Syllabus

Kursbeschreibung

Titel der Lehrveranstaltung	Evaluation of Food Quality and Authenticity
Code der Lehrveranstaltung	44765
Zusätzlicher Titel der Lehrveranstaltung	
Wissenschaftlich-disziplinärer Bereich	AGRI-07/A
Sprache	Englisch
Studiengang	Master in Lebensmittelwissenschaften für Innovation und Authentizität
Andere Studiengänge (gem. Lehrveranstaltung)	
Dozenten/Dozentinnen	
Wissensch. Mitarbeiter/Mitarbeiterin	
Semester	Erstes Semester
Studienjahr/e	1st
KP	6
Vorlesungsstunden	36
Laboratoriumsstunden	24
Stunden für individuelles Studium	90
Vorgesehene Sprechzeiten	18
Inhaltsangabe	1. Introduction to Food Quality and Authenticity • Definitions and importance 2. Food Adulteration and Fraud Detection • Types and examples of adulteration • Impact on food quality and consumers • Analytical methods for detection and prevention 3. Sensory Evaluation Techniques • Role of human senses in food assessment • Sensory methods and applications

	4. Chemical Analysis for Food Evaluation • Detection of additives, contaminants, and key components • Laboratory techniques in food chemistry 5. Emerging Technologies in Food Authentication • Advanced instrumental techniques (e.g., NMR, MS, isotopic analysis) • Electronic sensing systems (e-nose, e-tongue) • Non-destructive methods (e.g., hyperspectral imaging)
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	
Pflichtliteratur	
Weiterführende Literatur	
Weitere Informationen	
Ziele für nachhaltige Entwicklung (SDGs)	