

## **Berufsbeschreibung**

Die meisten Lebensmittel, die wir im Handel kaufen, sind industriell hergestellt worden. Käse, Fruchtsäfte, Salatgewürze oder Tiefkühlkost – sie alle gäbe es nicht in diesen Mengen und in dieser Auswahl ohne Lebensmitteltechnologie. Ingenieure und Ingenieurinnen für Lebensmitteltechnologie planen den gesamten Produktionsablauf. Sie stellen Zutaten zusammen, fügen Aromen hinzu, töten Keime ab und machen Lebensmittel haltbar. Bei all diesen Vorgängen sollen die Lebensmittel möglichst wenig Mineralstoffe und Vitamine verlieren und dürfen auf keinen Fall verunreinigt oder belastet werden. Das kann schnell passieren, wenn z.B. heiße Produkte in ungeeignete Verpackungen gefüllt werden, die dann ausdünsten, d.h. in den Nahrungsmitteln sind dann Verpackungsmittelrückstände enthalten.

Ingenieure und Ingenieurinnen Lebensmitteltechnologie sind stets daran interessiert, Abläufe zu optimieren, damit Lebensmittel schnell verarbeitet werden können und so eine gewisse Frische gewahrt werden kann. Wenn es zu Problemen in der Produktion kommt, müssen sie z.B. Destilliermaschinen neu einstellen oder die Geschwindigkeit von Abfüllmaschinen anpassen.

## **Anforderung**

Fachhochschulreife oder (fachgebundene) Hochschulreife.

Interesse für Chemie und Lebensmittel, Führungsgeschick, technisches Verständnis, Interesse an technischen Erneuerungen, Kreativität, gute Beobachtungsgabe, keine Allergien.

## **Ausbildung**

6-8 Semester: Fachhochschule, Universität.

## **Entwicklungsmöglichkeiten**

Projektleitung, Technische Leitung, Master of Engineering - Lebensmitteltechnologie, Geschäftsleitung.

## **Kontaktadressen - Berlin**

Weitere Informationen erhältlich:

Agentur für Arbeit

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