

## Lebensmitteltechnologiepraktikum an der Akdeniz University in Antalya

Schon seit längerem existiert eine Partnerschaft zwischen dem Lehrstuhl für Lebensmittelchemie der Friedrich-Alexander Universität Erlangen-Nürnberg und dem Department of Food Engineering an der Akdeniz Üniversitesi Antalya. Im Zuge dieser Zusammenarbeit erhielten dieses Jahr fünf Studierende des 7. Semesters Lebensmittelchemie die Möglichkeit, die Universität in Antalya zu besuchen und dort ihr Pflichtpraktikum Lebensmitteltechnologie im Rahmen eines Workshops zu absolvieren. Der Workshop mit dem Titel „Establishment of a research and educational network on health-promoting food with the focus on traditional Turkish food“ fand von 8. bis 12. Oktober 2012 statt.

Der Workshop, der durch das Internationale Büro des Bundesministeriums für Bildung und Forschung (BMBF) und die türkische Wissenschaftsorganisation TÜBİTAK finanziert wurde, gab uns die Möglichkeit einen Einblick in die Arbeitskreise von Assoc. Prof. Dr. Ahmet KÜÇÜKÇETİN und Assist. Prof. Dr. Hilal ŞAHİN an der Faculty of Engineering, Department Food Engineering der Akdeniz Üniversitesi Antalya zu gewinnen.



Zum Auftakt des Workshops erhielten wir neben einer Darstellung der aktuellen Forschungsaktivitäten der beiden Arbeitskreise eine theoretische Einführung in die Herstellung fermentierter Milchprodukte, vor allem von Kefir- und Kumys, in alternative Methoden zur Wärmebehandlung von Milch sowie in die Technik der Aromaverkapselung.

In den folgenden Tagen konnten wir verschiedene lebensmitteltechnologische Prozesse in der Praxis in den neubezogenen und neuausgestatteten Labors kennenlernen. Im Mittelpunkt standen dabei die Pasteurisation, Zentrifugation, Standardisierung und Fermentation von Milch zu Kefir, sowie die anschließende sensorische, chemische, physikalische und mikrobielle Charakterisierung. An den letzten beiden Tagen beschäftigten wir uns mit der Herstellung von Teepulver aus traditionellen Mountain-Tea-Pflanzen unter Anwendung von Extraktion, Aufkonzentrierung über Osmose und Sprühtrocknung. Nach Fertigstellung erfolgte eine Überprüfung des Produkts hinsichtlich Teilchengröße und Löslichkeit. Bei allen Arbeitsvorgängen hatten wir stets eine sehr gute Betreuung, so dass aufkommende Fragen zu jeder Zeit beantwortet werden konnten.

Die Woche endete mit einem von dem Department organisierten Ausflug zu zwei Wasserfällen in der Umgebung von Antalya. Bei einem anschließenden Abschlussessen erhielten wir unsere Teilnahmeurkunde. Neben den fachlichen Aspekten lernten wir natürlich auch die türkische Kultur und Sprache und die Stadt Antalya näher kennen. Rückblickend war es für uns alle eine sehr lehrreiche, unterhaltsame Woche, in der sehr viele neue Freundschaften geschlossen wurden.