

## Praktikumsbericht

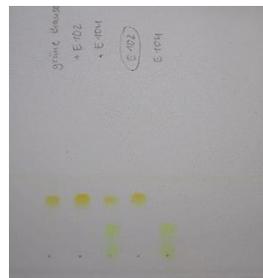
Das zweiwöchige Schülerpraktikum vom 02.05.2023 - 12.05.2023 absolvierte ich in der Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen (LUA) in Chemnitz.

Dabei konnte ich viele Einblicke in die Laborarbeit und verschiedene Analyseverfahren von Lebensmitteln bekommen. An den meisten Tagen war ich im Fachgebiet für Fette, Öle, Feinkost und Zusatzstoffe eingeteilt. Dort durfte ich eine Probe von einer Brause aufbereiten und die enthaltenen Farbstoffe mithilfe der Dünnschichtchromatografie qualitativ analysieren. Konservierungsstoffe wurden mit dem gleichen Verfahren unter UV-Licht analysiert. Auch durfte ich bei der Probenannahme und Sensorik mithelfen. Außerdem konnte ich vollautomatische Analyseverfahren wie Nahinfrarot-Spektroskopie, Gaschromatografie und Hochleistungsflüssigkeitschromatografie kennenlernen. An zwei Tagen durfte ich Einblicke in dem Fachgebiet der Mikrobiologie erhalten. Unter anderem konnte ich mir verschiedenen Bakterienkolonien auf Agarplatten und Gramfärbungen anschauen.

Zusammenfassend würde ich sagen, dass ich in der LUA erste Erfahrungen im Berufsleben machen und viele unterschiedliche Einblicke bekommen konnte. Ich möchte später auf jeden Fall in die naturwissenschaftliche Richtung gehen. Wenn man sich für Chemie und Biologie interessiert und die Arbeit im Labor kennenlernen möchte, kann ich die LUA nur empfehlen.



*Dünnschichtchromatografie von roten und gelben Farbstoffen in der Brause*



*Agarplatte*