



Lebensmittelchemische
Gesellschaft

Fachgruppe in der
Gesellschaft Deutscher Chemiker

**Lebensmittelchemiker –
Experten für Lebensmittel
und Verbraucherschutz**



Die Berufsbezeichnung „Lebensmittelchemiker“ wird in dieser Broschüre in gleicher Weise für Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker verwendet.

Lebensmittelchemisches Gesellschaft

Fachgruppe in der Gesellschaft Deutscher Chemiker

Geschäftsstelle:

Varrentrappstr. 40-42, 60486 Frankfurt

Postfach 90 04 40, 60444 Frankfurt

Telefon: (069) 7917-580

Fax: (069) 7917-1580

E-Mail: fg@gdch.de

Internet: www.lchg.de

**Lebensmittelchemiker –
Experten für Lebensmittel und Verbraucherschutz**

Lebensmittelchemische Gesellschaft
Fachgruppe in der Gesellschaft Deutscher Chemiker

Aktualisierte Auflage 2012

Lebensmittelchemiker – Experten für Lebensmittel und Verbraucherschutz

Inhalt

Das Fach Lebensmittelchemie.	3
Entwicklung des Berufes	4
Tätigkeitsfelder des Lebensmittelchemikers	5
Lebensmittelchemiker in der amtlichen Überwachung	5
Lebensmittelchemiker in freiberuflicher Tätigkeit	7
Lebensmittelchemiker in der Industrie	8
Lebensmittelchemiker in der Wissenschaft/Universität	9
Lebensmittelchemiker in anderen Bereichen	10
Studium der Lebensmittelchemie	11
Lebensmittelchemische Universitätsinstitute	12
Fachorganisation der Lebensmittelchemiker	15
Gesellschaft Deutscher Chemiker	15
Lebensmittelchemische Gesellschaft	16
Mitglieder	16
Vorstand	17
Mitgliederversammlung	17
Regionalverbände	17
Arbeitsgruppen	17
Wissenschaftliche Tagungen	18
Fortbildungskurse und Informationstage	18
Zeitschrift	18
Schriftenreihe	19
Zusammenarbeit mit anderen Wissenschaftlichen Gesellschaften	19
Ehrungen	20
Joseph-König-Gedenkmünze	20
Adolf-Juckenack-Medaille	21
Kurt-Täufel-Preis des Jungen Wissenschaftlers	21
Sonstige Preise und Stipendien für Junge Wissenschaftler	22
Bruno-Rossmann-Preis	22
Joseph--Schormüller Stipendium	22
Gerhard-Billek-Preis	23

Lebensmittelchemiker – Experten für Lebensmittel und Verbraucherschutz

Das Fach Lebensmittelchemie

Die Lebensmittelchemie ist eine spezielle Disziplin der Chemie, entstanden aus dem gesetzlichen Auftrag des Verbraucherschutzes, wenn es um den Umgang mit Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen geht. Verbraucherschutz ist weiterhin eine zentrale Aufgabe der Lebensmittelchemie, jedoch befasst sich das Fach neben der engeren Aufgabe der Lebensmitteluntersuchung und Kontrolle mit Fragen der „Ernährung und Gesundheit“, d.h. mit den funktionellen Eigenschaften von Lebensmitteln und Lebensmittelinhaltsstoffen.

Eines der Ziele der Lebensmittelchemie ist es, die Kenntnisse über die Zusammensetzung der Lebensmittel, über die darin ablaufenden Reaktionen und die Wechselwirkungen ihrer Inhaltsstoffe laufend zu erweitern. Lebensmittel sind in der Regel sehr kompliziert aufgebaute biologische Systeme, meist Teile von pflanzlichen oder tierischen Organismen. Die Gewinnung und Erzeugung der Rohstoffe und ihre Lagerung, Zubereitung und Verarbeitung im Haushalt, in Gewerbe und Industrie führen zu vielen strukturellen und physikalischen Veränderungen und zu mannigfaltigen chemischen und biochemischen Reaktionen der Inhaltsstoffe. Das Verständnis der dabei ablaufenden Vorgänge und die ernährungsphysiologischen Anforderungen bilden die Grundlagen für die ständige Verbesserung der Qualität der Lebensmittel und der technologischen Verfahren.

Ein weiteres wesentliches Ziel der Lebensmittelchemie ist die Erarbeitung und Weiterentwicklung der chemischen, biochemischen, molekularbiologischen und mikrobiologischen Analysemethoden. Sie werden genutzt,

- um die Reinheit und Qualität der Lebensmittel und ihrer Rohstoffe zu ermitteln,
- um technologische und umweltbedingte Einwirkungen zu beurteilen,
- um Verfälschungen nachzuweisen,
- um die Art, Reinheit und Wirkungsweise von Zusatzstoffen zu überprüfen,
- um die biologische Wirkung von Inhaltsstoffen aufzuklären und
- um gesundheitlich bedenkliche Stoffe aufzuspüren.

Auf Grund dieser Kenntnisse werden geeignete Maßstäbe entwickelt, um die Qualität und die eventuelle Belastung von Lebensmitteln einschließlich des Trinkwassers zu beurteilen. Hier sind analytische Methoden verfügbar, mit denen es z.B. gelingt, selbst geringste Spuren unerwünschter Rückstände und Verunreinigungen nachzuweisen. Mit ihrer Hilfe lassen sich die Wege, auf denen solche Stoffe in die Nahrung gelangen und sich dort unter Umständen verändern, zuverlässig aufklären und entsprechende Gegenmaßnahmen einleiten.

Besondere Bedeutung erlangen gerade in jüngster Zeit Untersuchungen zu den Zusammenhängen zwischen Ernährung und Gesundheit, also der Beurteilung der Wirkung einzelner Inhaltsstoffe im menschlichen Körper und daraus ableitbare Konsequenzen sowohl für die Lebensmittelverarbeitung als auch die Lebensmittelkontrolle.

Die wissenschaftlichen Grundlagen, Erkenntnisse und Ergebnisse dienen in erster Linie dem Schutz des Verbrauchers vor gesundheitlichen Risiken, vor Irreführung und Täuschung, und geben dem redlichen Hersteller die Maßstäbe zur Optimierung der Qualität seiner Erzeugnisse. Dies betrifft auch die Untersuchung und Beurteilung von Futtermitteln, von kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen, zum Beispiel Verpackungsmaterial, Wasch- und Reinigungsmittel, Geschirr oder Spielwaren, sowie von Tabakerzeugnissen. Im Wesentlichen geht es darum, die Kenntnisse über die Zusammensetzung und über mögliche nachteilige Aus- und Wechselwirkungen auf den menschlichen Organismus oder auf Lebensmittel zu erweitern und dafür geeignete Analysemethoden zu entwickeln.

Die Anforderungen - aber auch der Reiz des Faches - liegen in der Kombination der verschiedenen Bereiche der Chemie, vor allem der analytischen Chemie, mit verwandten naturwissenschaftlichen Fächern wie zum Beispiel der Biochemie, der Mikrobiologie, der Technologie, der Toxikologie und der Ernährungswissenschaft. Dazu kommt eine enge Verbindung zu speziellen Rechtsgebieten wie dem Lebensmittelrecht zur Beurteilung der Ergebnisse.

