

Abgeschlossene Bachelorthesen im Wintersemester 2020/21 im Studiengang *Lebensmittel, Ernährung, Hygiene*

Prof. Dr. David Drissner

- Entwicklung einer massenspektrometrischen Methode (MALDI-TOF) zur Detektion spezifischer Caseine und deren Spaltprodukte aus A2-Milch
- Untersuchung der indirekten Kontamination von Lebensmitteln durch Mikroorganismen in Kühlgeräten – Anhand eines Unternehmensbeispiels
- Plastik vermeiden – Untersuchung von wiederverwendbaren Trinkflaschen im haushaltsüblichen Gebrauch auf die mikrobiologische Keimbelastung

Prof. Dr. Benjamin Eilts

- Rolle von Bakterien und Viren im privaten Haushalt – Evaluation der Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen
- Vergleich zweier entwickelter Bioindikatorsysteme zur Überprüfung der Hygienewirkung von Geschirrspülverfahren

Prof. Dr. Christian Gerhards

- Einfluss von Puffersalzen auf die Produktstabilität und Sensorik von UHT-Kaffeegetränken

Prof. Dr. Philipp Heindl

- Vergleich des antioxidativen Potentials (AOP) natürlicher und synthetischer Antioxidantien

Prof. Dr. Astrid Klingshirn

- Eintrag von Zucker, Salz und Fett über typische Speisen der Gemeinschaftsverpflegung in Kindertagesstätten und Akzeptanz optimierter Speisenangebote
- Labormikrobiologischer und algorithmusbasierter Nachweis von differenzierbaren Unterschieden auf das Wachstum von Milchsäurebakterien
- Entwicklung glutenfreier High-Protein-Pasta auf Insektenmehlbasis
- Entwicklung eines Dressing-armen Feinkostsalates der Produktkategorie *Snacking* mit Frischgemüseanteilen unter dem Aspekt der Haltbarkeitsverlängerung durch MAP
- Proof of Principle des Einsatzes eines Feuchtesensors in Kältegeräten und Einfluss auf die Lagerung von frischen Lebensmitteln
- Erfassung des Lebensmittelverzehr und der Lebensmittelzubereitung im privaten Haushalt anhand von Markt- und Studiendaten sowie einer Online-Umfrage
- Rotations-Rheometer in der Lebensmittelanalytik: Erstellung von Online-Tutorials zur Anwendungsschulung

Prof. Dr. Karsten Köhler

- Requalifizierung von Entstaubungsanlagen zur Punkt- und Flächenabsaugung – Bewertung der Absaugleistung von Systemen unter Berücksichtigung der aktuellen Auslegung sowie Handlungsempfehlungen

Prof. Dr. Andrea Maier-Nöth

- Unterschiede im Geschmacksempfinden bei Adipositas und Normalgewicht
- Mikrobiologische, sensorische, physikalische und chemische Analysen von aufbereitetem Wasser anhand eines alternativen Aufbereitungssystems im Vergleich zu Leitungswasser

Prof. Dr. Carola Pickhardt

- Entwicklung einer Konzeption zur Optimierung von 3D-Lebensmitteldruck-Verfahren unter Verwendung rheologischer Untersuchungen
- Untersuchungen zum Nitrateintrag in kaltgehopften Bieren mithilfe der photometrischen Methode

Prof. Dr. Markus Schmid

- Sicherheits- und rechtliche Aspekte bei der Verwendung von Nebenprodukten der Olivenölherstellung in aktiven Verpackungskonzepten im Lebensmittelbereich
- Recherche und Bewertung des aktuellen Stands der Technik von aktiven antimikrobiellen Verpackungskonzepten für sensible Lebensmittel
- Ökobilanzierung als Kriterium der Nachhaltigkeitsbewertung von Verpackungen – Übersicht und Methodik eines Kriterienkatalogs von Ökobilanz-Software

Prof. Dr. Peter Schwarz

- Entwicklung eines projektspezifischen Ablaufkonzeptes sowie eines universell anwendbaren Logistikkataloges zur Steuerung der Warenlogistik in Großküchen

Prof. Dr. Gertrud Winkler

- Food Pairing und Food Completing: Entwicklung von mediterranen Rezepturen mit Fokus auf Hülsenfrüchten
- Cold Brew-Kaffee – Pilotstudie zur neuen Extraktionsmethode
- Recherche, Beschreibung und Analyse des aktuellen Angebots an deutsch- und englischsprachigen Apps zur nachhaltigen Ernährung
- Vergleich von lebensmittelbasierten Empfehlungen zur nachhaltigen Ernährung in ausgewählten europäischen Ländern und von ausgewählten Institutionen
- Pizza – eine "gesunde", vollwertige Mahlzeit? Entwicklung vegetarischer und veganer Pizza-Rezepturen für Diabetes mellitus, Übergewicht, Weizenallergie und Laktoseintoleranz