

# Syllabus

## *Kursbeschreibung*

<b>Titel der Lehrveranstaltung</b>	Evaluation of Food Quality and Authenticity
<b>Code der Lehrveranstaltung</b>	44765
<b>Zusätzlicher Titel der Lehrveranstaltung</b>	
<b>Wissenschaftlich-disziplinärer Bereich</b>	AGRI-07/A
<b>Sprache</b>	Englisch
<b>Studiengang</b>	Master in Lebensmittelwissenschaften für Innovation und Authentizität
<b>Andere Studiengänge (gem. Lehrveranstaltung)</b>	
<b>Dozenten/Dozentinnen</b>	
<b>Wissensch. Mitarbeiter/Mitarbeiterin</b>	
<b>Semester</b>	Erstes Semester
<b>Studienjahr/e</b>	1st
<b>KP</b>	6
<b>Vorlesungsstunden</b>	36
<b>Laboratoriumsstunden</b>	24
<b>Stunden für individuelles Studium</b>	90
<b>Vorgesehene Sprechzeiten</b>	18
<b>Inhaltsangabe</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introduction to Food Quality and Authenticity <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definitions and importance</li> </ul> </li> <li>2. Food Adulteration and Fraud Detection <ul style="list-style-type: none"> <li>• Types and examples of adulteration</li> <li>• Impact on food quality and consumers</li> <li>• Analytical methods for detection and prevention</li> </ul> </li> <li>3. Sensory Evaluation Techniques <ul style="list-style-type: none"> <li>• Role of human senses in food assessment</li> <li>• Sensory methods and applications</li> </ul> </li> </ol>

	<p>4. Chemical Analysis for Food Evaluation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Detection of additives, contaminants, and key components</li> <li>• Laboratory techniques in food chemistry</li> </ul> <p>5. Emerging Technologies in Food Authentication</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Advanced instrumental techniques (e.g., NMR, MS, isotopic analysis)</li> <li>• Electronic sensing systems (e-nose, e-tongue)</li> <li>• Non-destructive methods (e.g., hyperspectral imaging)</li> </ul>
Themen der Lehrveranstaltung	
Stichwörter	
Empfohlene Voraussetzungen	
Propädeutische Lehrveranstaltungen	None
Unterrichtsform	
Anwesenheitspflicht	No
Spezifische Bildungsziele und erwartete Lernergebnisse	-
Spezifisches Bildungsziel und erwartete Lernergebnisse (zusätzliche Informationen)	
Art der Prüfung	
Bewertungskriterien	
Pfichtliteratur	
Weiterführende Literatur	
Weitere Informationen	
Ziele für nachhaltige Entwicklung (SDGs)	