

LEH-Bachelorarbeiten im Sommersemester 2019

Prüfer	Thema
Bergemann	Analyse des Effektes von Intervallfasten auf die Genexpression und die Autophagie in humanen PBMCs
Bergemann	Einfluss von Ubiquinol auf die in vivo-Aktivität der humanen 8-Oxoguanin-DNA-Glykosylase 1 sowie die Bildung von reaktiven Sauerstoffspezies in den Mitochondrien
Drissner	Methoden zur Bestimmung der Übertragungsrates von <i>Bacillus atrophaeus</i> -Sporen beim Kontakt verschiedener Oberflächen
Drissner	Survival of <i>Listeria monocytogenes</i> on iceberg lettuce
Eilts	Mikrobiologisch aktive Reinigungsprodukte (MARPs) - Beurteilung der Reinigungsleistung und Wirksamkeit
Eilts	Chemische Widerstandsfähigkeit infektiologisch relevanter Erreger am Beispiel von <i>Candida auris</i> (<i>C. auris</i>) und <i>Candida albicans</i> (<i>C. albicans</i>)
Eilts	Müslis am Frühstücksbuffet - Analyse der consumer centricity in der Hotellerie
Eilts	Entwicklung eines Testsystems zur Prüfung der Wirksamkeit von Händedesinfektionsmitteln unter der Verwendung von Hautschutzprodukten
Heindl	Einführung eines Massenbilanzsystems für nachhaltig bezogene Rohwaren unter Berücksichtigung der geltenden Nachhaltigkeitsstandards in einem Unternehmen
Heindl	Einfluss unterschiedlicher physikalischer Faktoren auf die Stabilität von Preiselbeeren im Gelee
Heindl	Planung eines Abfüllbereiches für Lebensmittel, Futtermittel und Kosmetik in Verbindung mit einer möglichen Zertifizierung nach dem IFS Food
Heindl	Etablierung eines Labor-Informations- und Management-Systems in einem Unternehmen
Heindl	Harmonisierung des Krisenmanagementsystems in einer Unternehmensgruppe
Klingshirn	Erstellung einer Berechnungsgrundlage für die Auslegung der Gartechnik und der Lagerkapazität einer Cook & Chill-Küche
Klingshirn	Einfluss des Reifegas Ethylen auf qualitätsgebende Parameter bei der Mischlagerung von Obst und Gemüse in Kühlgeräten
Klingshirn	The perfect storage temperature for packaged salmon fillets - Analysis and definition of a suitable storage temperature profile for chill compartments
Klingshirn	Optimierung von Sensorik und Nährwertprofil einer High Protein Pasta auf Insektenmehlbasis
Klingshirn	Innovation Session Systemgastronomie - Innovationen & Trends für das Jahr 2020
Schmid	Einfluss verschiedener Chemical Grafting Parameter auf die funktionellen Eigenschaften von Release Linern
Schmid	Effects of glycerol and sorbitol on mechanical and barrier properties of potato peel-based films
Schmid	Food packaging and sustainability - Consumer perception vs. scientific facts
Schmid	Fermentativ hergestellte Getränke - Entwicklung eines praxisorientierten Lehrmoduls der Lebensmittelbiotechnologie
Schwarz	Möglichkeiten der Standardisierung von Installationen in der Großküche unter Berücksichtigung der beteiligten Gewerke
Winkler	Fleisch- und Wurstersatzprodukte auf dem europäischen Markt: eine Übersicht mit Produktbeispielen
Winkler	Untersuchungen zum Abkühlverhalten von Wasser, Heißgetränken, Suppen und Saucen und dessen Einflussfaktoren
Winkler	Einfluss der Brühtemperatur auf den Geschmack von Espresso
Winkler	Mineralstoffsupplemente zum Ausgleich erhöhter Mineralienverluste in heißen Einsatzgebieten der Bundeswehr
Winkler	Verfassen leicht verständlicher Texte zu den Themen <i>Bitterstoffe in der Ernährung, Calcium und Magnesium in der Ernährung und ihre Funktionen im Stoffwechsel</i> und <i>Hochwertige Eiweißversorgung mit und ohne Fleisch</i> für die Information von Konsumenten
Winkler	Entwicklung eines einfachen und anwenderfreundlichen Systems zur Kennzeichnung des Gesundheits- und Nachhaltigkeitswertes von Speisen in der Gemeinschaftsgastronomie
Winter	Die Schabe als Hygiene- und Gesundheitsschädling und ihre Gefahren für den Menschen und für die Lebensmittelindustrie
Winter	Entwicklung eines umfassenden Objektaudits für Dienstleister im Gesundheitswesen für die Bereiche Organisation, Prozesse, Reinigung, Hygiene, sowie Arbeits- und Umweltschutz
Winter	Erstellung eines Qualitätssiegels für Reinnräume und reine Bereiche
Winter	Einfluss von Zwischenbekleidung auf die Partikelfreisetzung verschiedener Bekleidungskombinationen
Winter	Grundlagen zur Etablierung eines neuen Prüfstandes zur Untersuchung von Reinraumzubehör (Mundschutzmasken)