



Neues Hightech-Lebensmittel-Technikum für Lehre und Forschung an der Fakultät Life Science

Neues Hightech-Lebensmittel-Technikum für Lehre und Forschung an der Fakultät Life Science
In dem neuen lebensmitteltechnologischen Labor können neben Praktika und Abschlussarbeiten jetzt zum Beispiel hochrelevante Energieverbrauchsmessungen an unterschiedlichen Haushalts- und Großküchengeräten durchgeführt werden. Derzeit existiert noch keine einheitliche Norm für Energieeffizienz hinsichtlich des ausgerufenen Klimaschutzziels auf europäischer und internationaler Ebene. Die Ökodesign-Richtlinie (2009/125/EC) gibt bereits Mindesteffizienz-Anforderungen für verschiedene Produktgruppen vor. Im Privathaushalt gibt es dafür Energielabels für Kühl- und Tiefkühlgeräte und Waschmaschinen mit Angabe des Jahresenergieverbrauchs seit 2011. Für die Großküche existiert die deutsche DIN-Norm 18873. Eine einheitliche Norm soll nun im Rahmen von studentischen Projekten und Lehrveranstaltungen durch Messungen der physikalischen Eigenschaften von Lebensmitteln erarbeitet werden.
Was weiter untersucht werden kann (Beispiel): Es können neue Siedefette für die Herstellung von gesünderen Siedegebäcken (zum Beispiel für "Berliner") entwickelt werden und die kleinen und mittleren Unternehmen in die Lage versetzen, neuartige Siedefette zu verwenden. Eigene Voruntersuchungen haben ergeben, dass insbesondere handwerklich hergestellte Siedegebäcke zum Teil erhebliche Trans-Fettsäuregehalte aufweisen. Trans-Fettsäuren zählen zu den unerwünschten Lebensmittelinhaltsstoffen, da sie die Plasma-Lipide ungünstig beeinflussen und somit das koronare Herzkrankheits-Risiko erhöhen. Studierende können im Rahmen von Abschlussarbeiten anhand von analytischen und sensorischen Parametern die Siedefettentwicklung aktiv begleiten.
Ferner können industrielle Prozesse in der Lebensmittelherstellung und -verarbeitung in kleinem Maßstab teilweise nachgestellt werden. Das sind zum Beispiel: Backprozesse, Eiscremeherstellung, Röstprozesse von Kaffee, Getränkeherstellung, Schokoladenherstellung sowie die Herstellung von Süßwaren (Gummisüßwaren, Bonbons, Dragees etc.). Aber auch die Untersuchung von Pasta-Produkten und Erzeugnissen aus dem Dairy-Bereich ist möglich. Damit verschafft das Lebensmittel-Technikum für Studierende im Rahmen ihrer Lehrveranstaltungen einen überaus praxisrelevanten Einblick.
Medienvertreter/innen akkreditieren sich bitte bei Dr. Katharina Jeorgakopulos, presse@haw-hamburg.de
Kontakt: HAW Hamburg, Fakultät Life Sciences
Dr. Petra Seling-Biehusen, Geschäftsführerin
Tel 040.428 75-6403
petra.seling-biehusen@haw-hamburg.de


Pressekontakt

Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg

20099 Hamburg

Firmenkontakt

Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg

20099 Hamburg

Die Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg ist die zweitgrößte Hochschule in Hamburg und die drittgrößte Fachhochschule in Deutschland. Seit dem WS 2010/2011 studieren an ihr ca. 13.661 Studierende in 63 verschiedenen Studiengängen.