Entwicklung des Berufes

Die Lebensmittelchemie als exakte Naturwissenschaft ist etwa vor 125 Jahren entstanden. Als ihr Begründer gilt Joseph König (1843–1930 in Münster), der die damaligen Kenntnisse in dem mehrbändigen Werk „Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genussmittel“ zusammengefasst hatte. Etwa gleichzeitig entstand auch der Beruf des Lebensmittelchemikers mit einem eigenständigen Berufsbild. Schon damals hatten die Politiker erkannt, dass der Staat Fachleute benötigt, um die Bevölkerung vor Risiken durch Lebensmittel zu schützen. Die entscheidende gesundheitspolitische Maßnahme war ein Reichsgesetz vom 15.5.1879, das die „chemisch-technische Untersuchung und Beurteilung von Nahrungs-, Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen“ vorschrieb. Diese Aufgabe konnte nur eine



Berufsgruppe mit speziellen analytischen Kenntnissen und Fähigkeiten übernehmen. Ihre Ausbildung wurde 1894 durch eine im Deutschen Reich einheitliche Prüfungsordnung geregelt; sie wird gemäß dem staatlichen Auftrag durch eine staatliche Prüfung abgeschlossen. Das Lebensmittelgesetz vom 5.7.1927 führte schließlich die Berufsbezeichnung „Lebensmittelchemiker“ ein.

Reichs-Gesetzblatt.

№ 14.

Inhalt: Gesetz, betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen. S. 148.

(Nr. 1298.) Gesetz, betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen. Vom 14. Mai 1879.

Wir Wilhelm, von Gottes Gnaden Deutscher Kaiser, König von Preußen etc.

verordnen im Namen des Reichs, nach erfolgter Zustimmung des Bundesraths und des Reichstags, was folgt:

§. 1.

Der Verkehr mit Nahrungs- und Genussmitteln, sowie mit Spielwaaren, Tapeten, Farben, Eß-, Trink- und Kochgeschirr und mit Petroleum unterliegt der Beaufsichtigung nach Maßgabe dieses Gesetzes.

Lebensmittelchemiker waren anfangs vor allem in der amtlichen Lebensmittelüberwachung oder in der Forschung tätig. Sie wurden aber bald gefragte Fachleute auch für die Qualitätskontrolle und -sicherung in der Lebensmittelindustrie, die eigene Laboratorien einrichtete oder sich durch Handelslaboratorien mit freiberuflich tätigen Fachkollegen beraten ließ. Sie schlossen sich 1902 im „Verein Deutscher Lebensmittelchemiker“ zusammen, dessen Tradition die „Lebensmittelchemische Gesellschaft“ weiterführt.

Heute sind Lebensmittelchemiker die wissenschaftlich ausgebildeten Sachverständigen zur Lösung aller Aufgaben, die besondere Kenntnisse über die Eigenschaften und Analytik komplexer Systeme – vorwiegend biologischer Art – erfordern. Sie besitzen ebenso das Fachwissen über die gesamte Breite der dazu verfügbaren Analyseverfahren, über einschlägige toxikologische Risiken und über die speziellen Rechtsvorschriften zur Beurteilung der Ergebnisse. Sie sind kompetent für alle Fragen über Zusammensetzung und Veränderungen von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen und über die zugehörigen ernährungsphysiologischen und -toxikologischen Aspekte.

Tätigkeitsfelder des Lebensmittelchemikers

LEBENSMITTELCHEMIKER IN DER AMTLICHEN ÜBERWACHUNG (UNTERSUCHUNGSAMT, BUNDESWEHR, FACH- UND VOLLZUGSBEHÖRDE)

Für die Untersuchungen und Beurteilungen im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung ist der Lebensmittelchemiker in einem *Chemischen und Lebensmitteluntersuchungsamt* tätig. Zu den Aufgaben gehört dabei in erster Linie der Schutz des Verbrauchers vor gesundheitlichen Risiken und Schäden sowie vor Täuschung und Übervorteilung; dazu kommen wesentliche Aufgaben im Umweltschutz.

In diesem Rahmen

- untersucht er Lebensmittel, kosmetische Mittel und sonstige Bedarfsgegenstände sowie Futtermittel mit chemischen, physikalisch-chemischen, enzymatischen, immunologischen, mikrobiologischen, molekularbiologischen und sensorischen Methoden
- beurteilt er die Analyseergebnisse nach den lebensmittel- und futtermittelrechtlichen Vorschriften auf nationaler und europäischer Ebene
- untersucht er Proben von Tieren im Rahmen der Fleischhygiene auf Rückstände von Tierarzneimitteln und Masthilfsmitteln und beurteilt die Ergebnisse
- ermittelt er im Rahmen von Monitoring-Programmen aktuelle Belastungen in Lebensmitteln durch ubiquitär vorkommende Schadstoffe im Hinblick auf potentielle Gesundheitsgefährdungen und im Rahmen des Strahlenschutz-Vorsorgegesetzes
- untersucht er Trinkwasser sowie Brauch-, Bade- und Abwasser und beurteilt ihre chemische Zusammensetzung
- erarbeitet er neue und verbesserte Analyseverfahren und arbeitet mit an der Aktualisierung der analytischen Methodik, z.B. im Rahmen der amtlichen Methodensammlung nach § 64 des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) oder von nationalen und internationalen Normungsgremien wie DIN, CEN, ISO usw.
- erstellt er risikoorientierte Probenpläne unter Berücksichtigung der Herstellungs-, Verarbeitungs-, Import- und Handelsbetriebe im Überwachungsbereich und veranlasst ggf. Probenentnahmen

- nimmt er als Sachverständiger an Kontrollen der Lebensmittel-Überwachungsbehörden in Herstellungsbetrieben, Großmärkten und anderen Betrieben teil
- erarbeitet er Gutachten und Stellungnahmen für Behörden, Staatsanwaltschaften und Gerichte und ist als Sachverständiger für Gerichte tätig
- stellt er nach entsprechenden Untersuchungen amtliche Exportzertifikate aus
- untersucht er teilweise auch Materialien im Rahmen des Umweltschutzes, insbesondere Staubniederschläge, Abfälle, Böden und Baumaterialien, und bewertet die Ergebnisse
- untersucht er teilweise auch Materialien aus dem Bereich der gerichtlichen (forensischen) Chemie einschließlich Blutalkoholbestimmung und Rauschgiftermittlung
- wirkt er mit an der Ausbildung und Fortbildung von Praktikanten der Lebensmittelchemie und von Überwachungspersonal und an der Fortbildung von Lebensmittelchemikern
- bildet er Beratungskräfte und weitere Multiplikatoren auf den genannten Gebieten fort.

Eng verwandt mit der Tätigkeit in einem Chemischen und Lebensmitteluntersuchungsamt sind die Aufgaben des Lebensmittelchemikers in den *Zentralen Instituten des Sanitätsdienstes der Bundeswehr*.

