

Food Science and Technology

Universität Hohenheim
Master of Science



Allgemein

Transformation der Lebensmittelverarbeitung für eine gesunde und nachhaltige Ernährung

Von traditionellen Lebensmitteln zu New Food

Lebensmittel und Ernährung haben dich bereits im Bachelor begeistert? Dann kannst du im internationalen **Masterstudiengang Food Science and Technology** dein Wissen erweitern und vertiefen. New Food hat das Ziel, eine wachsende Bevölkerung gesünder, nachhaltiger und vielfältiger zu ernähren. Wir bereiten unsere Studierenden darauf vor, Produktionsprozesse nachhaltiger zu gestalten und Kreisläufe zu schließen. Der Kern des Studiums ist die Entwicklung neuer nachhaltiger Technologien für das Herstellen von Lebensmitteln, die den Erwartungen der Verbraucher und individuellen Ernährungsbedürfnissen entsprechen, d.h. der Transfer von Konzepten der Grundlagenforschung in neue technologische Ansätze. Wissen und Ideen kannst du direkt in modern eingerichteten Laboren und Technika mit Pilotanlagen vertiefen und vorantreiben.

Bist du bereit, die Zukunft der Lebensmittelversorgung mitzugestalten? Dann werde Teil einer nachhaltigen Revolution im Bereich der Lebensmittelverarbeitung.

Auf einen Blick

Studienabschluss: Master of Science
Regelstudienzeit: 4 Semester, 120 Credits
Studienbeginn: Nur Wintersemester
Sprache: Englisch
Zulassungsart: unbegrenzt Studienplätze
Standort: Stuttgart

Warum an der Uni Hohenheim studieren?

- Kleiner, internationaler Studiengang mit exzellentem Betreuungsverhältnis
- Verknüpfung von Forschung und Lehre
- Moderne Labore und Praktikumsräume mit neuester Technik
- Technika mit Pilotanlagen für Forschung und Lehre bieten die Möglichkeit, neue nachhaltige Technologien zu entwickeln und zu testen
- Möglichkeit, Module in den angrenzenden Disziplinen Agrar- und Ernährungswissenschaften zu belegen
- Sehr gute Karriereaussichten in Deutschland, Europa und weltweit

Informiere dich bei einer der **Master-Infoveranstaltungen** der Universität Hohenheim genauer über den Studiengang und deine Möglichkeiten!



UNIVERSITÄT
HOHENHEIM

Kontakt

Ansprechpartnerin:

Jessia Filla
 Tel.: 0711 459 24383
 E-Mail: fb@uni-hohenheim.de

Website >

Aufbau

Studienaufbau

Im **ersten Studienjahr** des Lebensmittelstudiums liegt der Schwerpunkt darauf, Ansätze aus dem Bereich der „soft matter science“ mit mikrobiologischem Wissen und

ingenieurwissenschaftlichen Methoden zu verknüpfen, um alle Aspekte der Verarbeitung von komplexen Lebensmittelmatrixen zu verstehen. Du analysierst Bearbeitungsverfahren für Lebensmittel und lernst neue Technologien kennen, mit denen funktionelle Verbindungen aus pflanzlichen und tierischen Rohwaren effektiv gewonnen, enzymatisch modifiziert oder durch Verkapselung stabilisiert werden können.

Gleichzeitig eignest du dir wissenschaftliche Methodenkompetenz an. Dies beinhaltet moderne chemische, physikalische, molekulare und statistische Methoden, aber auch Methoden zu Modellierung und Simulation dieser Verfahren und den entstehenden Reaktionen. In Praktika wendest du dein gewonnenes Wissen an. In Seminaren befasst du dich mit der Lebensmittelproduktion in natur-, ingenieurs- und wirtschaftswissenschaftlichen Kontexten.

Im **zweiten Studienjahr** kannst du dein Studium nach deinen individuellen Interessen und der gewünschten Spezialisierung eigenständig gestalten. Dein im ersten Studienjahr erlangtes Wissen sowie deine praktischen Fähigkeiten baust du weiter aus, indem du dich in einem Teilbereich der Lebensmittelwissenschaft spezialisierst. Hierbei stehen dir beispielsweise die Bereiche Fleisch, Milch, Getreide, Frucht, Lebensmittelmikrobiologie oder Verfahrenstechnik offen. Zudem wirst du stetig an die eigenständige Forschungsarbeit herangeführt.

Die offene Struktur des zweiten Jahres erlaubt es dir auch, ein Auslandssemester an einer unserer exzellenten Partneruniversitäten oder ein ausgedehntes Praktikum an nationalen oder internationalen Forschungseinrichtungen innerhalb der Lebensmittelindustrie zu absolvieren. Eine Projektarbeit am Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie führt dich in unsere aktuellen Forschungsvorhaben ein.

Eine **forschungsintensive Masterarbeit** an einem Fachgebiet deiner Wahl wird in die laufende Forschungsarbeit am Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie eingebettet und ermöglicht es dir, deine Fähigkeit, eigenständige Forschungsarbeit durchzuführen, zu demonstrieren.

Perspektiven

Berufsperspektiven

Als Master of Food Science and Technology steht dir ein breites Feld an Jobangeboten offen. Du kannst deine Expertise in folgenden Berufen einbringen und weiterentwickeln:

- Forschungsgruppen an nationalen oder internationalen Universitäten oder Forschungseinrichtungen
- Forschung und Entwicklung, Projektmanagement, Qualitätssicherung oder technische Leitung in den folgenden Industrien:
 - Lebensmittelindustrie und ihre Zuliefererindustrien
 - Biotechnologische Industrie
 - Pharmazeutische Industrie
 - Food Chemistry
 - Gesundheitswesen
- Anlagen-, Verfahrens- und Verpackungstechnologie
- Private und öffentliche Forschungseinrichtungen
- Journalismus
- Unternehmensberatung

Bewerbung

Bewerbung

Bewerbungsfristen:

1. Fachsemester: Wintersemester 15. Mai, Sommersemester 15. Januar
Höhere Fachsemester: Wintersemester 15. Mai, Sommersemester 15. Januar

Voraussetzungen:

Formale Voraussetzungen: Bachelorabschluss in den Natur- oder Ingenieurwissenschaften (180 ECTS-Credits)

Inhaltliche Voraussetzungen:

- Interesse an Chemie, Biologie und Physik
- Interesse an Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik
- Freude an experimenteller Arbeit in Labor und Versuchsanlagen
- Interesse an Forschung und an Entwicklung von Produktionsprozessen für Lebensmittel
- Interesse an ökonomischem Denken und Organisationsmanagement

Sprachkenntnisse: Deutsch B1, Englisch B2
Vorpraktikum: nein

Auswahlverfahren:

Auswahlkriterien: nein
Auswahlgespräch: nein

[Infos zur Bewerbung >](#)

Lebensmitteltechnologie