DHBW
Duale Hochschule
Baden-Württemberg
Mosbach
Campus Heilbronn

Steckbrief Hygiene-Labor

Ansprechpartner	Prof. Dr. oec. troph. Katja Priem
vorhandene technische Ausrüstung	• 15 – 20 Einzelarbeitsplätze zum Mikroskopieren • Brutschrank • Kühlschrank • Dermalux-Lampe • Grundausstattung zum Bestimmen von Keimzahlen (Petrischalen mit Keimböden, Abstrich-Instrumente) • 15 Mikroskope • Vorgefertigte Mikroskopier-Plättchen • pH-Messinstrumente
Einsatzmöglichkeiten (welche Versuche sind möglich?)	• Durchführung von HACCP-Schulungen in Theorie und Praxis • Vermittlung von Grundkenntnissen der Mikrobiologie und Lebensmittelhygiene • Vermittlung von Kenntnissen des Mikroskopierens • Bestimmen von Keimzahlen • Vermittlung von Kenntnissen zum Verderb von Lebensmitteln und Getränken • Bestimmen von pH-Werten
Anwendungsfelder in der Praxis	• HACCP-Anwendung • Qualitätssicherung im Lebensmittel- und Getränkebereich • Entwicklung sicherer Produkte im Food Management • Entwicklung von sicheren Lebensmittel-Verpackungen • Verknüpfung von Marktstudien mit praktischen Versuchen
Für welche Vorlesungen am Campus HN relevant?	• Food Management: Kulinarik und Lebensmittelkunde, Mikrobiologie und Hygiene, Qualitätssicherung • Dienstleistungsmanagement: Marketinginstrumente (v.a. Qualitätsmanagement) • Konsumgüterhandel: Marketinginstrumente (v.a. Qualitätsmanagement)