Als Sanitätsoffizier Apotheker mit der Zusatzqualifikation staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker

- untersucht er im Rahmen der amtlichen Überwachung Lebensmittel einschließlich Trinkwasser, kosmetische Mittel und sonstige Bedarfsgegenstände nach den Vorschriften des Lebensmittelrechts
- wirkt er mit bei der Lebensmittelqualitätskontrolle mit dem Ziel, durch Auswahl, Lagerung und Zubereitung der Verpflegung eine bedarfsgerechte Ernährung der Soldaten sicherzustellen
- führt er ökochemische Untersuchungen an sanitätsdienstlich relevanten Proben durch und bewertet die Ergebnisse
- untersucht er Lebensmittel, Trinkwasser und Bedarfsgegenstände im Rahmen des medizinischen A- und C-Schutzes sowie des Strahlenschutzvorsorgerechts und bewertet die Ergebnisse
- führt er Forschungs- und Ausbildungsvorhaben auf dem Gebiet der Lebensmittelchemie durch
- ist er an der Ausbildung und Fortbildung der Lebensmittelchemiker beteiligt.

Darüber hinaus ist der Sanitätsoffizier Apotheker/Lebensmittelchemiker in den Sanitätskommandos der Bundeswehr im Bereich der amtlichen Überwachung eingesetzt. Er überwacht in Zusammenarbeit mit den Sanitätsoffizieren Veterinär die Verpflegungs- und Betreuungseinrichtungen der Bundeswehr und führt Auditierungen von zivilen Lieferbetrieben durch.

Der Lebensmittelchemiker nimmt auch wichtige Positionen bei den einschlägigen *Fachbehörden und Vollzugsbehörden* ein. Dazu gehören die Referate der zuständigen Bundesministerien und der ihnen nachgeordneten Institute, der Länderministerien und Regierungspräsidien sowie die Behörden bei den Gebietskörperschaften zum Vollzug des Lebensmittel- und Futtermittelrechts.

In diesem Rahmen

- überwacht er den Verkehr mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen sowie mit Futtermitteln oder veranlasst die aus den Ergebnissen der Überwachung erforderlichen Maßnahmen
- verfolgt er die Kontamination von Lebensmitteln mit Schadstoffen, leitet die nach den Ergebnissen erforderlichen Maßnahmen ein oder wirkt auf sie hin
- gibt er Stellungnahmen für Behörden, Staatsanwaltschaften und Gerichte ab
- übt er in Ministerien oder Regierungspräsidien die Fachaufsicht über nachgeordnete Behörden und Untersuchungseinrichtungen aus
- entwickelt er Strategien für die effektive und wirtschaftliche Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen sowie Futtermitteln und wirkt darauf hin
- wirkt er mit bei der Planung von Untersuchungen und Probenerhebungen, bei der Überwachung nach dem Strahlenschutzvorsorgerecht, bei Maßnahmen im Bereich des Umweltschutzes und bei der Abwehr von Gefahren durch chemische Stoffe
- wirkt er bei der Vorbereitung von Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Länder, des Bundes und der Europäischen Union mit
- informiert er die Öffentlichkeit, die Wirtschafts- und Verbraucherverbände über die Durchführung der amtlichen Überwachung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen und über deren Ergebnisse
- wirkt er mit bei der Ausbildung, Prüfung und Fortbildung der Lebensmittelchemiker und Lebensmittelkontrolleure sowie von Angehörigen anderer Chemieberufe.

LEBENSMITTELCHEMIKER IN FREIBERUFLICHER TÄTIGKEIT

Freiberuflich tätige Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker arbeiten als Inhaber oder Mitarbeiter in unabhängigen Handelslaboratorien. Viele Lebensmittelchemiker sind von einer Industrie- und Handelskammer als Sachverständige für Lebensmittelchemie bzw. Handelschemie öffentlich bestellt und von den zuständigen Landesbehörden zur Untersuchung von amtlichen Gegenproben zugelassen. Die unabhängigen Prüflabore müssen dazu nach ISO 17025 akkreditiert sein. Zu den Aufgaben der freiberuflich tätigen Lebensmittelchemiker gehört vor allem die wissenschaftliche Dienstleistung für Hersteller, Importeure, Einzelhandelsunternehmen und andere Auftraggeber durch Beratung sowie Untersuchung und rechtliche Beurteilung von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln, Bedarfsgegenständen und Futtermitteln.

Die Tätigkeit der freiberuflichen Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker umfasst insbesondere folgende Aufgaben:

- Untersuchung von Lebensmitteln, Futtermitteln, deren Rohstoffen und Vorprodukten mit chemischen, physikalisch-chemischen, enzymatischen, immunologischen, mikrobiologischen und sensorischen Methoden und Beurteilung der Untersuchungsergebnisse
- Überprüfung der Verkehrsfähigkeit von Lebensmitteln, Futtermitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen
- Beratung von Lebensmittelherstellern und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung in ernährungswissenschaftlicher Hinsicht
- Ermittlung der Umwelteinflüsse bei der Herstellung und Lagerung von Lebensmitteln und Futtermitteln
- Untersuchung und Beurteilung von Trinkwasser für die Lebensmittel- und Futtermittelherstellung

- Beratung von Lebensmittelherstellern, Futtermittelherstellern, Lebensmittelhändlern und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung in technologischen und hygienischen Fragen
- Beratung von Lebensmittelherstellern und –händlern in lebensmittelrechtlichen Fragen
- Beratung bei der Formulierung und Ausgestaltung von Werbeaussagen für Lebensmittel, Futtermittel, kosmetische Mittel und andere Bedarfsgegenstände
- Untersuchung und Beurteilung von amtlichen Gegenproben im Sinne des § 43 LFGB.

Darüber hinaus sind freiberuflich tätige Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker mit Aufgaben aus dem komplexen Gebiet der *Umweltanalytik betraut*. In diesem Zusammenhang sind insbesondere folgende Tätigkeiten zu nennen:

- Untersuchung und Beurteilung von Wasser-, Boden- und andere Umweltproben hinsichtlich ihrer chemischen Zusammensetzung
- Erstellung von Grundlagen für eine interdisziplinäre Zusammenarbeit im Rahmen von Altlastenerkundungen und Sanierungsprojekten.

LEBENSMITTELCHEMIKER IN DER INDUSTRIE

In der Ernährungswirtschaft sowie in der Kosmetik- und Bedarfsgegenstände- Industrie ist der Lebensmittelchemiker in den Forschungs-, Entwicklungs- und Kontroll-Laboratorien, aber auch im Bereich der praktischen Qualitätssicherung im Betrieb tätig. Ferner findet er sein Tätigkeitsgebiet auch in den Fachbereichen Einkauf, Lebensmittelrecht und Kommunikation. Zu den Aufgaben gehören unter vielen anderen die Untersuchung der Rohstoffe auf ihre Eignung, verarbeitungstechnischen Eigenschaften und gesundheitliche Unbedenklichkeit, die Mitwirkung bei der Entwicklung neuer Produkte und der Verbesserung der Verfahrenstechnik, die Prüfung und kontinuierliche Verbesserung der Betriebsabläufe und der Qualitätssicherungsmaßnahmen für die Endprodukte unter lebensmittelchemischen, mikrobiologischen, ernährungsphysiologischen und rechtlichen Gesichtspunkten.

