

IFT- Introduction Flavour Technology

Fachnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer
n.n.	150h	5	4 bzw.6	Sommersemester	1 Semester
1	Lehrveranstaltungen Introduction Flavour Technology IFT			Kontaktzeit 60 h	Selbststudium 90 h
2	Lernergebnisse (learning outcomes) / Kompetenzen Business English and flavor language Presentation skills Basics of flavor technologies				
3	Inhalte Basics of flavor technology and - processes – intro session, flavor history, key impact components (swe bev sav) flavor design, thermal reaction flavors (TPF), enzymatically processed cheese /EMCs, encapsulation technologies, spray drying, coacervate, powder blending, processed meat, application concepts, the value chain, biotechnological formation of flavor components, blue cheese flavor formation, smoke-, grill-, onion-, vanilla-, citrus flavors, salt – and sugar reduction, powder analysis, bouillon cube technology, vegan applications, flavor legislation, business in Africa, cost recovery calculation (Kostendeckungsrechnung), Business English and flavor language Presentation skills				
4	Lehrformen V 1 SWS Ü 1 SWS P 1 SWS, E 1 SWS P und E finden bei Fa. Symrise in Holzminden als Blockveranstaltung statt.				
5	Gruppengröße Vorlesung: 20 Übung: 20 Praktikum: 20 Exkursion: 20				
6	Teilnahmevoraussetzungen Formal: keine Inhaltlich: English auf mind. Level B2				
7	Prüfungsformen mündliche Prüfung (MP): Kolloquium / Gruppenkolloquium (2-3 Studierende) bzw. Kolloquium mit Präsentation Dauer 30 min				
8	Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten Bestandene Modulabschlussprüfung				

9 Verwendung des Moduls (in anderen Studiengängen)

Die Lehrveranstaltung ist eine Wahlpflichtveranstaltung in den Bachelorstudiengängen Lebensmitteltechnologie sowie Technologie der Kosmetika und Waschmittel sowie in den entsprechenden dualen Studiengängen und den entsprechenden Studiengängen mit Praxissemester im Fachbereich Life Science Technologies der TH OWL.

10 Modulbeauftragte/r und hauptamtlich Lehrende

Prof. Rainer Barnekow

Dr. Eberhard Süßle

11 Sonstige Informationen**Literaturempfehlung:**

Kessler, H.E.; Lebensmittel- und Bioverfahrenstechnik Molkereitechnologie, 4. Auflage, A. Kessler Verlag, Freising, 1996

Sara J. Risch, Gary Reineccius, Flavor Encapsulation, American Chemical Society, University of California, 1988

Muermann, Bettina; Aromen; Fragen und Antworten; Behr's Verlag DE, 2015

Karl Heinz Ney – „Lebensmittelaromen“ – Behr's Verlag
