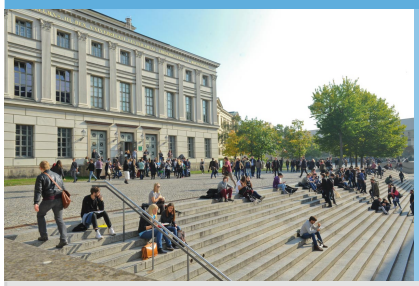
Lebensmittelchemie

Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg
Staatsexamen



Übersicht

Lebensmittelchemie

Komplett und maßgeschneidert

Von A wie Agrarwissenschaften bis Z wie Zahnmedizin - das Studienangebot an der Uni Halle ist riesig. Mehr als 240 Studienangebote gibt es insgesamt und mehr als die Hälfte davon haben keinen NC, stehen also zur freien Einschreibung zur Verfügung!

Aber das ist längst nicht alles! Sehr viele der angebotenen Studienfächer lassen sich miteinander kombinieren. So kannst du genau das studieren, was dich interessiert – und dir dein Studium „auf den Leib schneidern".

Unsere Angebote für diese Studienrichtung:

- **Lebensmittelchemie** – Staatsexamen, nichtmodularisiert

MARTIN-LUTHER-UNIVERSITÄT
HALLE-WITTENBERG

- Gesamt-Studienangebot der Uni-Halle
- Informationen über das Studium in Halle
- Informationen zum NC
- Bewerbung und Einschreibung
- Allgemeine Studienberatung

Staatsexamen außer Lehramt

LebensmittelchemieStaatsexamen, nichtmodularisiert

Allgemeine Informationen

Studienabschluss	Staatsexamen
Umfang	keine LP
Regelstudienzeit	9 Semester
Studienbeginn	nur Wintersemester
Studienform	Direktstudium, Vollzeitstudium
Hauptunterrichtssprache	Deutsch
Zulassungsbeschränkung	zulassungsfrei (ohne NC)
Studieren ohne Hochschulreife	ja (Details)
Fachspezifische Zulassungsvoraussetzungen	nein
Fakultät	Naturwissenschaftliche Fakultät II – Chemie, Physik und Mathematik
Institut	Institut für Chemie

Charakteristik und Ziele

Lebensmittelchemie ist ein angewandtes Fach. Es werden "Anleihen" in vielen Fachgebieten gemacht. Dies fördert die interdisziplinäre Denk- und Arbeitsweise. Vor allem spielen analytisch-chemische Fragestellungen eine wichtige Rolle, aber auch mikrobiologische, biochemische,

botanische und lebensmittelrechtliche Aspekte sind bedeutend.

Lebensmittelchemiker*innen sind wissenschaftlich ausgebildete Fachleute in einer speziellen Disziplin der Chemie, die in erster Linie dem Schutz des Verbrauchers verpflichtet sind. Ihr Ziel ist vor allem,

- die Zusammensetzung der meist sehr kompliziert aufgebauten Lebensmittel und ihrer Rohstoffe zu ermitteln und das Wissen darüber laufend zu erweitern,
- die Reaktionen der Inhaltsstoffe von Lebensmitteln bei der Lagerung, Zubereitung und Verarbeitung im gewerblichen und industriellen Maßstab zu untersuchen und die Kenntnisse zu nutzen, um die Qualität der Erzeugnisse laufend zu verbessern,
- unerwünschte natürliche Bestandteile sowie Spuren von Rückständen und Verunreinigungen in Lebensmitteln und Trinkwasser aufzuspüren, die Quellen möglicher Belastungen zu erkennen und zu beseitigen,
- die verfügbaren Methoden, insbesondere für Spurenanalysen, und ihre Leistungsfähigkeit ständig weiterzuentwickeln, um möglichst zuverlässige und aussagekräftige Messdaten zu gewinnen,
- die Art, Reinheit und Wirkungsweise von Zusatzstoffen zu überprüfen und deren optimale und sichere Anwendung zu gewährleisten,
- die erhaltenen Untersuchungsergebnisse umfassend lebensmittel- und umweltrechtlich zu bewerten.

Berufsperspektiven

Die Berufsbilder der Lebensmittelchemiker*innen sind zurzeit in einer Phase des Umbruchs. Das klassische Berufsbild in der staatlichen Lebensmittelüberwachung gilt heute nur noch für einen geringen Teil der Absolvent/innen. Wissenschaftlich-technische Neuerungen des Fachs, die Internationalisierung von Produktion und Vertrieb sowie die kritische Diskussion des Themas „Lebensmittel“ in der Öffentlichkeit zeigen die breit angelegten Betätigungs- und Entwicklungsmöglichkeiten in diesem Berufsfeld.

- Für Untersuchungen und Beurteilungen im Rahmen der **amtlichen Lebensmittelüberwachung** sind Lebensmittelchemiker*innen meist in Chemischen Untersuchungsämtern der Bundesländer tätig; hinzu kommen Positionen bei Ministerien und Vollzugsbehörden.
- Freiberuflich tätige Lebensmittelchemiker*innen in einem selbständigen Handelslabor (Umweltlabor) beraten Hersteller, Importeure und Handel durch Untersuchungen und rechtliche Beurteilungen ihrer Güter.
- In der Ernährungswirtschaft sowie in der Kosmetik- und Bedarfsgegenständeindustrie haben Lebensmittelchemiker*innen umfangreiche Aufgaben in Forschungs- und Entwicklungslaboratorien und sind meist rechtlich verantwortlich für alle Kontrollfunktionen und die Qualität der Produkte.
- In der Lebensmittelforschung arbeiten Lebensmittelchemiker*innen an Universitätsinstituten sowie an Forschungsanstalten des Bundes und der Lebensmittelwirtschaft.
- Darüber hinaus ergeben sich zahlreiche weitere Tätigkeitsbereiche in Laboratorien und Untersuchungsstellen im Bereich des Trinkwassers, der Umwelt (Abwasser, Luft und Boden), der Landwirtschaft, der chemischen und pharmazeutischen Industrie, der chemischen Toxikologie, gerichtlichen Analytik und klinischen Chemie, also überall dort, wo die speziellen Kenntnisse des Lebensmittelchemikers in der Analytik komplexer Substrate und der Beurteilung der Ergebnisse gefragt sind.