Im Rahmen dieser Tätigkeit

- trägt er die lebensmittelrechtliche Verantwortung für die im Betrieb hergestellten Produkte, deren Rohstoffe, Verpackungsmaterialien, Rezepturen und Herstellprozesse
- führt er Kontrollen bei der Herstellung auf rezepturgetreues Arbeiten, Vermeidung unerwünschter Stoffe und Erzielung optimaler Eigenschaften durch, wobei er sich chemischer, physikalisch-chemischer, enzymatischer, immunologischer, mikrobiologischer und sensorischer Methoden bedient
- arbeitet er bei der Optimierung der Verfahrenstechnik zur Erhaltung wertvoller Lebensmittelinhaltsstoffe mit, auch unter dem Gesichtspunkt der Energieeinsparung und unter Beachtung der Anforderungen des Umweltschutzes
- untersucht und beurteilt er die Fertigprodukte unter lebensmittelrechtlichen, qualitativen und quantitativen, ernährungsphysiologischen sowie mikrobiologischen Gesichtspunkten
- entwickelt er neue Produkte und Technologien, erstellt Rezepturen in Übereinstimmung mit den einschlägigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften
- spezifiziert er Rohstoffe und Verpackungsmaterialien und prüft neuartige Rohstoffe und Verpackungsmaterialien auf ihre Eignung
- legt er Qualitätssicherungssysteme und Parameter fest, die die Einhaltung der festgelegten Qualitäts- und Hygieneanforderungen sicherstellen, insbesondere im Bereich der Betrieblichen Eigenkontrollen.

- legt er im Rahmen von Produktentwicklungen z.B. das Mindesthaltbarkeitsdatum fest und berät Marketing und Werbung bei der Vermarktung von Produkten und der Gestaltung von Werbeaussagen
- betätigt sich häufig im Bereich des Continuous Improvement, um die Prozesse im Unternehmen hinsichtlich der Erfüllung der Kundenanforderungen kontinuierlich zu verbessern
- ist tätig bei der Erstellung und Durchführung von Schulungen im Betrieb, z.B. zu den Themen Hygiene, analytische Prozesskontrolle oder zur Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Anforderungen
- kontrolliert er das im Betrieb verwendete Trink- und Brauchwasser und beurteilt das Abwasser
- wirkt er mit bei der Erstellung von Anbau- und Aufzuchtverträgen zur Vermeidung von Belastungen der Rohstoffe, z.B. durch Rückstände und Kontaminanten
- erarbeitet er neue und verbesserte Analysenverfahren und überprüft ihre Leistungsfähigkeit
- verfolgt er die einschlägige wissenschaftliche Literatur und macht sie wirtschaftlich nutzbar
- arbeitet er in wissenschaftlichen Gremien sowie in Ausschüssen und Verbänden der Ernährungswirtschaft mit.

LEBENSMITTELCHEMIKER IN DER WISSENSCHAFT/UNIVERSITÄT

In der Lebensmittelchemie ist der Lebensmittelchemiker vor allem in den Universitätsinstituten für Lebensmittelchemie tätig, aber auch in mehreren Bundesforschungsinstituten im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft und in Forschungsinstituten der Lebensmittelwirtschaft und ihrer Verbände.

Im Rahmen dieser Aufgaben

- isoliert er Inhaltsstoffe von Lebensmitteln und klärt deren Struktur und Funktion auf
- untersucht er die Veränderungen von Lebensmitteln und deren Inhaltsstoffen bei der Lagerung, Zubereitung und Verarbeitung sowie ihre Beeinflussung durch Zusatzstoffe, Verpackung und ähnliche Faktoren
- entwickelt er Methoden zur Prüfung der Zusammensetzung und Reinheit von Lebensmitteln, Futtermitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen, zum Nachweis gesundheitsschädlicher Komponenten sowie zur Feststellung von Irreführung und Täuschung
- erarbeitet er Verfahren zur Spurenanalyse von Kontaminanten und Rückständen in Lebensmitteln und Substraten aus der Umwelt und zur Aufklärung von Kontaminationswegen
- berät er wissenschaftliche Gremien über Ergebnisse seiner Arbeiten und deren Bedeutung für die Öffentlichkeit
- leitet er neue Forschungsvorhaben über aktuelle Probleme des Gesundheits- und Verbraucherschutzes ein
- wirkt er an der wissenschaftlichen Fort- und Weiterbildung von Lebensmittelchemikern mit, die in anderen Bereichen tätig sind.

Bei seiner Tätigkeit an der Universität

- vermittelt er den Studierenden der Lebensmittelchemie umfassende theoretische Kenntnisse über
 - die Gewinnung, Beschaffenheit, Zusammensetzung und Untersuchung der Lebensmittel einschließlich des Trinkwassers
 - die physikalischen, chemischen, sensorischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Lebensmittel, ihre Veränderungen bei der Gewinnung, Verarbeitung, Lagerung und Haltbarmachung und die zugehörigen toxikologischen Aspekte
 - das Verhalten und die Wirkung von Lebensmittelzusatzstoffen
 - den Einfluss von Kontaminanten und Rückständen auf Lebensmittel, Wasser und Substrate aus der Umwelt sowie die entsprechende Analytik
 - die Zusammensetzung, Eigenschaften und Untersuchung von, Futtermitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen
 - die einschlägigen rechtlichen Vorschriften und ihre Anwendung auf naturwissenschaftliche Fragen
- macht er die Studierenden mit den instrumentellen Methoden der analytischen Chemie vertraut und vermittelt ihnen Fähigkeiten zur Anwendung analytischer Verfahren auf Probleme der Lebensmittel- und Umweltanalytik
- prüft er zum Abschluss des Studiums der Lebensmittelchemie die Kenntnisse und Fähigkeiten der Hochschulabsolventen
- leitet er wissenschaftliche Mitarbeiter im Rahmen von Dissertationen zu selbständigen wissenschaftlichen Arbeiten an und beurteilt diese Arbeiten.

LEBENSMITTELCHEMIKER IN ANDEREN BEREICHEN

Lebensmittelchemiker haben durch ihre gründliche Ausbildung in analytischer Chemie, in der Untersuchung komplexer Substrate und in der toxikologischen und rechtlichen Beurteilung der Messergebnisse die besten Voraussetzungen zur Bearbeitung von Problemen auf verwandten naturwissenschaftlichen Gebieten. Deshalb werden Lebensmittelchemiker beispielsweise auch tätig

- in speziellen Untersuchungsstellen und Behörden für die Analytik von Wasser, Luft und Umwelt
- in Laboratorien der Wasser- und Abwasserwirtschaft
- in Landwirtschaftlichen Untersuchungs- und Forschungsanstalten
- in zolltechnischen und kriminaltechnischen Untersuchungsstellen
- in den analytischen Laboratorien der chemischen und pharmazeutischen Industrie
- in Laboratorien für chemische Toxikologie, gerichtliche Analytik oder klinisch-chemische Untersuchungen
- in vielen anderen Institutionen mit vorwiegend chemisch-analytischer Fragestellung
- in Verbraucherorganisationen.

Studium der Lebensmittelchemie

Die Ausbildung, die den modernen Anforderungen an die Kenntnisse und Fähigkeiten der Lebensmittelchemiker entspricht, ist in den einzelnen Bundesländern durch inhaltlich vergleichbare Ausbildungs- und Prüfungsordnungen geregelt. Diese beruhen in der Regel auf Gesetzen, welche die Berufsbezeichnung „staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker“ schützen. Hiernach besteht die Ausbildung aus einem

- Universitätsstudium und einer
- praktischen Ausbildung von zwölf Monaten an einer Chemischen Untersuchungsanstalt.

