



Tag der offenen Tür 2023– Einblicke ins Programm; Stand 13.10.2023

☺ = 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!
 - ☺ Blitzlaborant: Verkleiden als kleine und große Laboranten – für Selfies
 - ☺ 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?
 - Wasser – Sensorik mit Geruch
 - Wasser – mitgebrachtes Wasser wird auf Elemente untersucht – Bitte Wasser und ausgefülltes Formular mitbringen
- **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: Vitamin C in Fruchtsäften, Verfälschung von Blutorangensaft, alles Marmelade?
 - Rund um tierische Lebensmittel: High Protein Milchprodukte, NIR – Lebensmittelanalyse ohne den Einsatz von Chemie
 - Rundum Allergene, Allergenkennzeichnung
 - Rund um Mykotoxine: Mit oder ohne Schimmel, wir finden sie!
 - Laborführung im Mykotoxinlabor: um 11:30, 14:00 und 15:30 Uhr
 - Rund um Tabak und Co.: Rendezvous mit einer Abrauchmaschine stündlich von 11:00 bis 16:00 Uhr, Nikotinpouches, CBD-Einwegzigaretten, Oraltabak
 - Rund ums Trinkwasser: Wasseranalytik, Wasserversorgung, Wasserinhaltsstoffe, Rückstände im Wasser
 - Schwermetalle in Lebensmitteln
 - Flüssigkeitschromatographie - was ist das denn? Wir finden die Nadel im Heuhaufen!



- Küchenhygiene im Alltag
- Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln (Veterinärdienst und Verbraucherschutz Sigmaringen)
- Probenannahme: Anlieferung, Erfassung und Verteilung der Proben
- Ausbildungsmöglichkeiten: Chemielaborant/in + Lebensmittelchemiker/in
- Studienmöglichkeiten Life Science (Hochschule Albstadt – Sigmaringen)

Für das leibliche Wohl ist gesorgt: 11:00 bis 16:30 Uhr: Denetle, Waffeln und Getränke