



## Exkursion/Workshop

### Analytik von Lebensmitteln

#### Wissenschafts/- Unternehmenspartner

#### Kurze Beschreibung der Organisation und Kontakt:

Leopold-Franzens-Universität, ACRC – Analytische Chemie und Radiochemie

#### Weblink:

[www.uibk.ac.at/acrc/](http://www.uibk.ac.at/acrc/)

#### Beschreibung der Aktivität:

Analytische Methoden um genauestens zu erforschen, welche Zusammensetzung eine Substanz, z.B. ein Lebensmittel hat, entwickeln sich ständig weiter. Darunter fallen massenspektrometrische Methoden (z.B. MALDI-TOF), Schwingungsspektroskopie (z.B. Infrarotspektroskopie) oder chromatografische Trennverfahren (z.B. HPLC).

In dieser Exkursion/Übung erfahren Schüler wie diese analytischen Verfahren funktionieren und an welchen Forschungsthemen das Institut derzeit arbeitet. Da geht es z.B. darum, ob erkannt werden kann, wo ein Apfel gewachsen ist oder um welche Art von Honig es sich bei einer Probe handelt. Die Schüler erhalten am Ende eine unbekannte Probe, die sie mittels einer Nahinfrarot –Testung selbst bestimmen können.

#### Erwünschte Vorkenntnisse:

Grundkenntnisse der Chemie/Physik: was sind Atome und Moleküle, wie sind sie aufgebaut, Zusammensetzung des elektromagnetisches Spektrum

#### Dauer der Veranstaltung:

2h

#### Veranstaltungsort:

CCB Innsbruck, Innrain 80, 6020 Innsbruck

#### Maximale TN-Zahl:

15

#### Für welche Altersgruppe ist die Veranstaltung geeignet:

Oberstufe