Verschiedene Milchprodukte im Test

3 Minuten Info

Milchwirtschaftliche/r Laborant/-in

Milchwirtschaftlicher Laborant

Qualitätskontrolleure im Labor

Spaß an Chemie, Physik und Mikrobiologie sowie an der Arbeit im Labor sind die Eckpfeiler für den Beruf des Milchwirtschaftlichen Laboranten. Hier dreht sich alles um Milch, Butter und Käse. Diese zählen zu unseren wichtigsten Lebensmitteln, die ständig und gewissenhaft kontrolliert werden müssen.

Aufgabenfelder

Angehende Milchwirtschafliche Laboranten erfahren zum einen alles über Milch und ihre Verarbeitung. Zum anderen lernen sie, wie man chemische, physikalische und mikrobiologische Analysen durchführt. Mit Laborgeräten und EDV-Anlagen werden hierbei schaftliche Laboranten arbeiten in Betrieben der Milchverarbeitung und der Lebensmittelherstellung. Darüber hinaus sind sie in Instituten und Untersuchungsanstalten der Lebensmittelüberwachung tätig. Perspektivisch sind Fortbildungen zum Milchwirtschaftlichen Labormeister, Molkereimeister sowie zum Lebensmittelverarbeitungstechniker möglich. Auch bietet sich ein Hochschulstudium (z.B. Lebensmitteltechnologie, -chemie) an.

Weitere Informationen

- www.aid.de
- www.ima-agrar.de
- www.planet-beruf.de
- www.bildungsserver-agrar.de

Leseempfehlung

- aid-Heft „Die Grünen 14“
- Das aid-Heft kann online unter www.aid-medienshop.de bestellt werden.

information.medien.agrar (i.m.a) e.V.
Wilhelmsaue 37 · 10713 Berlin
Tel. 030 8105602-0 · Fax 030 8105602-15
info@ima-agrar.de · www.ima-agrar.de

Mit freundlicher Unterstützung der Landwirtschaftlichen Rentenbank

Bildnachweise

Loni Liebermann (1/5); Peter Meyer - aid (2); damiver - fotolia.com (3); Mark Yuill - fotolia.com (4); avatar444 - fotolia.com (6)

aid Wissen in Bestform

ima information. medien.agrar e.V.

links: Mikroskopische Untersuchung
rechts: Analysen von Milchproben

Bei einem Testversuch

Im Laborlager

nicht nur Milcherzeugnisse überprüft, sondern auch Wasser, Abwasser, Luft und Verpackungsmittel. Zur Vorbereitung von Untersuchungen bestimmen die Milchspezialisten die notwendigen Laborgeräte und kontrollieren deren Funktionsfähigkeit. Im Mittelpunkt steht die Bearbeitung der Proben, so dass Inhaltsstoffe genau identifiziert werden können. Die Auswertung, Beurteilung und Dokumentation der Untersuchungsergebnisse stellen einen weiteren Schwerpunkt dar.

Voraussetzungen

Rein rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen die Betriebe gleichermaßen Auszubildende mit Hauptschulabschluss, mittlerem Bildungsabschluss sowie Hochschulreife ein. Für die richtige Berufswahl ist zudem ein vorheriges Praktikum empfehlenswert. Daneben sind einige persönliche Eigenschaften wichtig:

- Spaß an naturwissenschaftlichem Denken und Arbeiten,
- Interesse an chemischen und biologischen Vorgängen sowie an Ernährungs- und Gesundheitsfragen,
- sicherer Umgang mit Zahlen,
- Freude am exakten Arbeiten mit modernen Analysegeräten,
- Verantwortungsbewusstsein und
- Teamfähigkeit.

Ausbildungsinhalte

Die Ausbildung zum Milchwirtschaftlichen Laboranten findet sowohl im Betrieb als auch in der Berufsschule statt. In der Regel dauert die Ausbildung drei Jahre. In der Ausbildung lernen die angehenden Milchspezialisten, Gewichts- und Maßanalysen durchzuführen, Dichte-, Siede- und Schmelzpunkt zu bestimmen sowie Fett- und Eiweißgehalt, Wassergehalt und pH-Wert zu ermitteln. Im Fokus stehen auch das Anfertigen von mikroskopischen Präparaten, die Überwachung von Wasser und Abwasser sowie das Anwenden sensorischer Prüfmethoden bei Milch- und Milcherzeugnissen. Zusätzlich werden Kenntnisse zum Einleiten von Maßnahmen zur Qualitätssicherung vermittelt.

Perspektiven

Bundesweit gingen im Jahr 2012 knapp 500 junge Menschen einer Ausbildung zum Milchwirtschaftlichen Laboranten nach. Dabei lag der Anteil der weiblichen Auszubildenden bei etwa 80 Prozent. Ein Auszubildender verdient durchschnittlich 499 bis 937 Euro pro Monat. Milchwirt-