

Nahrungsmittelanalytiker/in

Berufsbeschreibung

Lebensmittel und die Analyse von deren Zusammensetzungen spielen in den Zeiten von zunehmenden Allergien und Intoleranzen gegenüber Inhaltsstoffen vor allem in industriell hergestellter Nahrung eine große Rolle.

Und genau für diese diagnostische und analytische Untersuchung von Lebensmitteln, aber auch von Getränken sind Nahrungsmittelanalytiker und Nahrungsmittelanalytikerin zuständig. Dazu arbeiten sie in Laboren von Lebensmittelkontrollinstituten. Zusätzlich übernehmen sie noch Aufgaben in der Forschung oder arbeiten für die Lebensmittelindustrie und versuchen mit der Analyse der Lebensmittel eine noch bessere Qualität oder eine Optimierung der Herstellung dieser zu erzielen.

Anforderung

Ausbildung im Bereich Landwirtschaft, Ernährungsproduktion oder im kaufmännisch-wirtschaftlichen Sektor von Vorteil. Reifeprüfung.

Naturwissenschaftliches Denken, Interesse an Chemie und chemischen Vorgängen, gute Beobachtungsgabe, logisch-analytisches Vorgehen, Geduld, sorgfältiges Arbeiten, Engagement, körperlich belastbar.

Ausbildung

- a) 8 Semester bzw. 5 Jahre an Höherer Lehranstalt für Chemieingenieurwesen, Chemie, Lebensmittel- und Biotechnologie, Lebensmitteltechnologie – Getreidewirtschaft und Biotechnologie.
- b) 4 Semester Kolleg für Chemie.
- c) 6 bzw. 4 Semester Fachhochschul-/Universitätsstudium mit Bachelor- oder Master-Abschluss in bspw. Lebensmittel- und Rohstofftechnologie, Chemie, Lebensmittel- und Biotechnologie, Ernährungswissenschaften.

Verwandt: Lebensmitteltechniker/in, Nahrungsmittelchemiker/in.

Entwicklungsmöglichkeiten

- 2 Jahre Werkmeisterschule für Bio- und Lebensmitteltechnologie.
- 2 Semester Universitätslehrgang als Qualitätsbeauftragter für Lebensmittel- und Biotechnologie.

Aufstieg: Lebensmittelhersteller/in, Lebensmittelrechtler/in, Umweltschützer/in, Qualitätsmanager/in, Teamleiter/in, Projektmanager/in, Diätberater/in, Ernährungsberater/in.