Bedingt durch den „Bologna-Prozess“ befinden sich die Strukturen des Universitätsstudiums zurzeit im Umbruch.¹

a) Staatsexamen

An mehreren Standorten ist das Studium noch durch staatliche Ausbildungs- und Prüfungsordnungen der einzelnen Bundesländer geregelt. Hiernach gliedert sich das Universitätsstudium in zwei Abschnitte, das Grundstudium und das Hauptstudium.

Das Grundstudium von vier Semestern hat seinen Schwerpunkt in den chemischen Fächern sowie in Physik und Biologie. Es ist an den meisten deutschen Universitäten weitgehend deckungsgleich mit dem bisherigen Studium der Chemie bis zur Diplom-Vorprüfung; für die Studierenden der Lebensmittelchemie kommt jedoch die Biologie hinzu. Das Grundstudium wird mit dem *Ersten Prüfungsabschnitt*, der Vorprüfung für Lebensmittelchemiker, abgeschlossen, in der mündlich geprüft wird. Als gleichwertig anerkannt werden die Diplom-Vorprüfung in Chemie mit einer Zusatzprüfung in Biologie sowie der Zweite Abschnitt der Pharmazeutischen Prüfung.

Das anschließende Hauptstudium von fünf Semestern (inklusive der abschließenden Prüfungen) geht dann auf die besonderen Belange der Lebensmittelchemie ein. Es kann nur an einer der 15 Universitäten absolviert werden, an denen ein Institut für Lebensmittelchemie besteht. Es wird abgeschlossen durch den *Zweiten Prüfungsabschnitt*, der umgangssprachlich auch als erstes Staatsexamen bezeichnet wird und aus mündlichen Prüfungen und einer Wissenschaftlichen Abschlussarbeit besteht. Auf der Basis des bestandenen Zweiten Prüfungsabschnittes verleihen einige Universitäten auch den akademischen Grad „Diplom-Lebensmittelchemiker“

b) Bachelor / Master

In den Bachelor/Master-Programmen besteht die Universitätsausbildung aus einem sechssemestrigen Bachelor-Studium, das neben den Schwerpunkten in den chemischen Fächern sowie in Physik und Biologie auch von lebensmittelchemischen Lehrinhalten geprägt ist. Alle Prüfungen werden studienbegleitend abgenommen und es wird der akademische Grad eines „Bachelor of Science“ verliehen.

¹ Eine ausführliche Darstellung der Studiengänge an den verschiedenen Universitäten (Studienführer) findet sich auf der Homepage der „AG Junge LebensmittelChemikerInnen“: www.ag-jlc.de.

Weitere Details zu Inhalten von Studium und Prüfungen sind auch dem „Merkblatt für Studienbewerber und Studierende der Lebensmittelchemie“ zu entnehmen, erhältlich über die GDCh-Geschäftsstelle.

Dieser Abschluss ermöglicht den Einstieg ins Berufsleben oder die Fortsetzung der Ausbildung mit einem Master-Studium, in dem die speziellen Belange der Lebensmittelchemie in seiner gesamten Breite vertieft werden. Es dauert vier Semester mit studienbegleitenden Prüfungen, einschließlich einer Masterarbeit. Der Abschluss mit einem „Master of Science“ wird als Zweiter Prüfungsabschnitt der Staatsprüfung anerkannt.

c) Praktisches Jahr

An das Universitätsstudium schließt sich das zwölfmonatige Berufspraktikum in einem Chemischen Untersuchungsamt und z.T. an anderen Stationen an. Es endet mit dem Dritten Prüfungsabschnitt („zweites Staatsexamen“), der praktische, schriftliche und mündliche Prüfungen vorsieht. Nach dem Bestehen dieser Prüfung wird der Ausweis als „staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker“ ausgestellt.

Nach dem Studium kann eine wissenschaftliche Arbeit angefertigt werden, die zur Promotion zum Doktor der Naturwissenschaften (Dr. rer. nat.) führt. Sie erfordert etwa drei Jahre.

Lebensmittelchemische Universitätsinstitute/Lehrstühle in Deutschland

Forschung und Lehre im Fach Lebensmittelchemie sind während der letzten Jahrzehnte wesentlich erweitert und intensiviert worden. Zu Beginn der fünfziger Jahre gab es erst fünf Lehrstühle, an denen Studierende der Lebensmittelchemie ausgebildet wurden. Inzwischen sind zahlreiche weitere Lehrstühle und zusätzliche Professuren geschaffen worden, so dass derzeit 32 Professorinnen und Professoren der Lebensmittelchemie an 16 Universitäten tätig sind.

Die Institute, die Lehrstuhlinhaber (L) und die weiteren Professoren (P) gehen aus der nachstehenden Aufstellung hervor.

TECHNISCHE UNIVERSITÄT BERLIN

Institut für Lebensmittelchemie

Gustav-Meyer-Allee 25, 13355 Berlin

L: Lothar W. Kroh

P: Wim Wätjen (Gastprofessur)

UNIVERSITÄT BONN

Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften

Bereich Lebensmittelchemie

Endenicher Allee 11-13, 53115 Bonn

L: Rudolf Galensa

P: Matthias Wüst

UNIVERSITÄT BRAUNSCHWEIG

Institut für Lebensmittelchemie

Schleinitzstr. 20, 38106 Braunschweig

L: Peter Winterhalter

P: Petra Mischnick

TECHNISCHE UNIVERSITÄT DRESDEN

Institut für Lebensmittelchemie

Bergstr. 66, 01069 Dresden

L: Thomas Henle

P: Karl Speer, Thomas Simat

UNIVERSITÄT ERLANGEN-NÜRNBERG

Henriette Schmidt-Burkhardt Lehrstuhl für Lebensmittelchemie
Schuhstr. 19, 91052 Erlangen
L: Monika Pischetsrieder P: Andrea Büttner

UNIVERSITÄT GIESSEN

Institut für Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie
Heinrich-Buff-Ring 58, 35392 Giessen
L: Holger Zorn P: Gerd Hamscher, Gertrud Morlock

UNIVERSITÄT HALLE-WITTENBERG

Institut für Umwelt- und Lebensmittelchemie
Lehrstuhl für Lebensmittelchemie
Kurt-Mothes-Str.2, 06120 Halle/Saale
L: Marcus Glomb

UNIVERSITÄT HAMBURG

Institut für Biochemie und Lebensmittelchemie
Grindelallee 117, 20146 Hamburg
L: Markus Fischer P: Sascha Rohn

UNIVERSITÄT HANNOVER

Institut für Lebensmittelchemie
Callinstr. 5, 30167 Hannover
L: Ralf Günter Berger

UNIVERSITÄT HOHENHEIM

Institut für Lebensmittelchemie
Garbenstr. 28, 70599 Stuttgart
L: Wolfgang Schwack P: Walter Vetter

UNIVERSITÄT KAISERSLAUTERN

Fachrichtung Lebensmittelchemie und Umwelttoxikologie
Erwin-Schrödinger-Str., 67663 Kaiserslautern
L: Dieter Schrenk P: Elke Richling, Melanie Esselen

UNIVERSITÄT KARLSRUHE

Institut für Angewandte Biowissenschaften
Abt. Lebensmittelchemie und Toxikologie
Kaiserstr. 12, 76128 Karlsruhe
L: Andrea Hartwig P: Mirko Bunzel