Struktur des Studiums

Das Lebensmittelchemie-Studium gliedert sich in ein Grundstudium (1.-4. Fachsemester, erster Prüfungsabschnitt) und ein Hauptstudium (5.-9. Fachsemester, zweiter Prüfungsabschnitt) mit wissenschaftlicher Abschlussarbeit (Diplomarbeit). Die Prüfungen sowohl im ersten als auch im zweiten Prüfungsabschnitt werden studienbegleitend abgelegt. Der Studiengang ist nicht modularisiert.

Studieninhalt

Das **Grundstudium** des Studiengangs Lebensmittelchemie ist teilweise deckungsgleich mit dem Studium der Chemie. Es werden Vorlesungen, Übungen und Praktika zu folgenden Fächern angeboten:

- Anorganische Chemie
- Organische Chemie
- Physikalische Chemie
- Analytische Chemie
- Naturstoffchemie/Biochemie
- Toxikologie/Rechtskunde
- Mathematik/Informatik
- Experimentalphysik
- Biologie/Botanik

Abschluss: Erster Abschnitt der Staatsprüfung

Ein Schwerpunkt des **Hauptstudiums** sind lebensmittelchemische Praktika. Dort werden

insbesondere analytisch-chemische Arbeitstechniken erlernt. Daneben werden Vorlesungen, Übungen und Praktika zu folgenden Fächern angeboten:

- Lebensmittelchemie
- Lebensmitteltoxikologie
- Lebensmitteltechnologie
- Lebensmittel- und Umweltanalytik
- Umweltchemie
- Biotechnologie
- Lebensmittelrecht
- Mikrobiologie
- Botanik/Mikroskopie
- Ernährungslehre, Ernährungswirtschaft.

Im 9. Fachsemester wird eine **wissenschaftliche Abschlussarbeit**, die Diplomarbeit, angefertigt.

Weiterhin haben Studierende die Möglichkeit, aus einem umfangreichen Angebot an Spezialvorlesungen auszuwählen und sich ein vertieftes Wissen anzueignen. Die Themen für die wissenschaftliche Abschlussarbeit und auch für Dissertationen werden entsprechend den Forschungsschwerpunkten an den Instituten vergeben.

Studienabschluss

Nach bestandenem zweiten Prüfungsabschnitt verleiht das Institut für Chemie den akademischen Grad „Diplom-Lebensmittelchemiker“/„ Diplom-Lebensmittelchemikerin“. Voraussetzung ist die Anfertigung einer Diplomarbeit oder die Anerkennung als solche einer experimentellen wissenschaftlichen Abschlussarbeit.

Praktika

Die Ausbildung zu staatlich geprüften Lebensmittelchemiker*innen erfordert eine einjährige Praktikantenzeit in einem dafür zugelassenen Chemischen Lebensmitteluntersuchungsamt (nicht mehr Bestandteil des Studiums). Im Anschluss daran wird der dritte Prüfungsabschnitt der Staatsprüfung abgelegt. Er ist die Voraussetzung für die Anerkennung als staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker / staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin.

Zulassungsvoraussetzungen

- **Hochschulzugangsberechtigung** (in der Regel **Abitur**)
  bzw. Einstieg über Probestudium oder Feststellungsprüfung für beruflich Qualifizierte

Außerdem empfohlen: Bewerber:innen sollten Freude an Naturwissenschaften und experimentellem Arbeiten haben. Voraussetzung sind fundierte Grundkenntnisse in den Naturwissenschaften und in der Mathematik.

Bewerbung/Einschreibung

Für den Studiengang Lebensmittelchemie (Staatsexamen) gilt:

- **zulassungsfrei (ohne NC)**
  Wenn Sie die Zulassungsvoraussetzungen erfüllen, ist Ihnen der Studienplatz sicher.
- **Einschreiben:** von Mitte Mai bis **30. September 2026**
  > www.uni-halle.de/bewerben

- Ihr Zeugnis stammt aus dem Ausland? Bewerbung über uni-assist bis 15. Juli 2026.
  > Informationen & Ablauf
- Start in einem höheren Fachsemester nach Hochschul-/Studiengangwechsel?
  > Informationen, Fristen, Ablauf

Link zum Studienangebot der Uni-Halle

Studieren in Halle

Modern und praxisnah

Das Institut für Chemie ist in einem großzügigen Funktionalbau auf dem Weinberg-Campus untergebracht, der in den letzten Jahren nach modernsten Gesichtspunkten rekonstruiert wurde. Vom Stadtzentrum aus ist dieses Hauptgebäude mit der Straßenbahn oder auch dem Fahrrad in wenigen Minuten erreichbar. Während des gesamten Studiums stehen ausreichend Praktikumsplätze zur Verfügung. Die Regelstudienzeit ist somit weitgehend garantiert. Geräte, Chemikalien und Verbrauchsmaterialien werden unentgeltlich zur Verfügung gestellt.

© xStudy SE 1997 - 2026