

Zeitplan Modul MMN G3 „Lebensmittelchemie“ WS 2025/26 (04.11.-24.11.24) [Stand: 17.10.2025]

Zeit	03.11.2025		04.11.2025		05.11.2025		06.11.2025		07.11.2025				
9-10				09:00 Uhr: Einführung in das Modul "Lebensmittelchemie"	VB	Versuch 1 Photometrische Bestimmung von Proanthocyanidin (PAC) in Cranberries Gruppe 1	AM	DGE-Ernährungsfachtagung	Versuch 1 Photometrische Bestimmung von Proanthocyanidin (PAC) in Cranberries Gruppe 3	AM			
10-11				Chromatographie	VB								
11-12						Pause			Pause				
12-13				Selbstständiges Arbeiten		(Versuch 1) Photometrische Bestimmung von Proanthocyanidin (PAC) in Cranberries Gruppe 2	AM		Versuch 1 Photometrische Bestimmung von Proanthocyanidin (PAC) in Cranberries Gruppe 4	AM			
13-14													
14-15													
15-16													
Zeit	10.11.2025		11.11.2025		12.11.2025		13.11.2025		14.11.2025				
9-10		MA	Versuch 2 Bestimmung der antioxidativen Kapazitäten von Apfelsäften Gruppe 1	MA	Versuch 2 Bestimmung der antioxidativen Kapazitäten von Apfelsäften Gruppe 2	Versuch 2 Bestimmung der antioxidativen Kapazitäten von Apfelsäften Gruppe 4	MA	AH	Versuch 3 Analytische Unterscheidung zwischen Marzipan und Persipan Gruppe 2	Versuch 3 Analytische Unterscheidung zwischen Marzipan und Persipan Gruppe 4	AH		
10-11													
11-12													
12-13	Pause		Pause		Pause		Pause		Pause				
13-14	Hagebutten Apfel	VB	Versuch 2 Bestimmung der antioxidativen Kapazitäten von Apfelsäften Gruppe 3	MA	Versuch 3 Analytische Unterscheidung zwischen Marzipan und Persipan Gruppe 1	Versuch 3 Analytische Unterscheidung zwischen Marzipan und Persipan Gruppe 3	AH	AH	Selbstständiges Arbeiten	Selbstständiges Arbeiten	Selbstständiges Arbeiten		
14-15	Funktionelle Lebensmittel	VB											
15-16													
Zeit	17.11.2025		18.11.2025		19.11.2025		20.11.2025		21.11.2025		24.11.2025		
9-10	Vortrag 1-4	VB	Selbstständiges Arbeiten	Selbstständiges Arbeiten	Selbstständiges Arbeiten	Selbstständiges Arbeiten	Vortrag 9-12	VB	Exkursion zu Betrieb der Lebensmittelindustrie	Exkursion zu Betrieb der Lebensmittelindustrie	Exkursion zu Betrieb der Lebensmittelindustrie	Exkursion zu Betrieb der Lebensmittelindustrie	
10-11													
11-12													
12-13							Pause						
13-14	Selbstständiges Arbeiten (Dies Academicus)						Vorstellung der Arbeitsgruppe Bioaktive Pflanzenstoffe	VB	Selbstständiges Arbeiten	Selbstständiges Arbeiten	Selbstständiges Arbeiten	Selbstständiges Arbeiten	Selbstständiges Arbeiten
14-15													
15-16													
									Beratungsraum Erdgeschoss, Dornb. Str. 25				
									Beratungsraum Erdgeschoss, Dornb. Str. 25				
									Beratungsraum Erdgeschoss/Seminarraum 2, Dornb. Str. 25				
									KO11/KO12, Dornb. Str. 25				
Versuch 1	Photometrische Bestimmung von Proanthocyanidin in Cranberries							AM	Angelika Malarski				
Versuch 2	Bestimmung der antioxidativen Kapazitäten von Apfelsäften							MA	Mark Arvaj				
Versuch 3	Analytische Unterscheidung zwischen Marzipan und Persipan							AH	Anna Heidrich				
								VB	Prof. Dr. Volker Böhm				

(Änderungen vorbehalten)