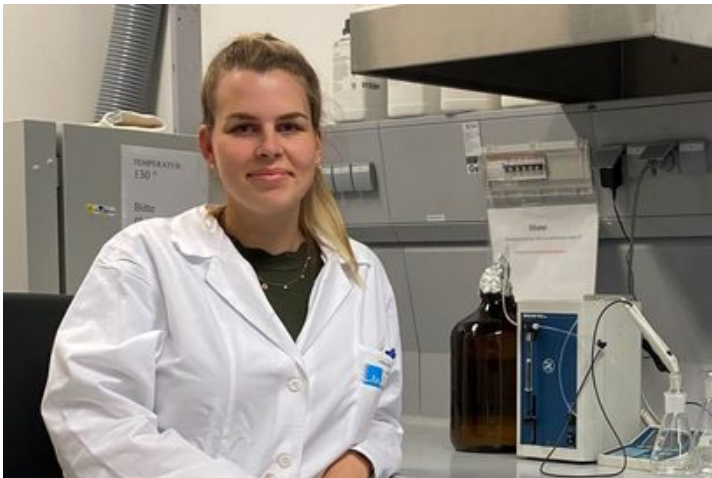




Chemielaborantin – Tagesablauf

So kann ein typischer Arbeitstag aussehen

Im Labor experimentieren und Produkte unter die Lupe nehmen: Nathaly-Alysia Reuter (21) macht eine Ausbildung zur Chemielaborantin beim Landeslabor Berlin Brandenburg. Für abi» gibt sie Einblick in einen typischen Ausbildungstag im Probendienst des Fachbereichs Fleisch, Fisch und Produkte, der ihre erste Station innerhalb des Landeslabors war.



6 Uhr

Als Frühaufsteherin nutzt Nathaly-Alysia Reuter die gleitende Arbeitszeit für einen frühen Start im Labor. Als erstes erledigt sie allgemeine vorbereitende Arbeiten. Hierzu gehört insbesondere das Kalibrieren verschiedener Geräte, um eine einwandfreie Messung zu gewährleisten. Dann bereitet sie Proben vom Vortag für die weiteren Untersuchungen vor. Eingefrorene Fleisch- und Fischproben müssen dazu erst aufgetaut werden. Wenn nicht schon am Vortag geschehen, müssen die Proben teilweise für die nächsten Untersuchungsschritte zu einer homogenen Masse zerkleinert werden. Dann wiegt die Auszubildende die Proben für weitere Untersuchungen ein.

7.30 Uhr

Sobald alle Vorbereitungen getroffen sind, führt die junge Frau mit einem Teil der Proben eine Screening-Untersuchung durch. Dabei können anhand der Wechselwirkung der Probe mit Infrarotlicht innerhalb von wenigen Minuten die Gehalte von Wasser, Fett, Bindegewebe und Eiweiß bestimmt werden. Hierzu füllt sie die homogenisierten Proben in Probenschalen. Dabei muss sie aufpassen, dass keine Luftblasen entstehen, die die Messung stören können. Anschließend stellt sie die Probe in den Scanner. Die Ergebnisse, die direkt am angeschlossenen PC ausgegeben werden, gibt sie an die Prüfleitung weiter.

Außerdem bereitet die Auszubildende Proben für die enzymatische Bestimmung des Glutamatgehalts vor. (Glutamat wird Lebensmitteln u. a. als Geschmacksverstärker zugegeben.) Anhand einer Liste sieht sie, welche Proben untersucht werden sollen. Da nur jeweils 3 bis 5 Gramm eingewogen wurden, geht das Auftauen der Kolben mit dem Probenmaterial schnell. Nathaly-Alysia Reuter versetzt die Proben mit ca. 50 Milliliter destilliertem Wasser und stellt sie mit einem Magnetrührer versehen für 15 Minuten in ein 70° heißes Wasserbad. Nach dem Abkühlen der Probendispersion gibt sie vorbereitete Chemikalien dazu, mit denen die Eiweiße ausgefällt werden. Nach zehnmütigem Stehen filtriert sie die Messlösung der Proben und bewahrt sie für die spätere Messung auf.

9 Uhr

Gegen 9 Uhr kommen die von der Lebensmittaufsicht genommenen Proben an das Landeslabor und werden auf die unterschiedlichen Fachbereiche verteilt. Durchschnittlich sind ca. 15 bis 20 Proben an Fleisch, Fisch und daraus hergestellte Produkte dabei, die im Fachbereich aufgenommen werden. Nathaly-Alysia Reuter nimmt die Proben entgegen, kopiert die Verpackungen und beschreibt die Proben sowie ihre Verpackungen. Außerdem legt sie für die sensorische Prüfung Teller, Tablett, Besteck und die notwendigen Formulare bereit. Während der sensorischen Prüfung durch die wissenschaftliche Prüfleitung bleibt sie für Rückfragen oder weitere Anforderungen in der Nähe. Die Prüfleitung legt den weiteren Untersuchungsplan fest, der meist auch Untersuchungen in anderen Fachbereichen des Landeslabors umfasst, wie z. B. Mikrobiologie, Tierartbestimmung oder Allergentests. Die Auszubildende bereitet die Weiterleitung vor. Danach wiegt sie die neu angekommenen Proben für künftige Untersuchungen ein und führt auch mit diesen Proben ein Screening auf Wasser-, Fett- und Eiweißgehalt durch, dessen Ergebnisse sie gleich an die Prüfleitung weitergibt, die auch die Messung überprüft.

12 Uhr

Mittagspause.

12.30 Uhr

Nach der Mittagspause setzt die 21-Jährige die am Morgen vorbereitete Glutamat-Messung fort. Nach Anleitung der Hersteller pipettiert sie die Testchemikalien in die Messlösung der Probe. In verschiedenen Reaktionsschritten wird ein Farbstoff gebildet, dessen Konzentration die Auszubildende über die Extinktionsmessung am Photometer bestimmt. Wenn das Ergebnis der Glutaminsäure-Bestimmung sowie alle weiteren Untersuchungsergebnisse vorliegen, können die Proben hinsichtlich der Kennzeichnung und Produktqualität von der Prüfleitung beurteilt werden.

13.30 Uhr

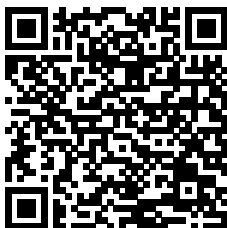
Die nächsten Proben treffen ein – und werden wieder untersucht bzw. für Untersuchungen am Folgetag vorbereitet.

14.30 Uhr

Nathaly-Alysia Reuter macht Feierabend.

[<< Zurück zur Ausbildungsreportage](#)

Aktualisiert: 01.09.2021



Diese Seite ist erreichbar unter:

<https://abi.de/ausbildung/berufsueberblick-von-a-z/ausbildungsberufe-c/chemielaborantin-tagesablauf>

oder scanne einfach den QR-Code