

# Hauptstudium der Lebensmittelchemie

## Praktikum 2.0

Universität Hamburg

**Prof. Dr. Markus Fischer**  
 Tel.: 040 42838 4357/59  
 E-mail: markus.fischer@uni-hamburg.de

Web: [www.chemie.uni-hamburg.de/lc](http://www.chemie.uni-hamburg.de/lc)

**Prof. Dr. Sascha Rohn**  
 Tel.: 040 42838 7979  
 E-mail: rohn@chemie.uni-hamburg.de




## Zuständigkeiten

| U+H<br>Universität Hamburg<br>DER FORSCHUNG   DER LEHRE   DER BILDUNG |             | Zuständigkeiten  |   | Hamburg School of Food Science |  |
|---|-------------|--|---|--------------------------------|--|
|   | Studierende | Assistenten  | Kolloquien                                |                                |  |
| <b>A</b>  | 12          | Frau Wegner<br>Frau Fischer<br>Herr Klockmann  | Assistenten + Frau Kühn zur Unterstützung |                                |  |
| <b>B</b>  | 16          | Herr Hünninger<br>Frau Franziska Kupke<br>Frau Klare<br>Frau Schädling   | Assistenten                               |                                |  |
| <b>C</b>  | 9           | Frau Vollmer<br>Frau Felbinger<br>Frau Morschheuser<br><u>Versuchsbetreuung:</u><br>GC-MS: Frau Schafberg, Frau Kupke<br>ICP-MS: Frau Creydt<br>LC-MS: Herr Werner, Herr Klockmann<br>HPTLC: Frau Reim, Frau Biller<br>DNA: Herr Hünninger, Frau Felbinger | Assistenten + Prof. Fischer               |                                |  |

3

science for food

| U+H<br>Universität Hamburg<br>DER FORSCHUNG   DER LEHRE   DER BILDUNG                |  | Einführungsveranstaltungen und sonst. Aufgaben |  | Hamburg School of Food Science |  |
|--|--|--|--|--------------------------------|--|
|  |  |  |  |                                |  |
| <p>Einführungsveranstaltungen und sonst. Aufgaben</p>                                |  |  |  |                                |  |

4

science for food

| Gerätegruppe / Bereich                   | Betreuer  |
|--|---|
| IR                                       | Herr Werner, Frau Körs (ab 4.8.14)                |
| AAS                                      | Frau Fischer, Frau Vollmer, Frau Körs (ab 4.8.14) |
| Fluorimeter                              | Frau Wegner, Frau Körs (ab 4.8.14)                |
| Karl-Fischer-Titration                   | Frau Wegner                                       |
| Kjeldahl                                 | Frau Biller                                       |
| SDS-PAGE                                 | Frau Reim   |
| GC                                       | Frau Schädling, Frau Schafberg, Frau Kupke        |
| HPLC                                     | Herr Klockmann, Frau Wegner                       |
| Warenkundevorträge für Abschnitt B und C | Frau Klare, Herr Wessels, Frau Morschheuser       |
| Institutshomepage                        | Herr Werner, Herr Schwark, Herr Albunni           |
| Praktikumskleingeräte                    | Herr Heinze, Herr Schwark                         |

5

science for food

| U+H Universität Hamburg<br>DER FORSCHUNG   DER LEHRE   DER BILDUNG                  |   | Hamburg School of Food Science  |  |
|---|---|---|--|
|  |  |  |  |
| <h2>Wichtige Termine</h2>   |   |   |  |
| 6   |   | science for food  |  |

| Ereignis   | Datum  |
|--|--|
| Chemikalien Einsortierung in Laborräumlichkeiten | 14.07.2014 (10.00 Uhr)   |
| Semesterbegrüßung 2.0                            | 15.07.2014 (9.00 Uhr)  |
| Entsorgungseinweisung (Frau Otto)                | 15.07.2014 (nach Semesterbegrüßung)                                  |
| Vorbesprechung Geräteführung                     | 15.07.2014 (11.00 Uhr)   |
| Abschnitt A Claks-Einführung                     | 15.07.2014 (11.00 Uhr)   |
| Praktikum  | 21.7. – 29.8.2014  |
| Rückräumaktion (Chemikalien, Geräte)             | Nach Praktikumsende  |
| Laborputz  | 1.-3-9.2014  |
| Abschlusskolloquium Abschnitt A                  | 11./12.9.2014  |
| Abschlusskolloquium Abschnitt B                  | 9.9./10.9.2014   |
| Abschlusskolloquium Abschnitt C                  | 8.9.2014   |
| Tox 1 (Gruppe A)                                 | 8.9. – 26.9.2014   |
| Tox 2 (Gruppe B)                                 | 6.10. – 24.10.2014   |
| Protokollabgabe Abschnitt A (Endversionen)       | 25.8.14: Protokoll eins und zwei<br>10.9.14: Protokoll drei und vier |