TECHNISCHE UNIVERSITÄT MÜNCHEN

Lehrstuhl für Lebensmittelchemie
Lichtenbergstr. 4, 85748 Garching
L: Peter Schieberle

Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik
Lise-Meitner-Straße 34, 85354 Freising
L: Thomas Hofmann

UNIVERSITÄT MÜNSTER

Institut für Lebensmittelchemie

Corrensstr. 45, 48149 Münster

L: Hans-Ulrich Humpf P: Tanja Schwerdtle

UNIVERSITÄT WÜRZBURG

Institut für Pharmazie und Lebensmittelchemie

Lehrstuhl für Lebensmittelchemie

Am Hubland, 97074 Würzburg

L: Leane Lehmann

UNIVERSITÄT WUPPERTAL

Lehrstuhl für Lebensmittelchemie

Gaußstr. 20, 42119 Wuppertal

L: Michael Petz P: Heiko Hayen

Fachorganisation der Lebensmittelchemiker

Bis 1936 wurden die Interessen der Lebensmittelchemiker in allen Tätigkeitsbereichen durch den „Verein Deutscher Lebensmittelchemiker“ vertreten. Seit 1947 wurde die Tradition dieser Berufsvertretung fortgesetzt durch die Fachgruppe „Lebensmittelchemie und gerichtliche Chemie“ in der Gesellschaft Deutscher Chemiker. Die Fachgruppe trägt seit 1990 den Namen

Lebensmittelchemische Gesellschaft - Fachgruppe in der Gesellschaft Deutscher Chemiker

GESELLSCHAFT DEUTSCHER CHEMIKER

Die Gesellschaft Deutscher Chemiker e.V. (GDCh) mit dem Sitz in Frankfurt/Main ist der Wissenschaft und der Allgemeinheit verpflichtet. Ihre Zwecke und Ziele sind:

- Förderung der Wissenschaft im Fachgebiet der Chemie und angrenzender Gebiete
- Förderung und Pflege des wissenschaftlichen Informations- und Meinungsaustausches aller auf dem Gebiet der Chemie tätigen Personen und an der Chemie Interessierten im Rahmen der geltenden Gesetze und Verordnungen
- Förderung des Wissens und Verständnisses von Chemie und chemischen Zusammenhängen
- Zusammenwirken der auf Spezialgebieten tätigen Wissenschaftler an Hochschulen, anderen Forschungseinrichtungen und in Industrie und Wirtschaft
- Förderung des wissenschaftlichen Nachwuchses
- Förderung der chemieorientierten wissenschaftlichen Ausbildung und Fortbildung
- Auszeichnung herausragender wissenschaftlicher Leistungen
- Förderung von wissenschaftlichen Arbeiten und Forschungsprojekten
- Förderung des wissenschaftlichen Publikations- und Informationswesens
- Kooperation mit in- und ausländischen Organisationen vergleichbarer wissenschaftlicher Aufgabenstellung
- Beratung von Gesetzgebungs- und Verwaltungsorganen sowie anderen öffentlichen bzw. dem Gemeinwohl verpflichteten Institutionen im Sinne der vorgenannten Aufgaben und Ziele
- Förderung der Chancengleichheit von Männern und Frauen in der Chemie und angrenzenden Gebieten.

Die Gesellschaft verfolgt damit ausschließlich und unmittelbar gemeinnützige Zwecke.

Lebensmittelchemische Gesellschaft - Fachgruppe in der GDCh

Die Lebensmittelchemische Gesellschaft ist derzeit die größte der Fachgruppen der Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh). Ihre Zwecke und Ziele sind insbesondere

- Förderung des Gedankenaustausches und Vermittlung fachlicher Anregung auf dem Gebiet der Lebensmittelchemie und ihren Grenzgebieten durch eine jährliche Haupttagung und örtliche Veranstaltungen
- Bildung von Ausschüssen zur Bearbeitung wissenschaftlicher, technischer und berufsständischer Fragen der Lebensmittelchemie
- Pflege der Beziehungen zu entsprechenden anderen Ausschüssen und Verbänden und zu ausländischen Vertretern und Verbänden der Lebensmittelchemie
- Förderung und Weiterentwicklung der Aus- und Weiterbildung im Fach Lebensmittelchemie und anderen berufsrelevanten Gebieten
- Förderung des wissenschaftlichen Nachwuchses
- Herausgabe der Zeitschrift „Lebensmittelchemie“
- Beratung von Gesetzgebungs- und Verwaltungsorganen sowie anderen öffentlichen bzw. dem Gemeinwohl verpflichteten Institutionen im Sinne der vorgenannten Aufgaben und Ziele
- Förderung der Chancengleichheit von Männern und Frauen in der Lebensmittelchemie.

In der Lebensmittelchemischen Gesellschaft arbeiten Lebensmittelchemiker aus der Überwachung, der Industrie, der Forschung, aus Behörden, freiberuflicher oder anderer Tätigkeit gemeinschaftlich in allen Fragen zusammen.

MITGLIEDER

Ordentliche Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft können alle an der Lebensmittelchemie interessierten Personen des In- und Auslandes werden, die ordentliche oder assoziierte Mitglieder der GDCh sind.

Studentische Mitglieder und *andere Mitglieder in Ausbildung* können Studierende der Lebensmittelchemie, der Chemie und anderer naturwissenschaftlicher Fächer sowie andere an der Lebensmittelchemie interessierte Personen, die sich in beruflicher oder schulischer Ausbildung befinden, werden.

Fördernde Mitglieder können alle fördernden Mitglieder der GDCh werden, wie z. B. Firmen, Behörden, Körperschaften, wissenschaftliche Institute und Vereine.

Assoziierte Mitglieder der GDCh können Personen mit abgeschlossener Hochschulbildung werden, die - ohne selbst Chemiker oder Lebensmittelchemiker zu sein - nur an der Mitarbeit in der Fachgruppe interessiert sind.

VORSTAND

Der Vorstand der Lebensmittelchemischen Gesellschaft besteht aus dem Vorsitzenden, seinem Stellvertreter, vier weiteren Mitgliedern, dem Chefredakteur der Zeitschrift „Lebensmittelchemie“ und einem Mitglied aus der Arbeitsgruppe „Junge LebensmittelchemikerInnen“. Die Lebensmittelchemiker in wissenschaftlicher, amtlicher, industrieller und freiberuflicher Stellung sind darin gleichberechtigt vertreten.

Der Vorstand wird von der Mitgliederversammlung gewählt. Seine Amtszeit beträgt drei Jahre.

MITGLIEDERVERSAMMLUNG

Die jährliche Mitgliederversammlung findet in der Regel während des Deutschen Lebensmittelchemikertages statt. Der Vorsitzende und die Mitglieder des Vorstandes berichten dort über die Aktivitäten der Gesellschaft, die Tätigkeit der Arbeitsgruppen, Probleme der Lebensmittelchemiker in Forschung, Überwachung, Industrie und Handelslaboratorien, Fragen der Ausbildung und weitere aktuelle Angelegenheiten. Die Mitgliederversammlung ist das zentrale demokratische Gremium der Gesellschaft, in der Wahlen durchgeführt sowie Änderungen der Geschäftsordnung oder der Mitgliedsbeiträge beschlossen werden.

