

Abgeschlossene Bachelorthesen im Sommersemester 2020 im Studiengang *Lebensmittel, Ernährung, Hygiene*

Prof. Dr. David Drissner

- Prüfung der antibakteriellen Wirkung diverser Milchsäurebakterien gegen pathogene Keime
- Die antibakterielle Wirkung von Propolis
- Überprüfung der Überstände und Extrakte von Kulturen diverser Milchsäurebakterien auf ihre antibakterielle Wirkung gegen pathogene Keime
- Entwicklung einer Methode zur Messung der Performance von Luftentkeimungstechnologien
- Mikrobiologische Untersuchung von Ebeam-behandelten Hors-sol Substraten aus dem Gemüseanbau
- Entwicklung einer Multiplex-PCR zum Nachweis pathogener Bakterien in pflanzlichen Lebensmitteln – anhand eines Unternehmensbeispiels
- Korrelation von Veränderungen des a^* values und der Keimzahl auf der Oberfläche von Petrifilmen
- Erstellung einer Kalibrierkurve für die Korrelation von Farbveränderungen und bakteriellem Wachstum auf Petrifilmen bei variierenden Kühllagertemperaturen

Prof. Dr. Benjamin Eilts

- Auslegung und Bewertung eines standardisierten Prozessablaufes zur Oberflächenreinigung als Infektionsprävention im Krankenhaus
- Oberflächendesinfektion – Evaluation eines praxisnahen Wirknachweises der Kompatibilität verschiedener Reinigungsmittel mit einem Desinfektionsmittel
- Nachhaltigkeitsaspekte beim maschinellen Geschirrspülen im Haushalt
- Oberflächendesinfektion – Evaluation eines praxisnahen Wirknachweises auf gealterten Materialien

Prof. Dr. Philipp Heindl

- Alternative Vermittlungsmethoden von Standard Operating Procedures
- Apfelsaftschönung mit Hilfe von pflanzlichen Proteinen
- Revalidierung einer CIP-Anlage am Beispiel eines ausgewählten Lebensmittelherstellers
- Verifizierung der Reinigungseffizienz von Produktionsanlagen hinsichtlich möglicher Kontaminationen mit Allergenen
- Erstellung und Implementierung eines ISO 9001-konformen Schulungskonzepts zur Reinraumqualifizierung gemäß ISO 14644
- Legionellen – ein Vergleich von konventionellen und alternativen Gegenmaßnahmen und Risikomanagementstrategien
- Bewertung und Optimierung kritischer Prozesse in einer Lebensmittelproduktion unter besonderer Berücksichtigung der Lebensmittelsicherheit

- Vergleich des IFS Food Standards Version 6.1 und Version 7 – Veränderungen des Standards und Folgen für ein ausgewähltes Unternehmen

Prof. Dr. Astrid Klingshirn

- Performanceanalyse von Heißluftfritteusen in Gegenüberstellung zu alternativen Zubereitungsverfahren
- Dampffunktion „Overheated Steam“ in Backöfen: Regelparameterdefinition und Analyse des Einflusses auf Performanceparameter relevanter Prüfspeisen
- Produktentwicklung mit Fokus auf „Healthy Snacks“ für den Außer-Haus-Markt unter besonderer Berücksichtigung der Performance multifunktionaler Gargeräte bei der Produktregeneration
- Fetteifbildung bei verarbeiteten Schokoladen
- Analyse des Einflusses der Temperaturfluktuation auf die Produktqualität von Gemüse bei der Kühlschranklagerung
- Konzipierung und Umsetzung von Snackprodukten auf Basis von Schokolade und Kaffee sowie Akzeptanztest mittels Home-Use-Tests
- Entwicklung einer glutenfreien High-Protein-Brotbackmischung auf der Basis von Insektenmehl
- Vakuumkühlung von Backwaren – Implementierung eines Vakuumkühlprozesses für empfindliche Backwaren: Analyse des Einflusses der Regelparameter auf qualitätsgebende Produkteigenschaften

Prof. Dr. Carola Pickhardt

- Entwicklung verschiedener Functional-Drinks als Alternative zu Smoothies und Energy Drinks auf Frucht-Tee-Basis
- Vergleichende rheologische Charakterisierung von Joghurt und pflanzlichen Joghurtalternativen auf Sojabasis

Prof. Dr. Markus Schmid

- Materialvorkonditionierung mit Befeuchtung – Betrachtung des Stofftransports von Wasser in Papier unter Berücksichtigung von Temperatur und Tensiden
- Effect of glycerol and sorbitol on mechanical and barrier properties of pea protein-based films made by high moisture extrusion cooking
- Einfluss der Prozesstemperatur während des Fettsäuregraftings von Polymilchsäurefolien auf deren Packmittel-Eigenschaften

Prof. Dr. Peter Schwarz

- Vergleich von Verpflegungssystemen in der Krankenhausverpflegung und deren Auswirkungen auf die Kosten – Modellbetrachtung zweier Produktionsküchen (Cook + Hold / Cook + Chill) und einer Verteilerküche (Cook + Freeze)

- Vorstudie zur Haltbarkeitsverlängerung in einer Cook & Chill-Küche durch Vakuumtechnik unter Vergleich verschiedener Verpackungsmaterialien und -methoden
- Digitalisierung in Großküchen – Schwerpunkt Business

Prof. Dr. Gertrud Winkler

- Analyse der Umweltwirkungen von Fleisch und Fleischersatzprodukten am Beispiel Schnitzel
- Die Blue Zones-Theorie. Vergleich der Ernährung in den Blue Zones und in Deutschland
- Nudging zur Prävention und Therapie von Übergewicht und Adipositas: Entwicklung von Methoden für den privaten Haushalt
- Die bioelektrische Impedanzanalyse mit dem seca mBCA 525