

# Milchwirtschaftliche/r Laborant/in



www.  
berufskunde.com

## **Berufsbeschreibung**

Die milchwirtschaftlichen Laborantinnen und Laboranten arbeiten in Molkereien, in der Lebensmittelindustrie oder in staatlichen Instituten, die die Aufgabe haben, Lebensmittel zu kontrollieren. Sie sorgen dafür, dass die Konsumenten nur einwandfreie keimfreie Milcherzeugnisse erhalten. Die Qualität von Milch, Käse, Joghurt, Butter und Speiseeis muss den gesetzlichen Vorschriften entsprechen.

Die milchwirtschaftlichen Laborantinnen und Laboranten überprüfen im Labor die Inhaltsstoffe von Milchprodukten und deren Zusatzstoffe. Dazu entnehmen sie Proben und führen chemische und mikrobiologische Untersuchungen durch. Sie analysieren den Eiweiß- und Fettgehalt und die Mineralstoffe. Außerdem kontrollieren sie auch das Verpackungsmaterial auf mögliche schädliche Stoffe. Sie halten bei ihrer Arbeit die Hygienevorschriften ein und tragen entsprechende Schutzkleidung. Die Laborgeräte reinigen sie anschließend nach genauen Vorgaben.

Die milchwirtschaftlichen Laborantinnen und Laboranten erfassen die Ergebnisse digital, werten sie aus und erstellen davon genaue Dokumentationen. So kann auch zu einem späteren Zeitpunkt auf die Daten zugegriffen werden. Das ist z.B. dann wichtig, wenn eine verunreinigte Produktion zurückverfolgt werden soll.

## **Anforderung**

Mindestens Hauptschulabschluss; in der Berufsberatung und in Betrieben nachfragen.

Hygienebewusstsein, Interesse für Lebensmittelchemie, Sorgfalt, Verantwortungsbewusstsein, exaktes Arbeiten.

## **Ausbildung**

3 Jahre (Landwirtschaft): duale Ausbildung Betrieb/Berufsschule.

**Entwicklungsmöglichkeiten**

Laborleiter/in, Techniker/in, Lebensmittelkontrolleur/in, Institutsleiter/in, Lebensmittelchemiker, Unternehmer/in.

**Kontaktadressen - Berlin**

Weitere Informationen erhältlich:

Agentur für Arbeit

[www.arbeitsagentur.de](http://www.arbeitsagentur.de)