

Universitäre Ausbildung von LebensmittelchemikerInnen im Fach Futtermittel

S. Pieper, Berlin/D, H. Hrenn, Hohenheim/D, B. Brand, Arnsberg/D, H. Schäfer, Krefeld/D

Die Herstellung von gesundheitlich unbedenklichen Futtermitteln ist die Grundlage für sichere Lebensmittel. Daher erstrecken sich heute die Qualitäts- und Kontrollsysteme über die komplette Lebensmittelproduktionskette, d. h. vom Futtermittelproduzenten bis zum Lebensmittelkonsumenten:

From farm to fork – from the stable to the table.

Diesen integrierten Ansatz verfolgen das europäische und nationale Recht bereits seit mehreren Jahren. Die früher getrennt voneinander behandelten Bereiche „Lebensmittel“ und „Futtermittel“ sind mit der Basisverordnung VO (EG) Nr. 178/2002 und dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) vom 01.09.2005 in der Rechtsetzung zusammengefasst worden, so dass Futtermittel- und Lebensmittelsicherheit nunmehr untrennbar miteinander verbunden sind.

Große Chance für LebensmittelchemikerInnen

Für die LebensmittelchemikerInnen wird damit der „Blick über den Tellerrand“ obligatorisch. Das Fach „Futtermittel“ sollte daher auch verstärkt in die universitäre Ausbildung von LebensmittelchemikerInnen einbezogen und in die Prüfungsordnungen und Studienpläne integriert werden. Kenntnisse in der Futtermittelkunde und -technologie sowie Grundlagen der Tierernährung sind heute unerlässlich im Rahmen der Risikobewertung und -steuerung. Damit eröffnen sich den Absolventen der Lebensmittelchemie zusätzliche Chancen auf dem Arbeitsmarkt.

Die AG Futtermittel der LChG empfiehlt daher folgende Lehrinhalte zur Ausbildung im Master- bzw. Hauptstudium, die in dem dazugehörigen Modulkatalog näher ausgeführt sind:



Futtermittelkunde

- Definitionen
- Einzelfuttermittel
- Mischfuttermittel
- Futtermittelzusatzstoffe
- Futtermittelvormischungen



Tierernährung

- Ernährungsphysiologie
- Fütterung von Nutztieren
- Spezielle physiologische Mechanismen
- Energiebetrachtungen



Futtermitteltechnologie

- Gewinnung
- Lagerung und Transport
- Reinigen und Konservieren
- Mischen
- Herstellungshygiene (HACCP)



Futtermittelrecht und -kontrolle

- Prozess- und Produktkontrolle
- Eigenkontrollsysteme
- Zuständigkeiten der amtlichen Kontrolle
- Probenahme
- Futtermitteluntersuchungen

References

- [1] Internetpräsenz der Arbeitsgruppe Futtermittel der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, Fachgruppe der Gesellschaft Deutscher Chemiker
- [2] Bernsmann, Brand, Schulz-Schroeder, Töpfer: Sichere Futtermittel – sichere Lebensmittel, Futtermittel als Bestandteil der Nahrungsmittelkette, 2. Auflage 2017, Behr's Verlag Hamburg
- [3] Universitäre Ausbildung von Lebensmittelchemikern im Fach Futtermittel – Positionspapier der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, Lebensmittelchemie, 68. Jahrgang, 2014, S. 114