

# 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>

	<ul style="list-style-type: none"><li>4. Chemical Analysis for Food Evaluation<ul style="list-style-type: none"><li>• Detection of additives, contaminants, and key components</li><li>• Laboratory techniques in food chemistry</li></ul></li><li>5. Emerging Technologies in Food Authentication<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></li></ul>
<b>Themen der Lehrveranstaltung</b>	
<b>Stichwörter</b>	
<b>Empfohlene Voraussetzungen</b>	
<b>Propädeutische Lehrveranstaltungen</b>	None
<b>Unterrichtsform</b>	
<b>Anwesenheitspflicht</b>	No
<b>Spezifische Bildungsziele und erwartete Lernergebnisse</b>	-
<b>Spezifisches Bildungsziel und erwartete Lernergebnisse (zusätzliche Informationen)</b>	
<b>Art der Prüfung</b>	
<b>Bewertungskriterien</b>	
<b>Pflichtliteratur</b>	
<b>Weiterführende Literatur</b>	
<b>Weitere Informationen</b>	
<b>Ziele für nachhaltige Entwicklung (SDGs)</b>	