REGIONALVERBÄNDE

Um den fachlichen und wissenschaftlichen Gedankenaustausch unter ihren Mitgliedern zu fördern, ist die Lebensmittelchemische Gesellschaft in Regionalverbände gegliedert, die in regelmäßigen Abständen wissenschaftliche Vortragsveranstaltungen durchführen. Derzeit bestehen die Regionalverbände

- Bayern
- Nord
- Nordost
- Nordrhein-Westfalen
- Südost (Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen)
- Südwest

ARBEITSGRUPPEN

Zur Intensivierung der sachbezogenen Arbeit hat die Lebensmittelchemische Gesellschaft folgende Arbeitsgruppen gebildet:

- Aromastoffe
- Bedarfsgegenstände
- Biochemische und molekularbiologische Analytik
- Elemente und Elementspezies
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Fleischwaren
- Fragen der Ernährung
- Fruchtsäfte und fruchtsafthaltige Getränke
- Futtermittel
- Hochschullehre
- Junge Lebensmittelchemiker/innen
- Kosmetische Mittel
- Lebensmittel auf Getreidebasis
- Lebensmittellaboratorien
- Lebensmittelüberwachung
- Lebensmittelwirtschaft
- Milch und Milchprodukte
- Pestizide
- Qualitätsmanagement und Hygiene
- Spirituosen
- Stabilisotopenanalytik
- Tierarzneimittelrückstände
- Wein
- Zusatzstoffe

Aktive Mitglieder einer Arbeitsgruppe sind bis zu 20 Lebensmittelchemiker, möglichst paritätisch aus Überwachung, Industrie, Forschung und freiberuflicher Tätigkeit, die auf den betreffenden Gebieten besonders sachverständig sind. Weitere, an der Mitarbeit interessierte Fachkollegen können *korrespondierende Mitglieder* einer Arbeitsgruppe werden.

Die Arbeitsgruppen beraten auf ihren Sitzungen (in der Regel ein- bis zweimal jährlich) vor allem aktuelle Fachprobleme aller Art, erarbeiten, bewerten und überprüfen analytische Methoden und geben gutachtliche Äußerungen und Stellungnahmen ab. Die Ergebnisse der Arbeitsgruppen werden in der Zeitschrift „Lebensmittelchemie“ veröffentlicht und finden Berücksichtigung bei der Erstellung von Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches sowie bei Rechtsetzungsvorhaben des Bundes und der Europäischen Gemeinschaft.

WISSENSCHAFTLICHE TAGUNGEN

Als zentrale wissenschaftliche Tagung veranstaltet die Lebensmittelchemische Gesellschaft jedes Jahr im September den „*Deutschen Lebensmittelchemikertag*“. Plenar- und Hauptvorträge vermitteln dort Übersichten über aktuelle Themenbereiche und Schwerpunkte des wissenschaftlichen Fortschritts. Diskussionsvorträge und Posterbeiträge nehmen breiten Raum ein und zeigen die wichtigsten Ergebnisse der Forschung und Entwicklung aus dem gesamten Gebiet der Lebensmittelchemie.

In jedem Frühjahr veranstalten die sechs *Regionalverbände* zusätzlich ein- bis zweitägige wissenschaftliche Tagungen. Sie bilden das Forum für den wissenschaftlichen Erfahrungsaustausch der Lebensmittelchemiker in den betreffenden Regionen. In den Diskussionsvorträgen dominieren häufig die unmittelbar interessierenden Themen aus der Praxis der Lebensmittelanalytik. Dort finden gerade die jungen Fachkollegen ein geeignetes Forum zur Darstellung wissenschaftlicher Arbeiten.

Diese Tagungen werden ergänzt durch weitere wissenschaftliche Vortragsveranstaltungen und Symposien, die in Zusammenarbeit mit fachverwandten Gesellschaften vorbereitet und durchgeführt werden.

FORTBILDUNGSKURSE UND INFORMATIONSTAGE

Die GDCh und die Lebensmittelchemische Gesellschaft führen in jedem Jahr ein umfangreiches Programm zur Fort- und Weiterbildung ihrer Mitglieder durch, vor allem auf den Gebieten der Lebensmittelchemie und der analytischen Chemie.

Mehrtägige Kurse geben die Möglichkeit, bestimmte Arbeitstechniken an besonders sachkundigen Instituten kennen zu lernen, zu erproben und eigene praktische Erfahrungen damit zu sammeln. Eintägige Informations- und Spezialisierungstage geben durch Vorträge von Sachkennern einen Überblick über die Fortschritte und den aktuellen Wissensstand auf speziellen Arbeitsgebieten. Lebensmittelchemiker in amtlicher Stellung und Hochschulangehörige können dazu eine Gebührenermäßigung bzw. einen Freiplatz erhalten.

ZEITSCHRIFT

Das Organ der Lebensmittelchemischen Gesellschaft ist die Zeitschrift „*Lebensmittelchemie*“. Sie erscheint mit 6 Heften pro Jahr im Verlag Wiley-VCH GmbH Weinheim. Mitglieder erhalten sie im Rahmen ihres Mitgliedsbeitrages.

„Lebensmittelchemie“ enthält wissenschaftliche Originalarbeiten, Berichte über Tagungen der Gesellschaft mit den Kurzreferaten der Vorträge und Poster, Berichte über die Tätigkeit der Arbeitsgruppen, Mitteilungen und Stellungnahmen der Gesellschaft, Ankündigungen von Veranstaltungen, Stellenausschreibungen sowie persönliche Nachrichten.

SCHRIFTENREIHE

Die Lebensmittelchemische Gesellschaft gibt im Behr's Verlag, Hamburg, eine Schriftenreihe „Lebensmittelchemie, Lebensmittelqualität“ in Einzelbänden heraus, die in ihren Arbeitsgruppen von kompetenten Fachleuten erarbeitet worden sind. Bisher erschienen folgende Bände:

- 1 Emulgatoren - ihre Wirkungen in Lebensmitteln
- 2 Hydrokolloide - Stabilisatoren, Dickungs- und Geliermittel in Lebensmitteln
- 3 Phosphate - Anwendung und Wirkung in Lebensmitteln
- 4 Proteine - strukturgebende Zutaten in Lebensmitteln
- 5 Enzympräparate - Standards für die Verwendung in Lebensmitteln
- 6 Enzyme preparations - Standards for the application in foodstuffs
- 7 Rückstände und Verunreinigungen in Rohstoffen und Lebensmitteln
- 8 Beurteilungskriterien für Fleischerzeugnisse - Tabellenwerk
- 9 Bedarfsgegenstände. Zusammensetzung und Analytik von Reinigungs- und Pflegemitteln für den Haushalt und von textilen Bedarfsgegenständen
- 10 Der Nährwert der Lebensmittel - Verbesserung, Beurteilung, Kennzeichnung
- 11 Zusatzstoffe - ihre Wirkung und Anwendung in Lebensmitteln
- 12 Methoden und Standards für Milch und Milchprodukte
- 13 Analytik von Rückständen pharmakologisch wirksamer Stoffe
- 14 Genuß-Säuren und ihre Salze - Anwendung und Wirkung in Lebensmitteln
- 15 Aktuelle Fragen der Ernährung
- 16 Schulversuche mit Zusatzstoffen
- 17 Spielwaren und Scherzartikel - Zusammensetzung und Untersuchung
- 18 Überzugstoffe und Trennmittel - Anwendung in und auf Lebensmitteln
- 19 Zuckeralkohole und Süßstoffe
- 20 EG-Binnenmarkt: Lebensmittelrechtliche Beurteilung und Zusammensetzung von Fleischwaren aus den EG-Ländern
- 21 Gentechnologie - Stand und Perspektiven bei der Gewinnung von Rohstoffen für die Lebensmittelproduktion
- 22 Nährwertkennzeichnung - Empfohlene Analysenmethoden zur Nährstoffbestimmung bei der Berechnung von Nährwertangaben
- 23 Fettaustausch und Fettersatz
- 24 Gentechnik im Lebensmittelbereich
- 25 Funktionelle Lebensmittel – Lebensmittel der Zukunft
- 26 Schädlingsbekämpfung in der Lebensmittelproduktion – Diagnose, Verfahren und Methoden, Pest Management, rechtliche Aspekte
- 27 Neue EU-Regelungen für gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel
- 28 Fettsäuren - Risiken und Nutzen



