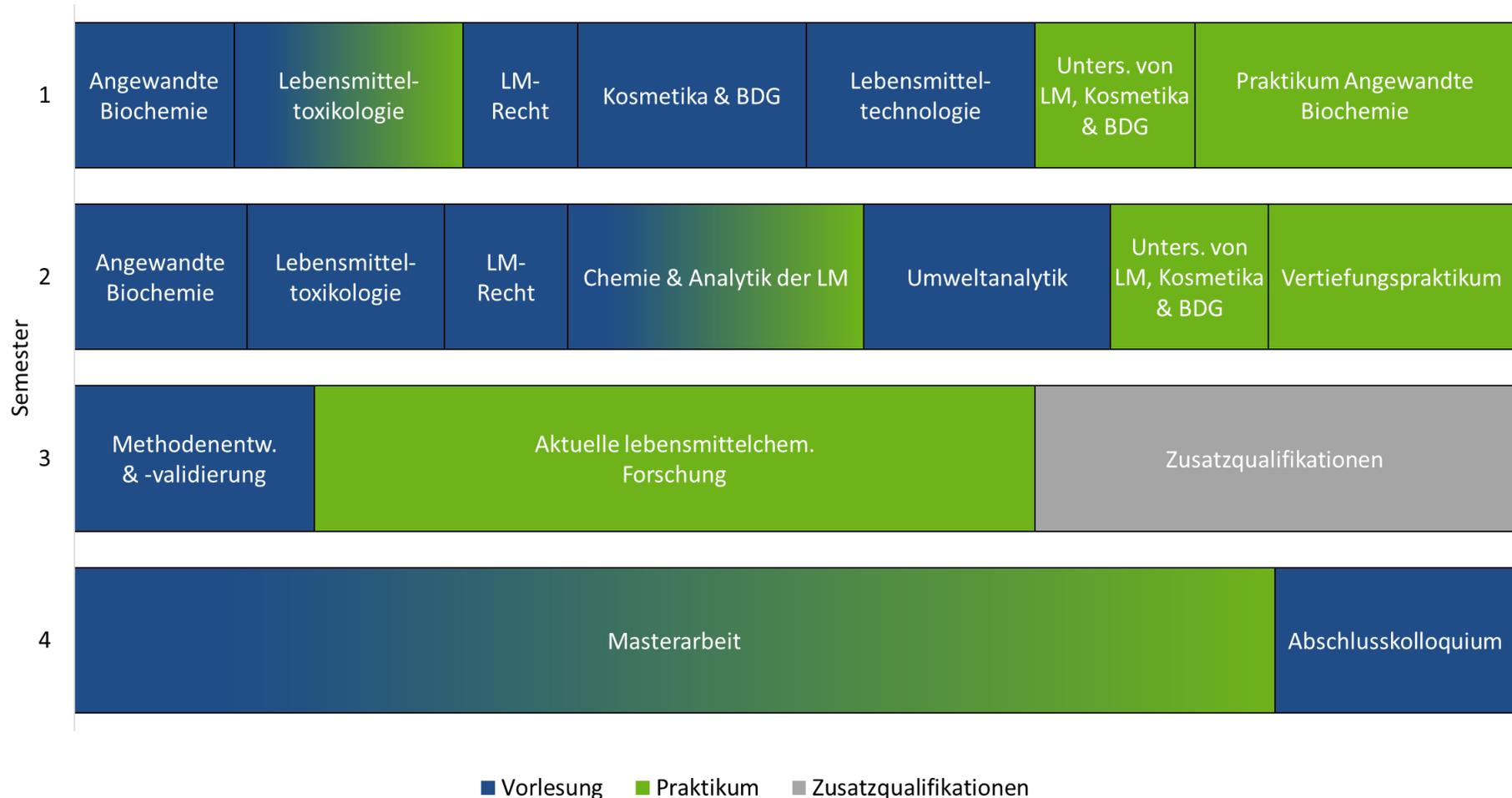
Empfohlene Studienverlaufspläne

Modulplan Bachelor



LM – Lebensmittel

Modulplan Master



BDG – Bedarfsgegenstände, LM – Lebensmittel



- etwa 20-30 Lebensmittelchemie-Studierende pro Semester
- Veranstaltungen fast ausschließlich am Campus Hubland



