



Vorlesung:

„Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene“

SS 2017

Titel: Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene
Dozenten: Prof. Dr. Siegfried Scherer

Umfang: 2 SWS
Raum: Hörsaal 1
Zeit: Donnerstag, 13-15 Uhr
Erste Vorlesung Donnerstag den 27.04.2017

Anmeldung zur Vorlesung unter LV-Nr. 920172979

Prüfung Für den Studiengang **ERN:** Modulklausur über das Modul „Lebensmittel und Recht“, 120 min, davon 60 min für Lebensmittelmikrobiologie / hygiene und 60 min für Lebensmittelrecht (WZ3104 LemiMikro und Recht)
Prüfungsanmeldung zum Modul unter WZ3104

Für Studiengänge **MBT/BIO:** Modulklausur über das Modul „Mikroorganismen in Lebensmitteln“, 90 min,
Prüfungsanmeldung zum Modul unter WZ2374
oder
alternativ nur Klausur über Vorlesung, 60 min,
Prüfungsanmeldung unter WZ2216.

Inhaltsübersicht Mikroorganismen und Lebensmittelverderb. Krankheitserreger in Lebensmitteln. Infektion und Intoxikation. Bedeutung von lebensmittelbedingten Erkrankungen. Beispiele für fermentierte Lebensmittel. Gentechnisch veränderte Mikroorganismen in der Lebensmittelproduktion. Biologische Konservierungsverfahren. Physikalische Konservierungsverfahren. Chemische Konservierungsverfahren. Prinzipien der mikrobiologischen Diagnostik. HACCP-Konzept.

Folien Website des Lehrstuhls, Passwort in der Vorlesung