

Zeitplan Modul MMN G3 „Lebensmittelchemie“ WS 2022/23 (17.10.-04.11.22) [Stand: 17.10.2022]

Zeit	17.10.2022	18.10.2022	19.10.2022	20.10.2022	21.10.2022									
9-10	9:15 Uhr: Einführung in den Studiengang	<b>Versuch 1</b> In-vitro-Messung der Hemmung der $\alpha$ -Amylase durch pflanzliche Lebensmittel Gruppe 1	AAY	<b>Versuch 1</b> In-vitro-Messung der Hemmung der $\alpha$ -Amylase durch pflanzliche Lebensmittel Gruppe 3	AAY	<b>Versuch 2</b> Photometrische Bestimmung von Proanthocyanidin (PAC) in Cranberries Gruppe 1	SF	<b>Versuch 2</b> Photometrische Bestimmung von Proanthocyanidin (PAC) in Cranberries Gruppe 3	SF					
10-11	10:15 Uhr: Einführung in das Modul "Lebensmittelchemie"									VB				
11-12										VB				
12-13	Pause (12:00-12:30)	Pause		Pause		Pause		Pause						
13-14	Chromatographie	<b>Versuch 1</b> In-vitro-Messung der Hemmung der $\alpha$ -Amylase durch pflanzliche Lebensmittel Gruppe 2	AAY	<b>Versuch 1</b> In-vitro-Messung der Hemmung der $\alpha$ -Amylase durch pflanzliche Lebensmittel Gruppe 4	AAY	<b>Versuch 2</b> Photometrische Bestimmung von Proanthocyanidin (PAC) in Cranberries Gruppe 2	SF	<b>Versuch 2</b> Photometrische Bestimmung von Proanthocyanidin (PAC) in Cranberries Gruppe 4	SF					
14-15	Chromatographie Teil 2									MS				
15-16	Selbstständiges Arbeiten													
Zeit	24.10.2022	25.10.2022	26.10.2022	27.10.2022	28.10.2022									
9-10	Selbstständiges Arbeiten	<b>Versuch 3</b> Analytische Unterscheidung zwischen Marzipan und Persipan Gruppe 2	ST	<b>Versuch 3</b> Analytische Unterscheidung zwischen Marzipan und Persipan Gruppe 4	ST	<b>Versuch 4</b> Bestimmung der antioxidativen Kapazitäten von Apfelsäften Gruppe 2	ND	Hagebutten Apfel	VB					
10-11	Funktionelle Lebensmittel							VB						
11-12												Vorstellung der Arbeitsgruppe Bioaktive Pflanzenstoffe	VB	
12-13	Pause	Pause		Pause		Pause		Pause						
13-14	<b>Versuch 3</b> Analytische Unterscheidung zwischen Marzipan und Persipan Gruppe 1	<b>Versuch 3</b> Analytische Unterscheidung zwischen Marzipan und Persipan Gruppe 3	ST	<b>Versuch 4</b> Bestimmung der antioxidativen Kapazitäten von Apfelsäften Gruppe 1	ND	Exkursion zu Betrieb der Lebensmittelindustrie		Selbstständiges Arbeiten						
14-15														
15-16														
Zeit	31.10.2022	01.11.2022	02.11.2022	03.11.2022	04.11.2022									
9-10	Feiertag	<b>Versuch 4</b> Bestimmung der antioxidativen Kapazitäten von Apfelsäften Gruppe 3	ND	Vortrag 1-4	VB	Vortrag 21-24	VB	9:00 Uhr: Klausur						
10-11										Pause (ca. 30 min.)				
11-12				Vortrag 5-8		Vortrag 25-27	VB							
12-13		Pause		Pause		Pause								
13-14			<b>Versuch 4</b> Bestimmung der antioxidativen Kapazitäten von Apfelsäften Gruppe 4	ND	Vortrag 9-12	VB	Vortrag 28-32	VB						
14-15														
15-16					Vortrag 13-16									
16-17				Vortrag 17-20	VB									
	Versuch 1	In-vitro-Messung der Hemmung der $\alpha$ -Amylase durch pflanzliche Lebensmittel	AAY	Dr. Ahlam Al-Yafeai										
	Versuch 2	Photometrische Bestimmung von Proanthocyanidin in Cranberries	SF	Simon Fehn										
	Versuch 3	Analytische Unterscheidung zwischen Marzipan und Persipan	ST	Svenja Tauber										
	Versuch 4	Bestimmung der antioxidativen Kapazitäten von Apfelsäften	ND	Nicolas Dörmann										
			VB	Prof. Dr. Volker Böhm										
			MS	Mario Schmidt										

	Beratungsraum Erdgeschoss, Dornb. Str. 25
	Beratungsraum Erdgeschoss, Dornb. Str. 25
	Hörsaal, Dornb. Str. 25
	K011/K012, Dornb. Str. 25

(Änderungen vorbehalten)