- Wohnungssituation in Würzburg relativ angespannt
- Günstige Zimmer in Wohnheimen, die sich teilweise sehr nah am Campus Hubland befinden, ab 200 €/Monat
- Ansonsten dezentralere Stadtteile empfehlenswert



- Gut ausgebauter ÖPNV mit Straßenbahnen und Bussen
- Ab Oktober 2023 ist in Bayern die Einführung eines 29 €-Tickets für Studierende geplant, die die Semestertickets ersetzen sollten



- Laborpraktika finden häufig als Blockpraktikum während der vorlesungsfreien Zeit statt, einige aber auch unterm Semester
- Lehrstuhl für Lebensmittelchemie inkl. Laborräume in Neubau angesiedelt
- Zudem wird das Praktikumsgebäude des Chemiezentrums bis Herbst 2024 neu gebaut, ab dann werden dort auch einige Veranstaltungen der Lebensmittelchemie stattfinden



- Mentoring-Programm: Erstsemestern steht eine Ansprechperson für nahezu alle Fragen zur Seite
- Großes Angebot an Hochschulsportarten (Sportausweis 25 €, Semestermarke 5 €) wie ein Fitnessstudio, Tanzkurse, Kampfsport
- Großes, kostenloses, Beratungsnetzwerk des Studentenwerks für (fast) alle Lebens- und Studenumstände
- Career Centers (Beratung, Seminare, Workshops, u. v. m.)
- Zentrum für Sprachen mit buntem Angebot für Beginner bis Fortgeschrittene



- [Studentenwerk](#)
- [Fristen und Termine](#)
- [Hilfreiche Tipps vor dem Studium](#)
- [AGJLC vor Ort](#)
- [Hochschulsport](#)
- [Sprachenzentrum der Uni](#)
- [Website des Studiums](#)

Institute/Lehrstühle

| | |
|-------------------------|---|
| Lehrstuhl | Lehrstuhl für Lebensmittelchemie |
| Professor | Prof. Dr. Leane Lehmann |
| Forschungsgebiet | <ul style="list-style-type: none"> • Untersuchung der Rolle von Lebensmittelinhaltsstoffen und Kontaminanten in der hormonellen Karzinogenese durch <ol style="list-style-type: none"> a) Aufklären von mutagenen Wirkmechanismen und b) Identifizieren von Variablen, welche die Sexualhormonprofile im Gewebe beeinflussen und deren Konsequenzen für die Zellproliferation und -differenzierung • Entwicklung eines Digitalen Dialogsystems (App) zur Unterstützung individueller Ernährungsbedürfnisse durch evidenzbasierte Identifizierung von Lebensmitteln, deren Inhaltsstoffe bei entsprechender Prädisposition die menschliche Gesundheit beeinflussen können |
| Website | https://www.chemie.uni-wuerzburg.de/lmc/startseite/ |

Weitere Kooperationen:

Forschung:

- Institut für Pharmazie und Lebensmittelchemie, Universität Würzburg, Würzburg
- Lehrstuhl für Bioinformatik, Biozentrum, Universität Würzburg, Würzburg
- Lehrstuhl für Mathematische Statistik und biometrische Anwendungen, Technische Universität Dortmund, Dortmund
- Lehrstuhl für Molekulare Zellphysiologie und Endokrinologie, Universität Dresden, Dresden
- Department of Pathology, College of Medicine, University of Illinois at Chicago, Chicago, USA
- Klinik für Ästhetische und Plastische Chirurgie, Würzburg
- Weitere Infos: <https://www.chemie.uni-wuerzburg.de/lmc/forschung/kooperationen/>

Studierenden-Austausch-Kooperationen (u.a.):

- Institut für Sicherheit und Qualität bei Obst und Gemüse, Max Rubner-Institut (MRI), Karlsruhe
- Department of Food Chemistry and Toxicology, University of Vienna, Wien, Österreich
- Department of Public Health, University of Aarhus, Aarhus, Dänemark