Zeitplan Modul MMN G3 „Lebensmittelchemie“ WS 2024/25 (05.11.-25.11.24) [Stand: 05.11.2024]

Zeit	04.11.2024		05.11.2024		06.11.2024		07.11.2024		08.11.2024	
9-10			09:00 Uhr: Einführung in das Modul "Lebensmittelchemie"	VB	**Versuch 1** Photometrische Bestimmung von Proanthocyanidin (PAC) in Cranberries **Gruppe 1**	AM	**Versuch 1** Photometrische Bestimmung von Proanthocyanidin (PAC) in Cranberries **Gruppe 3**	AM	Exkursion zu Betrieb der Lebensmittelindustrie	
10-11										
11-12			Chromatographie	VB						
12-13			Pause		Pause		Pause			
13-14			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		
14-15										
15-16										

Zeit	11.11.2024		12.11.2024		13.11.2024		14.11.2024		15.11.2024	
9-10	**Versuch 4** Bestimmung der antioxidativen Kapazitäten von Apfelsäften **Gruppe 1**	AM	**Versuch 4** Bestimmung der antioxidativen Kapazitäten von Apfelsäften **Gruppe 3**	AM	Vortrag 1-4	VB	Vortrag 13-16	VB	**Versuch 3** Analytische Unterscheidung zwischen Marzipan und Persipan **Gruppe 1**	AH
10-11										
11-12					Vortrag 5-8		Vortrag 17-21			
12-13	Pause		Pause		Pause		Pause		Pause	
13-14	**Versuch 4** Bestimmung der antioxidativen Kapazitäten von Apfelsäften **Gruppe 2**	AM	**Versuch 4** Bestimmung der antioxidativen Kapazitäten von Apfelsäften **Gruppe 4**	AM	Vortrag 9-12	VB	Vorstellung der Arbeitsgruppe Bioaktive Pflanzenstoffe	VB	**Versuch 3** Analytische Unterscheidung zwischen Marzipan und Persipan **Gruppe 2**	AH
14-15					Selbstständiges Arbeiten		Selbstständiges Arbeiten			
15-16										

Zeit	18.11.2024		19.11.2024		20.11.2024		21.11.2024		22.11.2024		25.11.2024
9-10	**Versuch 3** Analytische Unterscheidung zwischen Marzipan und Persipan **Gruppe 3**	AH	Hagebutten Äpfel	VB	**Versuch 2** In-vitro-Messung der Hemmung der α-Amylase durch pflanzliche Lebensmittel **Gruppe 1**	AH	**Versuch 2** In-vitro-Messung der Hemmung der α-Amylase durch pflanzliche Lebensmittel **Gruppe 3**	AH	Selbstständiges Arbeiten		
10-11											
11-12			Funktionelle Lebensmittel	VB							10:00 Uhr Klausur
12-13	Pause		Pause		Pause		Pause				
13-14	**Versuch 3** Analytische Unterscheidung zwischen Marzipan und Persipan **Gruppe 4**	AH	Selbstständiges Arbeiten (Dies Academicus)		**Versuch 2** In-vitro-Messung der Hemmung der α-Amylase durch pflanzliche Lebensmittel **Gruppe 2**	AH	**Versuch 2** In-vitro-Messung der Hemmung der α-Amylase durch pflanzliche Lebensmittel **Gruppe 4**	AH			
14-15											
15-16											

Versuch 1	Photometrische Bestimmung von Proanthocyanidin in Cranberries	AM	Angelika Malarski
Versuch 2	In-vitro-Messung der Hemmung der α-Amylase durch pflanzliche Lebensmittel	AH	Anna Heidrich
Versuch 3	Analytische Unterscheidung zwischen Marzipan und Persipan	AH	Anna Heidrich
Versuch 4	Bestimmung der antioxidativen Kapazitäten von Apfelsäften	AM	Angelika Malarski
		VB	Prof. Dr. Volker Böhm

- Beratungsraum Erdgeschoss, Dornb. Str. 25
- Beratungsraum Erdgeschoss, Dornb. Str. 25
- Beratungsraum Erdgeschoss/Seminarraum 2, Dornb. Str. 25
- K011/K012, Dornb. Str. 25

(Änderungen vorbehalten)