

Berufsbeschreibung

Lebensmittelchemiker und Lebensmittelchemikerinnen sind in Forschungs- und Entwicklungsabteilungen der Lebensmittelindustrie tätig oder arbeiten in Untersuchungslaboren von Kontrollinstituten. Sie prüfen z.B. die Reinheit von Nahrungsmitteln und Getränken. Sie analysieren, welche Konservierungsmittel, Farbstoffe oder sonstige Zusatzstoffe den Lebensmitteln und Getränken beigegeben worden sind, ob sie den gesetzlichen Vorschriften entsprechen oder ob Grenzwerte überschritten wurden. Sie testen auch, wie sich Verpackungsmaterialien auf Getränke und Nahrungsmittel auswirken, welche Rückstände feststellbar sind. Schließlich entscheiden sie, ob die Lebensmittel unbedenklich und damit für den Verbrauch geeignet sind oder gar vom Markt genommen werden müssen.

Neben Lebensmitteln kontrollieren die Lebensmittelchemiker und Lebensmittelchemikerinnen auch andere Produkte, die Einfluss auf den menschlichen Organismus haben können. Das sind z.B. Kosmetikprodukte, Spielwaren, Essgeschirr oder die Maschinen mit denen diese Produkte hergestellt werden.

Lebensmittelchemiker und Lebensmittelchemikerinnen können auch als staatlich geprüfte Lebensmittelchemiker im öffentlichen Dienst beschäftigt sein. Dazu müssen sie jedoch über das Zweite Staatsexamen verfügen. Dann sind z.B. für Trinkwasserkontrollen zuständig.

Anforderung

(Fach-)Hochschulreife.

Exaktes Arbeiten, naturwissenschaftliches Denken, Freude an Chemie, gute Beobachtungsgabe, Sorgfalt und Gründlichkeit, logisch-analytisches Vorgehen, Geduld, Unbestechlichkeit.

Ausbildung

6–8 Semester: Studium FH oder Universität; Abschluss Bachelor of Science oder Erstes Staatsexamen.

Entwicklungsmöglichkeiten

Laborleiter/in, Forschungsleiter/in, Institutsleiter/in, Master of Science oder Zweites Staatsexamen, Unternehmer/in.

Kontaktadressen - Berlin

Weitere Informationen erhältlich:

Agentur für Arbeit

www.arbeitsagentur.de