

Am 15. März findet anlässlich des Weltverbrauchertages 2019 ein gemeinsamer Vortragsnachmittag der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg, der Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt e. V. und des Landesamtes für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt statt. Interessierte Zuhörer sind eingeladen, den unten angegebenen Vorträgen von 15:00 bis 18:00 Uhr im Hörsaal B des Melanchthoniums (Universitätsplatz 8) beizuwohnen.

Weinbau für Jedermann?!

Frau Anna-Christin Dalljo,
Landesamt für Verbraucherschutz

Das Carotinoid-Isomerenmuster als Marker zur Authentizitätsbestimmung von Tomaten und Spinat

Herr Dr. Thomas Heymann,
Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg
(Institut für Chemie)

Farbstoffe in Lebensmitteln

Herr Dr. Rainer Imming,
Landesamt für Verbraucherschutz

Nahrungsergänzungsmittel

Frau Christa Bergmann,
Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt e. V.

Was ist eigentlich Milch?

Herr Dr. Daniel Kern,
Landesamt für Verbraucherschutz

ÖPNV: Ab dem Hauptbahnhof oder dem Markt fahren Sie mit der Straßenbahnlinie 10 bis zur Haltestelle „Berliner Brücke“. Zu Fuß erreichen Sie Ihr Ziel von da ab in zwei Minuten.



Anschrift

Landesamt für Verbraucherschutz
Fachbereich Lebensmittelsicherheit
Freimfelder Straße 68
06112 Halle (Saale)

www.verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de



Fachbereich Lebensmittelsicherheit

Tag des offenen Labors

16. März 2019

10 bis 14 Uhr

Chemische Untersuchungstechniken Haus 1

Untergeschoss

Labor Pestizid-Rückstände

Auf Spurensuche – Was von Pestiziden im Essen bleibt

1. Etage

Labor Chemie tierischer Lebensmittel

Fruchtjoghurt – ganz ohne Frucht
Ersatzprodukte, vegane Wurst

Labor Getreideerzeugnisse

Allergene in Lebensmitteln
Mikroskopische und sensorische Untersuchung
von Honig

Labor Fette/Fertiggerichte

Nährwertquiz – Wieviel ist drin?
Speiseöl – Langweilig oder lecker
Schokolade – Bittersüße Köstlichkeit

2. Etage

Labor Kontaminanten

Gewürze

Labore alkoholfreie Getränke und Nahrungsergänzungsmittel

Von isotonisch bis Thermoburner – Sportlernahrung unter der Lupe

Labor alkoholische Getränke

Rund ums Bier und den Wein

3. Etage

Labor Kosmetik

Eine vielfältige, innovative Produktpalette –
von Antitranspirant bis Zahnpasta

Labor Bedarfsgegenstände

Die große Vielfalt der Bedarfsgegenstände:
Was steckt drin in Schmuck, Textilien,
Lebensmittelkontaktmaterialien, Spielwaren
und Bedarfsgegenständen zur Reinigung &
Pflege?

Mikro- und molekularbiologische Untersuchungstechniken Haus 2

1. Etage

Labor Käse, Milch, Service

Von Milch über Ei zum Fisch – Alles wird
mikrobiologisch untersucht
Keime in Lebensmitteln: nützlich oder
schädlich?

Labor Fleisch, Fisch

Campylobacter & Co. – Lebensmittel-
bedingte Erkrankungen – Ursachen und
Untersuchung

3. Etage

Labor Molekularbiologie

DNA-Sequenzierung – Das Erbgut-Puzzle
Fleisch von Tieren täuschend ähnlich
Wie schmeckt ein GVO?

Laborrally - Ein Wissenstest für Kinder
(in allen Etagen)