7

science for food

| U-H Universität Hamburg<br>DER FORSCHUNG   DER LEHRE   DER BILDUNG   |   | H S F S   |  |
|--|---|---|--|
|   |  |  |  |
| <h2>Abschnitt A</h2> <p>Script:</p> <p><a href="http://www.hsfs.org/de/competence-for-food/Unterlagen.php">http://www.hsfs.org/de/competence-for-food/Unterlagen.php</a></p> |   |   |  |
| 8  |   | science for food  |  |



Universität Hamburg  
DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG











## Ablauf HighTech Praktikum

9
science for food



Universität Hamburg  
DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG

## Ablauf HighTech Praktikum



| Uhrzeit | Mo, 21.7.                  | Di, 22.7.        | Mi, 23.7.                                       | Do, 24.7.                  | Fr, 25.7.                |                           |
|---------|----------------------------|------------------|---|----------------------------|--------------------------|---------------------------|
| 8-10    | LC-MS VL A                 | LC-MS<br>Messung | ICP-MS VL                                       | Rt-PCR VL                  | ICP-MS Messung<br>Grp II |                           |
| 10-12   | ICP-MS<br>Aufarbeit. Grp I |                  | Beginn GC-MS<br>Aufarbeit. für<br>beide Gruppen | ICP-MS Messung<br>Grp I    |                          | ICP-MS Messung<br>Grp I   |
| 12-14   | LC-MS Aufarbeit.           |                  | LC-MS VL B                                      |                            |                          |                           |
| 14-16   | GC-MS VL                   |                  | ICP-MS Aufarbeit.<br>Grp II*                    | GC-MS<br>Aufarbeit. Grp II |                          | GC-MS<br>Aufarbeit. Grp I |
| 16-18   |                            |                  |   | GC-MS<br>Aufarbeit. Grp I  |                          |                           |

\*Begonnen werden kann sobald die ersten Proben der Grp I fertig sind

10
science for food

| U+H<br>Universität Hamburg<br>DER FORSCHUNG   DER LEHRE   DER BILDUNG |                      | Ablauf HighTech Praktikum |                         |  |                             |  |
|---|----------------------|---------------------------|-------------------------|--|-----------------------------|--|
| Uhrzeit   | Mo, 28.7.            | Di, 29.7.                 | Mi, 30.7.               | Do, 31.7.  | Fr, 1.8.                    |  |
| 8-10  | Rt PCR               | Rt PCR                    | HPTLC VL**              | „Puffer“<br>Auswertung der<br>ausstehenden<br>Ergebnisse | Beginn<br>Praktikum Teil II |  |
| 10-12   |                      |                           | GC-MS Mess.<br>Grp II** |  |                             |  |
| 12-14   |                      |                           | Rt PCR**                |  |                             |  |
| 14-16   |                      |                           |                         |  |                             |  |
| 16-18   | GC-MS Mess.<br>Grp I |                           |                         |  |                             |  |

\*\* Reihenfolge mit den Assistenten absprechen, abhängig von den jeweiligen Versuchszeiträumen (GC-MS Messung Grp II evtl. bereits Di. Spätnachmittig)

- Im Vorfeld zur GC-MS Messung findet eine Einweisung am Gerät statt
- Der HPTLC Versuch findet im Praktikumsblock II statt.
  - Absprache mit den Assistenten und den Gerätebetreuern (Billier/Reim)
    - Qualitativer Nachweis von Konservierungsstoffen oder rückfettenden Substanzen (in Gruppen á 3-4 Studierenden)

