



Tag der offenen Tür 2023– Einblicke ins Programm; Stand 10.10.2023

(Am detaillierten Programm arbeiten wir noch weiter, es wird immer wieder aktualisiert.)

☺ = auch für Kinder geeignet

Es erwartet Sie:

• Aktionen zum Mitmachen, Probieren und Riechen:

- ☺ Getreide-Quiz – Erkennen Sie die gängigsten Getreidearten?
- ☺ Wasseranalytik – farbige Lösungen pipettieren
- ☺ Un-/Echt: Erkennen Sie den Unterschied? – Aroma oder echtes Lebensmittel?
- ☺ Geruchs-Quiz – Erkennen von Aromen
- ☺ Sensorik-Quiz – Alles Fruchtsaft oder was?
- ☺ Sensorik-Quiz – Zuckergehalt in „Marmelade“
- ☺ Mikroskopieren – Welt der kleinen Hefen
- ☺ Brot kann schimmeln – Was kannst Du? Tolle Experimente für junge Forscher in unserem Ausbildungslabor!
- ☺ Haferdrink – probieren Sie selbst!
- ☺ Alles Döner oder was? – Stecken Sie Ihr Dönermodell!
- ☺ Mykotoxin-Quiz – Wie viele Teile sind das? und Finde das Nest!
- ☺ Chromatographie – Wie geht das?
- Laborführung im Mykotoxinlabor
- Wasser – mitgebrachtes Wasser wird auf Elemente untersucht

• Aktionen zum Anschauen, Informieren und Bestaunen:

- Gruselkabinett – wenig appetitliche „Fundstücke“ in Lebensmitteln
- Rund ums Getreide: Vorratsschädlinge
- Rund um Hülsenfrüchte, Schalenobst, Ölsaaten: Opiate in Mohn, Blausäure in Lebensmitteln, Produktschau
- Rund um Fruchtsaft, Konfitüren: Verfälschung von Blutorangensaft, alles Marmelade?
- Rund um tierische Lebensmittel: High Protein Milchprodukte, NIR – Lebensmittelanalyse ohne den Einsatz von Chemie
- Rund um Mykotoxine: Mit oder ohne Schimmel, wir finden sie!
- Rund um Tabak und Co.: Rendezvous mit einer Abrauchmaschine, Nikotinpouches, CBD-Einwegzigaretten, Oraltabak
- Rund ums Trinkwasser: Wasseranalytik, Wasserversorgung
- Küchenhygiene im Alltag
- Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln (Veterinärdienst und Verbraucherschutz Sigmaringen)
- Schwermetalle in Lebensmitteln
- Flüssigkeitschromatographie - was ist das denn? Wir finden die Nadel im Heuhaufen!
- Ausbildungsmöglichkeiten: Chemielaborant/in + Lebensmittelchemiker/in