

P-A 12740/J - Anlage 6



Bundesministerium für Wissenschaft,
Forschung und Wirtschaft
Minoritenplatz 5
1010 Wien

Die Technische Universität Graz nimmt zur schriftlichen parlamentarischen Anfrage Nr. 12740/J vom 12.04.2017 betreffend „Lebensmittelforschung in Österreich“ zur Weiterleitung an das Parlament wie folgt Stellung:

2. Wie viele bzw. welche Universitäten bieten einen Schwerpunkt bzw. eine Spezialisierung im Bereich Lebensmittelforschung österreichweit an?

Im Zuge der Ausbildung an der TU Graz besteht die Möglichkeit, im Bereich der Studiengänge der Fakultät für Technische Chemie, Verfahrenstechnik und Biotechnologie eine vertiefte Ausbildung im Bereich Lebensmittelchemie, -technologie und –analytik, sowie Lebensmittelbiotechnologie zu erhalten und zu wählen.

3. Wie hoch sind die finanziellen Mittel, die jährlich an Universitäten zur Erforschung von Lebensmittel ausbezahlt werden?

Primär Personalkosten

- Institut für Analytische Chemie und Lebensmittelchemie (AG Lebensmittelchemie und Humansensorik):
 - Personalkosten für
 - Ao.Univ.-Prof Dr Erich Leitner
 - PD Barbara Siegmund
 - Sigrid Hager

- Institut für Biochemie (AG Funktionelle Lebensmittel)
 - a.o.Univ.-Prof Michael Murkovic

7. Wie viele bzw. welche Forschungsinstitute beschäftigen sich primär mit Lebensmittelforschung?

Das Institut für Analytische Chemie und Lebensmittelchemie hat als einen Schwerpunkt Lebensmittelforschung verankert. Einen weiteren Schwerpunkt gibt es am Institut für Biochemie, AG Chemie funktioneller Lebensmittel. Das umfasst folgende Bereiche

- Sensorische Qualität (Aroma und Fehl aroma) von Lebensmitteln
- Einfluss und Interaktionen von Verpackungsmaterialien und Bedarfsgegenstände auf die Qualität von verpackten Lebensmitteln
- Charakterisierung und Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln
- Antioxidative Verbindungen und Vitamine in Lebensmitteln
- Einfluss von Lebensmittelverarbeitung und –technologie auf die finale Produktqualität

- Schulungsmaßnahmen im Bereich studentischer und postgradualer Ausbildung zur Vermittlung von Qualitätsaspekten bei der Lebensmittelherstellung und -verarbeitung

10. Welche österreichischen Forschungsinstitute konzentrieren sich primär auf die Erforschung nachhaltiger heimischer Lebensmittel?

Das Institut für Analytische Chemie und Lebensmittelchemie ist am Standort Steiermark als wissenschaftlicher „Dienstleister“ für die lokale Lebensmittelproduktion fest verankert. Eine der Kernkompetenzen liegt im Bereich Qualitätserhaltung und -optimierung heimischer Lebensmittel, sowie auch im Bereich alter Obst- und Gemüsesorten.

Ergänzung:

Zusätzlich wird erwähnt, dass es eine enge Zusammenarbeit in Ausbildung und Lehre mit dem FH Joannineum im Bereich des Bachelor-Studienganges „Nachhaltiges Lebensmittelmanagement“ und des neu genehmigten Master-Studiums „Lebensmittel: Produkt- und Prozessentwicklung“ gibt.

8. Mai 2017,


Harald Kainz, Rektor