11

science for food

| U+H<br>Universität Hamburg<br>DER FORSCHUNG   DER LEHRE   DER BILDUNG   |  | Gruppeneinteilung |  |  |
|---|--|-------------------|--|--|
| <b>Gruppe 1</b>   |  |                   |  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valentina Häusser</li> <li>• Judith Fischer</li> <li>• Jenny Zehring</li> <li>• Seline Sturmhoebel</li> <li>• Mareike Krell</li> </ul> |  |                   |  |  |
| <b>Gruppe 2</b>   |  |                   |  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anna Schefer</li> <li>• Rebecca Knödler</li> <li>• Alexandra Bornhöft</li> <li>• Jannik Veh</li> </ul>                                 |  |                   |  |  |

12

science for food



Universität Hamburg  
DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG

## Praktikums-Betreuer (Abschnitt C)



---

**Gruppe A** (Assistentin: Frau Morschheuser):

- Valentina Häusser, Judith Fischer, Jenny Zehring

**Gruppe B** (Assistentin: Frau Vollmer):

- Seline Sturmhoebel, Mareike Krell, Anna Schefer

**Gruppe C** (Assistentin: Frau Felbinger):

- Rebecca Knödler, Alexandra Bornhöft, Jannik Veh

---

13
science for food



Universität Hamburg  
DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG

## Raumaufteilung




---




---

14
science for food



Universität Hamburg  
DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG

Abschnitt A



---

|  |   |
|--|---|
| <p><b>Raum 9</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Matthieu Nourrisson</li> <li>2. Anne-Kathrin Tarnowski</li> <li>3. Oliver Wagner</li> <li>4. Lucas Walking</li> </ol> | <p><b>Raum 10</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Ardrian Bobrowski</li> <li>6. Cem Emir</li> <li>7. Selma Esders</li> <li>8. Fenja-Sarah Kappenstein</li> <li>9. Lisa Kühl</li> <li>10. Esmā Ören</li> <li>11. Vera Paschke</li> <li>12. Deniz Wagner</li> </ol> |
|--|---|

15
science for food



Universität Hamburg  
DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG

Abschnitt B



---

|   |   |
|---|---|
| <p><b>Raum 9</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Denker, Stefanie</li> <li>2. Gonstol, Lavinia</li> <li>3. Grube, Torben Marvin</li> <li>4. Kallinich, Constanze</li> <li>5. Klingebiel, Mirko</li> <li>6. Koneberg, Nadja</li> <li>7. Kutzsche, Florian</li> <li>8. Mueller, Henrike Louise</li> <li>9. Pille, Christina</li> <li>10. Rudkowski, Jana</li> <li>11. Tumm, Laura</li> <li>12. von Oesen, Tobias</li> </ol> | <p><b>Raum 10</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>13. Hardouz, Elhame</li> <li>14. Kreidt, Stephan</li> <li>15. Ostermann, Katharina</li> <li>16. Wrage, Jasmin</li> </ol> |
|---|---|

16
science for food





Universität Hamburg  
DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG

## Abschnitt C



---

### Raum 9

1. Bornhöft, Alexandra
2. Fischer, Judith
3. Häusser, Valentina
4. Knödler, Rebecca
5. Krell, Mareike

### Raum 10

6. Schefer, Anna
7. Sturmhoebel, Seline
8. Veh, Jannik
9. Zehring, Jenny

---

17science for food



Universität Hamburg  
DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG

## Diplomanden (aktuell)



---

1. Burmeister, Tobias
2. Cain, Nicolas
3. Claassen, Christin
4. Gau, Laura Annemarie
5. Greife, Annette
6. Hoffmann, Antonia
7. Horst, Ramona
8. Klein, Benjamin
9. Ofenloch, Leonie

---

18science for food

 **Universität Hamburg**  
DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG





**Diplomanden Starttermin 15.09.14**

1. Bornhöft, Alexandra
2. Fischer, Judith
3. Häusser, Valentina
4. Knödler, Rebecca
5. Krell, Mareike
6. Schefer, Anna
7. Sturmhoebel, Seline
8. Veh, Jannik
9. Zehring, Jenny

Diplomarbeitende: 14.03.2015

19 science for food

 **Universität Hamburg**  
DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG



**DAS TEAM DER  
HAMBURG SCHOOL OF FOOD SCIENCE  
WÜNSCHT IHNEN VIEL ERFOLG BEI IHREM  
PRAKTIKUM!**

20 science for food