

Studium *Lebensmittelinnovation – Gesundheit und Nachhaltigkeit*

Hochschule Trier verbindet Lebensmitteltechnologie und Humanernährung in einem Studiengang

Globale Ernährungskrisen, steigender Innovationsdruck in der Lebensmittelbranche und die Zunahme ernährungsbedingter Erkrankungen erfordern neue Denkansätze und Lösungsstrategien. Vor diesem Hintergrund stellt sich die zentrale Frage: Wie können Lebensmittel so entwickelt werden, dass sie nicht nur sicher und qualitativ hochwertig sind, sondern gleichzeitig nachhaltig, ressourcenschonend und gesundheitsfördernd wirken?

Der neue Bachelorstudiengang **Lebensmittelinnovation – Gesundheit und Nachhaltigkeit** an der Hochschule Trier setzt genau hier an. Er schafft eine bislang einzigartige Verbindung von Lebensmitteltechnologie und Humanernährung und reagiert damit auf eine Lücke in der akademischen Ausbildung. Studierende lernen, technologische Expertise mit ernährungswissenschaftlichem Wissen und gesellschaftlicher Verantwortung zu verbinden.

Tab.: Studienverlaufsplan (geplant ab dem Wintersemester 2026/27)

Sem					
7	Praxisprojekt			Abschlussarbeit	
6	Lebensmitteltoxikologie	Ernährungsmedizin	Innovationsmanagement	WPF*	WPF*
5	Lebensmittelmikrobiologie & Hygiene	Innovative Lebensmittelprozess-technik	Betriebswirtschaftslehre	WPF*	WPF*
4	Praxissemester				
3	Lebensmittelchemie 2	Biologie der Nutzpflanzen & Nutztiere	Tierische Lebensmittel & Alternativen	Pflanzliche Lebens- & Genussmittel	Wissenschaftliches Arbeiten / Statistik
2	Lebensmittelchemie 1	Grundlagen der Biologie	Angewandte Mathematik 2	Humanernährung	Nachhaltigkeits-Management i.d. LM-Industrie
1	Grundlagen der Chemie	Angewandte Physik	Angewandte Mathematik 1	Einführung in die Ernährungswissenschaft	Grundlagen der Lebensmittel-Technologie

■ = Naturwissenschaft
 ■ = Ingenieurwissenschaft
 ■ = Betriebswirtschaft
 * WPF = Wahlpflichtfach

Der Studiengang verfolgt ein **interdisziplinäres Konzept**, das technische, ernährungswissenschaftliche und gesellschaftlich relevante Perspektiven verknüpft. Ziel ist es, Lebensmittelentwicklung und Ernährung als Teil eines komplexen Ernährungssystems zu betrachten.

Im **Bereich der Lebensmitteltechnologie** erwerben die Studierenden fundierte Kenntnisse in Produktentwicklung, Sensorik und der Verarbeitung pflanzlicher wie tierischer Rohstoffe. Ergänzt wird das Spektrum durch zukunftsweisende Themen wie alternative Proteinquellen, pflanzenbasierte Innovationen und nachhaltige Produktionsverfahren. Dabei lernen sie, Produktideen praxisnah umzusetzen und Qualitätsstandards, Effizienz sowie Ressourcenschonung zu berücksichtigen.

Die **ernährungswissenschaftliche Perspektive** ist integraler Bestandteil des Studiums. Lehrinhalte zu Humanernährung, ernährungsmedizinischen Zusammenhängen und gesundheitsfördernden Wirkungen von Lebensmitteln ermöglichen es, Produkte technologisch und gesundheitlich fundiert zu gestalten. Zudem sind Lebensmittelsicherheit, Toxikologie, Mikrobiologie, Hygienestandards sowie Nachhaltigkeit, Kreislaufwirtschaft und Umwelt-Bilanzen fest im Curriculum verankert (♦ Tabelle).

Absolventinnen und Absolventen sind so bestens gerüstet, die komplexen Herausforderungen heutiger und zukünftiger Ernährungssysteme zu meistern und aktiv zur nachhaltigen, gesunden Lebensmittelversorgung beizutragen.

Lebensmittelinnovation – Gesundheit und Nachhaltigkeit: Für alle, die die Ernährung der Zukunft verantwortungsvoll, kreativ und wissenschaftlich fundiert mitgestalten wollen.

Lebensmittelinnovation – Gesundheit und Nachhaltigkeit (B.Sc.)

Regelstudienzeit: 7 Sem. (210 ECTS)

Akkreditierung: bis 28.02.2033

Zulassungsmodus: zulassungsfrei (ohne NC)

Zulassungsvoraussetzungen: Allgemeine Hochschulreife (Abitur) oder Fachhochschulreife, besonderer Zugang für beruflich qualifizierte möglich; kein Vorpraktikum erforderlich

Studienbeginn: Wintersemester

Bewerbungsfrist: bis 15. September

Abschluss: Bachelor Lebensmittelinnovation – Gesundheit und Nachhaltigkeit (B.Sc.)

Semesterbeitrag: 377,80 € (Stand März 2026)

Kontakt: www.hochschule-trier.de/studiengaenge/lebensmittelinnovation

