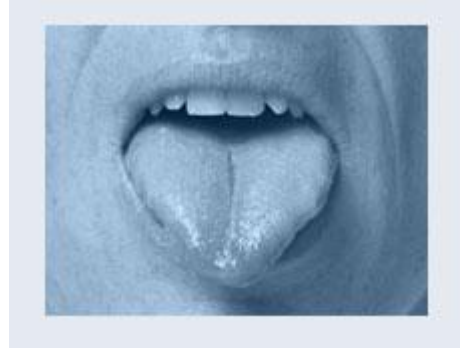


## Lebensmittel – Veränderliche Systeme

Die meisten Lebensmittel sind als Teile von pflanzlichen und tierischen Organismen bzw. sogar Mikroorganismen überwiegend chemisch sehr komplex und kompliziert zusammengesetzte biologische Systeme. Ihre gewerbliche und industrielle aber ebenso haushaltsmäßige Gewinnung, Zubereitung und Verarbeitung sowie Lagerung führt sehr oft sowohl zu vielfältigen strukturellen und physikalischen Veränderungen, wie auch zu hochkomplizierten chemischen und biochemischen Reaktionen.



### Lebensmittelchemie als Disziplin

Das Fach, das sich mit den Eigenschaften und Umwandlungen der Lebensmittel und ihrer Bestandteile befasst, ist die seit über 100 Jahren etablierte und daher wohlbekanntere spezielle Disziplin innerhalb der Chemie: die Lebensmittelchemie. Als interdisziplinäres Fach greift es über in viele angrenzende Gebiete wie Biochemie und Mikrobiologie, Toxikologie und Ernährungswissenschaft, Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik, Hygiene und Qualitätssicherung sowie in spezielle Rechtsthemen.

### Von den Sinnen: Sensorik

Eckpunkte in der Lebensmittelchemie bilden neben den chemischen, biochemischen, chemisch-analytischen und mikrobiologischen Aufgabenstellungen vornehmlich die Themen der Sensorik und die Verknüpfung dieser Gebiete miteinander. Die Gründe liegen darin, dass bei der Beurteilung und Bewertung von Lebensmitteln neben Ernährungsgesichtspunkten Genussaspekte wie Geruch, Geschmack, Aussehen und Tastsinn, also die Wahrnehmung mit den Sinnen, immer im Zentrum stehen.

### Der Weg zum Lebensmittelchemiker

Lebensmittelchemiker/innen sind wissenschaftlich ausgebildete Experten dieser interessanten Querschnittsdisziplin. Lebensmittelchemie kann man an 15 Universitäten in Deutschland studieren. Die Studiendauer beträgt 8–10 Semester und schließt mit dem ersten Staatsexamen ab. Nach Absolvierung eines einjährigen berufspraktischen Jahres an einem staatlichen Untersuchungsinstitut oder z. T. auch an einer Universität oder einem qualifizierten Laboratorium der Lebensmittelindustrie wird der berufsqualifizierende Abschluss mit dem zweiten Staatsexamen erreicht. Von übergeordneter Bedeutung ist, dass das Studium der Lebensmittelchemie durch staatliche Ausbildungs- und Prüfungsordnungen der einzelnen Bundesländer geregelt wird. Nach wie vor ist Lebensmittelchemie ein Numerus Clausus-

Studiengang.

### **Sachverständige für Verbraucher- und Umweltschutz**

Die „staatlich geprüften Lebensmittelchemiker/innen“ gelten aufgrund ihrer breit aber zugleich auch umfassend angelegten Ausbildung als wissenschaftliche Sachverständige für die Sicherheit der Lebensmittel sowie für den Verbraucher- und Umweltschutz mit Kompetenz in allen Fragen, bei denen stoffliche Veränderungen und möglicherweise Belastungen von Lebensmitteln und zugehörige wissenschaftliche oder rechtliche Aspekte eine Rolle spielen. Dies betrifft nicht nur den Food-Bereich, d. h. die Lebensmittel und deren Rohstoffe einschließlich des Trinkwassers, sondern auch den Non-Food-Bereich, also insbesondere die kosmetischen Mittel und die Gegenstände des täglichen Bedarfs. Letztere, auch als Bedarfsgegenstände bezeichnet, sind solche Gegenstände, die mit dem Menschen oder mit Lebensmitteln in Berührung kommen wie Verpackungsmaterialien, Reinigungs- und Waschmittel, Textilien, Gerätschaften, Geschirr, Spielwaren und dergleichen.

### **Kompetenz**

Lebensmittelchemiker/innen können in der amtlichen Lebensmittelüberwachung, in der Lebensmittelforschung, als freiberufliche Handelschemiker oder in der Ernährungswirtschaft bzw. in der Kosmetik- und Bedarfsgegenstände-Industrie tätig sein, aber auch überall dort, wo die vorgenannten speziellen Kenntnisse in der Analytik komplexer Substrate und der Beurteilung der Ergebnisse gefragt sind. Und so ist es folgerichtig und konsequent, dass in der Süßwarenbranche, als einem sehr innovativen, genussorientierten Zweig der Ernährungswirtschaft, schon immer hochqualifizierte und engagierte Vertreter dieser Berufsgruppe tätig waren und sind – auf den Geschmack kommt es eben an!

*SÜSSWAREN (1999) Heft 5*