

Masterstudium Lebensmittelchemie

4 Semester (120 ECTS)

Abschluss: „Master of Science“ MSc

Benedikt Warth

Juni 2019

Masterstudium Lebensmittelchemie

Alleinstellungsmerkmal

**Einzig universitäre Ausbildung mit Schwerpunkt
Lebensmittelchemie und Toxikologie
in Österreich**



BERUFSLEXIKON

Das Berufslexikon ist ein Online-Informationstool des AMS und bietet umfassende Berufsinformationen zu fast 1.800 Berufen in Österreich. Informieren Sie sich unter www.berufslexikon.at zu Berufsanforderungen, Beschäftigungsperspektiven und Einstiegsgehältern sowie zu Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Lebensmittelchemikerin Lebensmittelchemiker

Arbeitsmarkttrend: steigend ↑

Masterstudium Lebensmittelchemie

Curriculum (Version 2018)

Module A - F

Angleichungsmodul für Ernährungswissenschaftler – 12 ECTS

Lehrveranstaltung	Lehrende/r	SWS	ECTS
VO Analytische Chemie I	Gerner	3	5
VO Analytische Chemie II	Lieberzeit	3	4
PR Chemisches Grundpraktikum IIA	Lamprecht	3	3
			12

Angleichungsmodul für Chemiker – 12 ECTS

Lehrveranstaltung	Lehrende/r	SWS	ECTS
VO Lebensmitteltechnologische Grundverfahren	Jäger (BOKU)	2	3
VO Lebensmittelrecht	Kainz, Neubauer	2	3
VO Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene	Wagner (VetMed)	2	3
VO Biochemie in der Ernährung	Somoza	2	3
			12

Grundlagen der Lebensmittelchemie – 11 ECTS

Lehrveranstaltung	Lehrende/r	SWS	ECTS
VO Lebensmittelchemie I	Marko	2	3
VO Lebensmittelchemie II	Marko, Warth, Pignitter	2	3
VO Kosmetik und Gebrauchsgegenstände	Özelt, Hametner (AGES)	1	2
VO Verpackung	Tacker	1	1,5
VO Lebensmittelkennzeichnung	Römer	1	1,5
			11

Lebensmitteltoxikologie – 8 ECTS

Lehrveranstaltung		SWS	ECTS
VO Lebensmitteltoxikologie I	Marko	2	3
VO Lebensmitteltoxikologie II	Marko	2	3
SE Aktuelle Themen in der Lebensmittelanalytik und -toxikologie	Marko	1	2
			8

Lebensmittelchemische Analytik I – 20 ECTS

Lehrveranstaltung		SWS	ECTS
VO Angewandte Lebensmittelanalytik	Walker	2	3
PR Lebensmittelanalytisches Praktikum I	Pahlke	5	5
PR Lebensmittelanalytisches Praktikum II	Aichinger	7	7
PR Lebensmittelanalytisches Praktikum III	Marko	5	5
			20

Lebensmittelchemische Analytik II – 6 ECTS

Lehrveranstaltung	Lehrende/r	SWS	ECTS
VO Lebensmittelanalytik I	Cichna-Markl	2	3
VO Lebensmittelanalytik II	Cichna-Markl	2	3
			6

Fortgeschrittene Lebensmittelchemie und Analytik – 7 ECTS

Lehrveranstaltung		SWS	ECTS
VO Massenspektrometrie	Gerner	1	2
VO Lebensmittelzusatzstoffe	Pignitter	1	2
VO Lebensmittelkontaminanten	Warth, Del Favero	2	3
			7

Lebensmittelchemische Analytik III – 6 ECTS

Lehrveranstaltung		SWS	ECTS
270081 PR Lebensmittelanalytisches Praktikum IV	Warth	3	4
270082 SE Seminar Analysenauswertung	Walker	1	2
			6

Wählbare LVAs aus einer Liste an Lehrveranstaltungen zu den Themengebieten

- Lebensmittelchemie
- Toxikologie
- Physiologie
- Analytische Chemie

... die in den Masterstudiengängen der Fachbereiche Chemie und Ernährungswissenschaft angeboten werden

Wissenschaftliches Ergänzungsfach zum Master LMC – 10 ECTS

Frei wählbare Lehrveranstaltungen aus den folgenden Fachbereichen:

- Chemie
- Ernährungswissenschaft
- Biologie
- Mikrobiologie
- Molekularbiologie
- Pharmazie

