

Lebensmittelinnovation - Gesundheit und Nachhaltigkeit

Hochschule Trier – Trier University of Applied Sciences
Bachelor of Science



Allgemein

Lebensmittel, Gesundheit & Umwelt

Eine ständige Optimierung und **innovative** Ansätze bei der Herstellung und Entwicklung von Lebensmitteln sind unerlässlich. Hast du dich schon immer gefragt, wie qualitativ hochwertige Lebensmittel hergestellt und kontrolliert werden? Was muss dabei alles beachtet werden? Was sind die Herausforderungen?

Wie werden Lebensmittel verstoffwechselt? Was passiert mit potenziell giftigen Stoffen im Körper? Lerne, wie der Körper mit erwünschten und unerwünschten Stoffen umgeht und somit die **Gesundheit** erhalten bleibt.

Die industrielle Produktion von Lebensmitteln besteht aus vielen Aspekten, u.a. Rohstoffbeschaffung, Lieferwege, Energiemanagement in der Produktion, Verwertung der Abfallprodukte. Wie können etablierte Prozesse neu gestaltet werden, um **nachhaltig** ein ausgeglichenes Ressourcenmanagement zu gewährleisten?

Auf einen Blick

Abschluss: Bachelor of Science (B.Sc.)

Studienbeginn: regulär im Wintersemester

Regelstudienzeit: 7 Semester (210 ECTS)

Unterrichtssprache: Deutsch

Zulassungsbeschränkung: Nein

Standort: Hauptcampus Trier

Studienform: Vollzeitstudium

Voraussetzung: Allgemeine Hochschulreife, Fachhochschulreife oder besonderer Zugang für beruflich Qualifizierte; kein Vorpraktikum nötig

Studiengebühr: keine

Trier University
of Applied Sciences

H O C H
S C H U L E
T R I E R

Kontakt

Studienberatung

Holger Weinand

Tel.: +49 651 8103-286

E-Mail: h.weinand@hochschule-trier.de

[Instagram >](#)

Inhalt

Worum geht's?

Das Studium der Lebensmittelinnovation vermittelt dir neben umfangreichem Wissen zur Herstellung von Lebensmitteln auch tiefergehende Informationen zur Umsetzung der Nahrung im Körper. Weiterhin werden Nachhaltigkeitsaspekte bei der Herstellung von Lebensmitteln in den Fokus genommen.

Dabei wirst du in Vorlesungen & Laborpraktika die verschiedenen Eigenschaften der Inhaltsstoffe kennenlernen und u.a. auf Textur, Farbe und Gehalt untersuchen, aber auch Einflüsse auf den Körper und Nachhaltigkeitsstrategien kennenlernen.

Im Rahmen des Praxissemesters und der Bachelorarbeit kannst du dein Fachwissen praxisnah in den Lebensmittelbetrieben durch die Mitarbeit an Projekten anwenden.

Perspektiven

Karrieremöglichkeiten

Von der Forschung und Entwicklung neuer Lebensmittelprodukte bis hin zur Qualitätssicherung und Verbraucherinformation bietet dir der Bachelor in "Lebensmittelinnovation – Gesundheit und Nachhaltigkeit" ein breites Spektrum an beruflichen Möglichkeiten. Da die Lebensmittelindustrie international ausgerichtet ist, gibt es viele Möglichkeiten, im Ausland zu arbeiten und internationale Erfahrungen zu sammeln.

In allen Bereichen der Lebensmittelwirtschaft finden sich anspruchsvolle und verantwortungsvolle Tätigkeiten.

Tätigkeitsbereiche:

- Qualitätssicherung & -management
- Produktionsplanung & -organisation
- Produktentwicklung
- Lebensmittelanalytik
- Umweltmanagement
- Marketing & Vertrieb

Branchen:

- Lebensmittelproduzenten
- Rohstofflieferanten
- Analytik- und Umweltlabore
- Kosmetik- und Pharma-Unternehmen
- Verpackungsmittelindustrie
- Logistik und Handel
- Recycling
- Behörden & Verbände

Bewerbung

Bewerbung

Ihre **Bewerbung für einen Bachelor- oder Masterstudiengang** können Sie über das Online-Bewerbungsportal vornehmen:

[Zum Bewerberportal >](#)

Allgemeine Zulassungsvoraussetzungen

Bei allen Fragen rund um Ihre Bewerbung und zu den allgemeinen Zulassungsvoraussetzungen steht Ihnen der Studienservice zur Verfügung:

[Studienservice Hochschule Trier >](#)

Ernährungswissenschaften

Lebensmitteltechnologie