

**Abgeschlossene Bachelorthesen im Wintersemester 2019/20  
im Studiengang *Lebensmittel, Ernährung, Hygiene***

<b>Betreuer</b>	<b>Titel</b>
Prof. Dr. D. Drissner	Validierung des Colony Counters AID bacSpot (BAC05) zum quantitativen und qualitativen Nachweis von Legionellen in Wasserproben und Bacillus cereus in pflanzlichen Frischprodukten
	Gärversuche mit Zygosaccharomyces rouxii und Saccaromyces cerevisiae
	Mikrobiologische Untersuchungen von Saatgut und daraus kultivierten Frischkräutern von Koriander
	Impact of posters and the role of leadership in improving professional appearance of staff in the hospital
Prof. Dr. B. Eilts	Performanceleistung von Waschmitteln zur Aufbereitung von Reinigungstextilien
	Entwicklung eines neuen Bioindikatorsystems zur Prüfung der Hygienewirkung von Geschirrspülverfahren unter besonderer Berücksichtigung von englumigem Spülgut
	Softwaregestützte HACCP Dokumentation. Vergleich von analogen und digitalen Prozessen
	Analyse zur Überlebensfähigkeit von Vancomycin-resistenten Enterokokken auf Oberflächen und deren Alkoholtoleranz
Prof. Dr. P. Heindl	Erarbeitung eines Konzeptes zur Weiterentwicklung von Bio-Coffee-Shops unter Berücksichtigung standardisierter QM-Vorgaben
Prof. Dr. A. Klingshirn	Performancevergleich von Heißluftdämpfern: Auswirkung der Gerätetechnologie auf Nährwert und sensorische Produktqualität
	Analyse des Einflusses der Temperaturfluktuation auf die Produktqualität von Gemüse bei der Kühltanklagerung
	Entwicklungsprozess und Konsumentenstudie einer Würzmischung auf Basis von Wildschweinfleisch
	Analyse von hygienerelevanten Parametern im Umfeld einer Verpackungsmaschine
	Potentialanalyse zur Optimierung der Haltbarkeit von Fleisch- und Wurstwaren sowie Feinkostprodukten durch Reduktion des Luftkeimgehaltes
	Analyse, Klassifizierung und Bewertung der Kondensatbildung in Kältegeräten
	Analyse des Verbraucherverhaltens bei der Einlagerung von Lebensmitteln im Kühlschrank
	Prof. Dr. I. Müller
Prof. Dr. P. Schwarz	Implementierung einer BIM-Software im Großküchenplanungsbüro
Prof. Dr. G. Winkler	Entwicklung von vegetarischen und veganen Rezepten nach dem kulinarischen Food-Pairing-Konzept
	Überlegungen zum kulinarischen A+2B Code und vegetarischen/veganen Gerichten in der Gemeinschaftsgastronomie

	Erfassung und Identifizierung verbraucherrelevanter Merkmale in Bezug auf Fischqualität
Prof. Dr. G. Winter	Unternehmensqualifizierung nach GxP-Vorgaben und internationalen Normen am Beispiel der Reinraumprodukt-Lieferkette
	Erarbeitung und Implementierung eines HACCP-Konzeptes für das innovative Patientenverpflegungskonzept Catering to You im Universitätsklinikum Schleswig-Holstein
	Erstellung einer Risikobeurteilung zu Infektionsrisiken in Gemeinschafts-, Pflege- sowie gesundheitlichen Einrichtungen