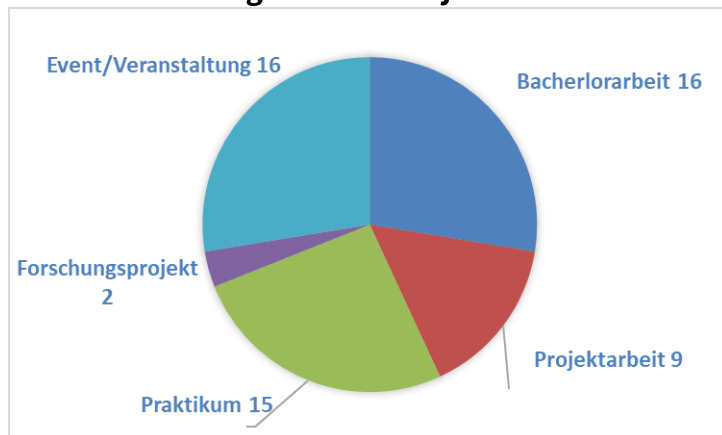


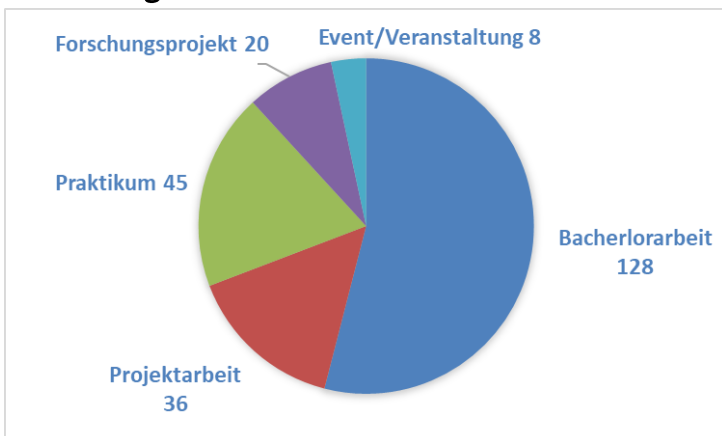
1 Übersicht Labortätigkeiten in 2018

Die Laboreinheit Lebensmittelverarbeitung und Sensorik sowie Gerätetechnik stellt ein Kernelement in der Lehre der Studiengänge LEH, FM und FPD dar. Aktive Forschung wird durch zahlreiche interne Projekte sowie externe Forschungsaufträge und Kooperationen vorangetrieben. So wird sichergestellt, dass Ausstattung und Knowhow stets dem Stand der Technik entsprechen.

Anzahl der durchgeführten Projekte nach Themenbereich

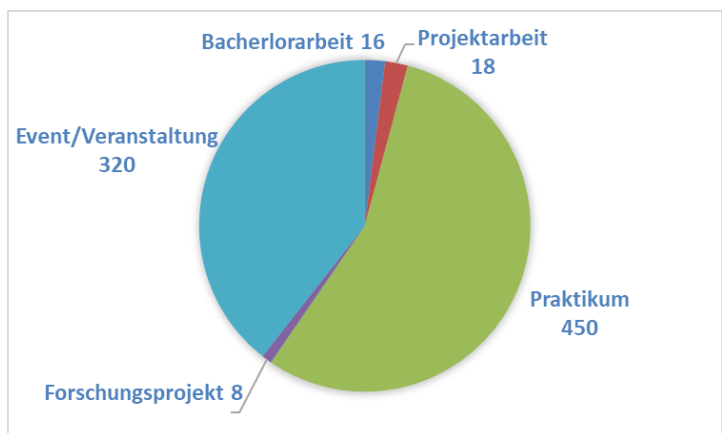


Auslastung in Wochen nach Themenbereich



BA = 8 Wochen;
PA = 4 Wochen;
Prakt. = 3
Wochen;
Forschungsprojekt
= 10 Wochen;
Event = 0,5
Wochen
(Beispielrechnung:
Anzahl BA 16 x 8
Wochen = 128
Wochen)

Anzahl der Gesamteilnehmer nach Themenbereich



BA = 1 Person;
PA bis 2
Personen; Prakt.
bis 30 Personen;
Forschungspr.
bis 4 Personen;
Event bis 20
Personen

2 Praktika

Semester	Praktikum	Modul
LEH 7.	LUT3 Praktikum WS/SS	Messtechnik, Produktentwicklung
LEH 6.	MGT Praktikum WS/SS	Gerätetechnik
LEH 2./6.	Sensorik Schulung WS/SS	Sensorik
LEH 6.	Sensorik Praktikum WS/SS	Sensorik
LEH 6.	Sensorik FIZZ Schulung	Sensorik
LEH 2.	LE Praktikum WS/SS	LM/Ernährung
LEH 6.	Ernährung 2 Praktikum WS/SS	Ernährung
LEH 4.	Quali/Vali Geräteinweisung	Validierung
LEH 6.	FIZZ-Einf. + Programmierung + Auswertung	Sensorik, Messtechnik
FM 6.	Catering Management - Einführung Großküchengeräte	Gerätetechnik

3 Bachelorarbeiten

Bachelorarbeiten	Themenbereich	Kooperationspartner
Kältegeräte: Kondensatgenerierung	Gerätetechnik	Coolfresh
Kühlagerung: Farbveränderung	Gerätetechnik	Coolfresh
Abkühlverhalten Becher	Ernährung	CVUA Karlsruhe
3D-Food Print	Produktentwicklung	HS
Ermittlung der Trinktemp. von Kaffee	Ernährung	CVUA Karlsruhe
Qualität hochpasteurisierter Säfte	Ernährung	HS
Müsli mit Oligofructose	Produktentwicklung	HS
Kältegeräte: Kondensatbewertung	Gerätetechnik	Coolfresh
Kombuchageränk	Produktentwicklung	HS
Rezeptentwicklung: vegetarisch und Mischkost	Ernährung	HS
Kältegeräte: Materialqualifikation	Gerätetechnik	Coolfresh
Heißgetränkereiter Suppe/Sauce	Ernährung	CVUA Karlsruhe
Verwertung von Kürbistrester	Produktentwicklung	AOT
Kühlagerung: Einfluß von Ethylen	Gerätetechnik	Coolfresh
Lagerstabilität von Dressing	Messtechnik	Malvern
Biopolymerfilm aus Kartoffelschalen	Produktentwicklung	HS

4 Projektarbeiten

Projekt	Themenbereich	Kooperationspartner
Backmischung aus Urgetreide	Produktentwicklung	HS
MerryChef Tassenkuchen	Produktentwicklung	HS
Online Laborsicherheitsschulung	übergreifend	HS
Gelatine-Kegel Alternative	Sensorik	HS
3D-Food Print Walnuss	Produktentwicklung	HS
Kochevent Erasmusstudenten	Ernährung	HS
Pudding mit Oligofructose	Produktentwicklung	HS
Haltbarkeitstests von Nudeln	Ernährung	HS
Vorstellung Indonesische Küche	Ernährung	HS

5 Online Laborsicherheitsschulung



Seit dem WS 2018/19 ist die Laborsicherheitsschulung online durchzuführen und für alle Studierende und Mitarbeiter vor Beginn einer Laborarbeit verpflichtend zu absolvieren.

6 Events



7 Neuaustattungen Geräte und Messequipment

- Überkochen-Wagen
- Digitaler Farbprüfstand
- Thermomix neue Generation: TM5
- Zusatzausrüstung Texture Analyser für inhomogene Proben