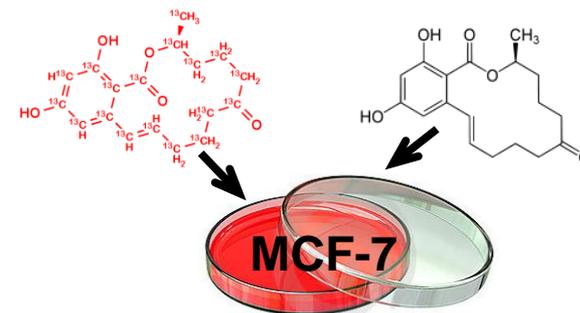
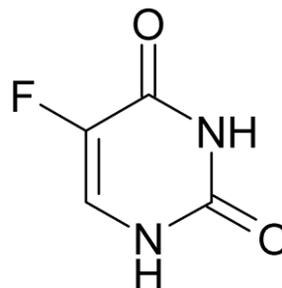
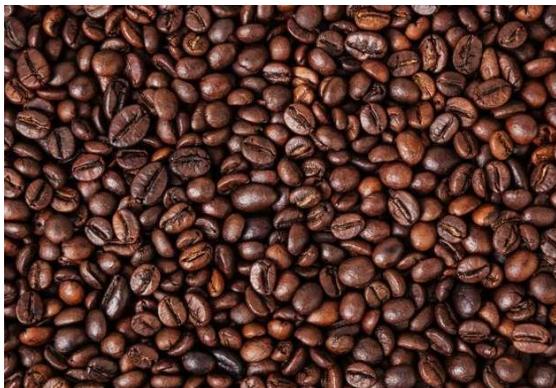
Ergänzung von speziellen Interessen im Zusammenhang mit dem Master LMC. Die Wahl aus anderen Fachbereichen ist zulässig, sofern der SPL diese Wahl im Voraus genehmigt

Bioactivity

- ✓ Impact of coffee ingredients on Nrf2 activity in non-tumorigenic human colon cells

Toxicology

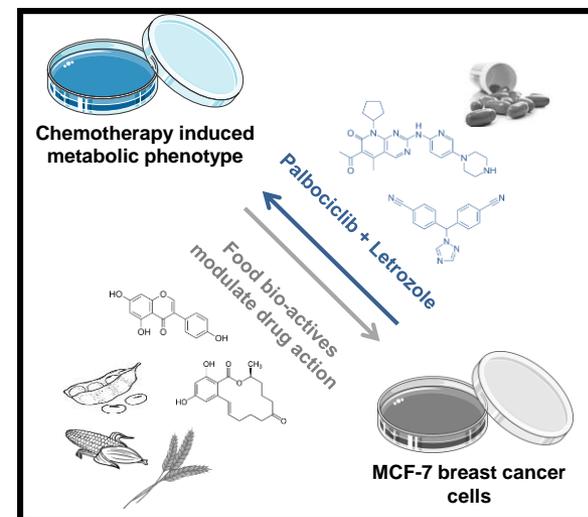
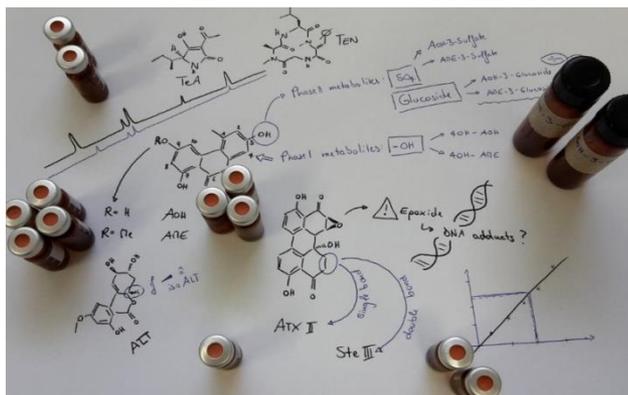
- ✓ Alertoxins in complex mixtures – estrogenicity
- ✓ 5-Fluorouracil and resistance in colon tumor cells
- ✓ Effect of anthocyanidins on DNA integrity in colon cells



Masterarbeit und Defensio: 25+5 ECTS

Bioanalytics, Exposomics & Biomonitoring

- ✓ LC-MS/MS for the simultaneous determination of 65+ xenoestrogens in biological samples
- ✓ Impact of mycotoxins on the rat metabolome
- ✓ Investigating the exposome, metabolome and microbiome by LC-MS



Berufschancen



*From nature
to ingredients®*



PERSPEKTIVEN FÜR UMWELT & GESELLSCHAFT



Fragen?