

## Kurstage

11./12. Oktober 2024  
15./16. November 2024  
6./7. Dezember 2024  
24./25. Jänner 2024  
28. Februar/1. März 2025  
25./26. April 2025  
23./24. Mai 2025  
25./26. September 2025  
(Exkursionen und Zertifikatsverleihung)



Modernste Ausstattung im  
neuen Chemiegebäude  
der TU Graz

**Kursdauer**  
2 Semester

**Abschluss**  
Zertifikat der TU Graz  
10 ECTS

# Fakten

**Unterrichtszeiten**  
Freitag: 8:30–17:30 Uhr  
Samstag: 8:30–15:30 Uhr

**Kursort**  
TU Graz

**Anmeldung**  
bis zum bis 15. Juli 2024  
Anmeldeformular unter:  
> [www.tugraz.at/go/LLL-LMCT](http://www.tugraz.at/go/LLL-LMCT)

## Teilnahmegebühren

€ 4.900,- (MwSt.-frei)  
Einzelmodulbuchung (I, II oder III): je € 1.500,- (MwSt.-frei)  
(nach Maßgabe verfügbarer Plätze)

## Kontakt und Beratung

Institut für Analytische Chemie und Lebensmittelchemie  
Assoc.Prof. Dipl.-Ing. Dr.techn. Barbara Siegmund  
Tel.: +43-316-873-32506  
E-Mail: [barbara.siegmund@tugraz.at](mailto:barbara.siegmund@tugraz.at)  
inkl. Kursunterlagen, Pausengetränke und Exkursionen  
SFG-Fördermöglichkeit für steirische Unternehmen



# Lebensmittelchemie und -technologie

Kursstart: 11./12. Oktober 2024

© denis109 - fotolia.com



> **Universitätskurs**

**LIFE LONG  
LEARNING**

# Lebensmittelchemie und -technologie

Dem Trend der Globalisierung in der Lebensmittelproduktion und dem Größenwachstum einiger weniger international agierender Lebensmittelkonzerne steht in den vergangenen Jahren der Trend zur Regionalisierung, im Zuge derer die Konsumentinnen und Konsumenten wieder verstärkt auf meist qualitativ hochwertige Lebensmittel aus der Region setzen, gegenüber.

Die Lebensmittelindustrie gehört in Österreich zu den größten Industriesektoren. Zur Aufrechterhaltung der Wettbewerbsfähigkeit ist es vor allem für Klein- und Mittelbetriebe notwendig, einerseits qualitativ hochwertige Lebensmittel zu produzieren, die sich vom „Standardsortiment“ abheben und andererseits laufend mit innovativen Produkten auf den Markt zu kommen. Gerade für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Klein- und Mittelbetrieben ist es daher notwendig, alle Aspekte, die Lebensmittel und deren Herstellung betreffen, umfassend zu erkennen.

**Dieser Universitätskurs vermittelt Ihnen nicht nur lebensmittelchemische und lebensmitteltechnologische Grundlagen, sondern auch neue wegweisende Erkenntnisse und Trends, die Sie unterstützen, neue innovative und qualitativ hochwertige Lebensmittelprodukte zu entwickeln.**



## Module und Inhalte

### Modul I Grundlagen

- › Naturwissenschaftliche Grundlagen – Lebensmittelchemie
- › Grundlagen der Lebensmittelanalytik
- › Grundlagen der Mikrobiologie

### Modul II Lebensmitteltechnologie

- › Lebensmitteltechnologie 1 – tierische Produkte
- › Lebensmitteltechnologie 2 – pflanzliche Produkte
- › Neue Lebensmitteltechnologien
- › Zusatzstoffe

### Modul III Spezielle Kapitel

- › Allergien/Unverträglichkeiten
- › Organische Rückstände in Lebensmitteln
- › QS Konzepte, Zertifizierungen
- › Lebensmittelrecht, Lebensmittelkennzeichnung
- › Rückverfolgbarkeit, Authentizitätskontrolle
- › Beurteilung der Qualität von Lebensmitteln
- › Einführung in die Lebensmittelproduktentwicklung
- › Lebensmittelverpackung

### Modul IV Fachexkursion

- › Lebensmitteltechnologische Exkursion
- › Lebensmitteltechnologische Exkursion – Seminar



## Praxisnahes Lernen durch

- › Experten und Expertinnen aus Wissenschaft und Praxis
- › Speziell auf die Zielgruppe ausgerichtete Lehrunterlagen
- › Fachexkursionen/Betriebsbesichtigungen

## Zielgruppen und Voraussetzungen

- › Personen mit fachspezifischer Ausbildung für verschiedene Bereiche der Lebensmittelverarbeitung und -produktion und mit einschlägiger Berufserfahrung
- › Personen mit Bachelor- oder Masterabschluss aus fachfremden Studien (z.B. BWL oder Jus) mit entsprechender Berufserfahrung in der lebensmittelproduzierenden bzw. lebensmittelverarbeitenden Industrie

Detaillierte Voraussetzungen:

- › [www.tugraz.at/go/LLL-LMCT](http://www.tugraz.at/go/LLL-LMCT)

**IN KOOPERATION MIT**