ZUSAMMENARBEIT MIT ANDEREN WISSENSCHAFTLICHEN GESELLSCHAFTEN

Die Lebensmittelchemische Gesellschaft unterhält enge Kontakte zu Gesellschaften und Organisationen, die auf benachbarten Fachgebieten wissenschaftlich tätig sind. Die langjährige Zusammenarbeit mit der *Deutschen Gesellschaft für Ernährung* (DGE) kommt zum Ausdruck in gemeinsamen Symposien zum Beispiel über besondere Ernährungsformen.

Auch mit der *Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft*, der *Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologien* und mit der *Deutschen Gesellschaft für experimentelle und klinische Pharmakologie und Toxikologie* werden gemeinsame Tagungen durchgeführt, bei denen die Beiträge dieser Disziplinen zum Schutz des Verbrauchers diskutiert werden.

Die Lebensmittelchemische Gesellschaft ist Mitglied der *Division of Food Chemistry* (DFC) in der *European Association for Chemical and Molecular Sciences* (EuCheMS). Die DFC veranstaltet alle zwei Jahre die internationale Konferenz „Euro Food Chem“ in verschiedenen Ländern Europas und beteiligt sich an der wissenschaftlichen Vorbereitung und Durchführung anderer Tagungen und Symposien, z. B. „Euro Residue“, „Euro Environment“, „Chemical Reactions in Foods“ oder „EuCheMS Chemistry Congress“.

EHRUNGEN

Die **JOSEPH-KÖNIG-GEDENKMÜNZE** wurde bereits im Jahr 1934 vom Verein Deutscher Lebensmittelchemiker zur Erinnerung an den Geheimen Regierungsrat Prof. Dr. phil. Dr. h.c. mult. *Joseph König* (1843 – 1930) gestiftet. Sie wird heute vom Vorstand der Gesellschaft Deutscher Chemiker auf Vorschlag der Lebensmittelchemischen Gesellschaft an in- und ausländische Persönlichkeiten verliehen, die sich besondere Verdienste um die wissenschaftliche Entwicklung und Forschung und um die Anerkennung der Lebensmittelchemie erworben haben.

Die **ADOLF-JUCKENACK-MEDAILLE** wird seit 1981 von der Lebensmittelchemischen Gesellschaft zur Erinnerung an den Geheimen Rat und Ministerialrat Prof. Dr. *Adolf Juckenack* (1870 – 1939) verliehen. Sie ehrt solche Persönlichkeiten, die durch jahrelangen, persönlichen Einsatz in wichtigen Positionen die Arbeit der Lebensmittelchemischen Gesellschaft mitgetragen haben oder die durch ihre Tätigkeit den Berufsstand der Lebensmittelchemiker gefördert haben.

Der **PREIS DES JUNGEN WISSENSCHAFTLERS**, der seit 1998 den Namen von Prof. Dr. *Kurt Täufel* (1892-1970) trägt, soll besondere wissenschaftliche Leistungen junger Fachkollegen würdigen und ihnen Ansporn zu weiteren erfolgreichen Aktivitäten sein. In den beiden letzten Jahrzehnten haben den Preis erhalten (Ort zum Zeitpunkt der Verleihung):

Der **GERHARD-BILLEK-PREIS** für eine herausragende Doktorarbeit wurde erstmals in 2005 verliehen.

SONSTIGE PREISE UND STIPENDIEN FÜR JUNGE WISSENSCHAFTLER

Die Lebensmittelchemische Gesellschaft lädt alle jungen Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler ein, sich um die folgenden Förderungsmöglichkeiten zu bewerben, die jährlich in der Zeitschrift „Lebensmittelchemie“ ausgeschrieben werden.

Der **BRUNO-ROSSMANN-PREIS** wird vergeben für Arbeiten, die sich in folgende Gebiete eingliedern lassen:

- Schnellmethoden zum Nachweis gesundheitsschädlicher Stoffe auf und in Lebensmitteln
- Methoden zur Untersuchung von Lebensmitteln mit einfachen Mitteln
- Verbesserung der Ernährung, Ausschaltung von Schadstoffen, bessere physiologische Ausnutzung.

Das **JOSEF-SCHORMÜLLER-STIPENDIUM**, das der Lebensmittelchemischen Gesellschaft nahe steht, bietet jungen Nachwuchs-Wissenschaftlerinnen und -Wissenschaftlern die Möglichkeit, einen Forschungsaufenthalt an einem renommierten Institut des In- und Auslandes zu finanzieren, um neue Methoden kennen zu lernen und wissenschaftliche Erfahrungen zu sammeln.

**Gesellschaft
Deutscher Chemiker e. V.
Postfach 90 04 40
D-60444 Frankfurt/Main
Varrentrappstraße 40-42
D-60486 Frankfurt/Main**

Halten Sie Kontakt durch Mitgliedschaft in der GDCh

Die GDCh hat rund 30.000 Mitglieder und ist im In- und Ausland als die umfassende wissenschaftliche Organisation der Chemiker in der Bundesrepublik Deutschland anerkannt.

Welche Vorteile hat die Mitgliedschaft für den Einzelnen?

- Veranstaltungen in 60 Ortsverbänden, 25 Fachstrukturen und ihren Untergruppen
- Wissenschaftlicher Gedankenaustausch auf Kongressen und Tagungen
- Kurse, Informations- und Spezialisierungstage, Seminare zu ermäßigten Gebühren
- Mitgliederzeitschrift "Nachrichten aus der Chemie" monatlich
- Vergünstigter Bezug unserer Fachzeitschriften

Die GDCh im Internet: <http://www.gdch.de>

So erreichen Sie uns:

Telefon: 069/79 17 -

Fachgruppen und Sektionen	-580, -363
Mitgliederservice	-334, -335
Veranstaltungen	
Fortbildung	-364
Tagungen	-358, -366
Karriereservice	-665, -668
Bildung und Beruf	-326, -327
Öffentlichkeitsarbeit	-493

E-Mail:

Fachgruppen	fg@gdch.de
Mitgliederservice	ms@gdch.de
Veranstaltungen	
Tagungen	tg@gdch.de
Fortbildung	fb@gdch.de
Karriereservice	karriere@gdch.de
Bildung und Beruf	ab@gdch.de
Öffentlichkeitsarbeit	pr@gdch.de