

LEH-Bachelorthesen im SoSe 2022

Prof. Dr. David Drissner:

Molekularbiologische Untersuchungen zum Nachweis des Antibiotikaresistenzgens blaCTX-M-1 während des Wachstums von Salanova im Gewächshaus • Untersuchungen zur antibakteriellen Wirkung von Propolis-Extrakt und Nahrungsergänzungsmitteln auf Propolis-Basis • Tracing plasmid-encoded antibiotic resistance gene blaCTX-M-1 in the phyllo- and rhizosphere of greenhouse-grown lettuce • Einfluss unterschiedlicher Trocknungsverfahren bei Insekten auf die mikrobiologische Qualität sowie die Verdaulichkeit von Insektenprotein

Prof. Dr. Benjamin Eilts:

Nachweis und Entfernung multibakterieller Biofilme mithilfe verschiedener Verfahren • Analysis and evaluation of consumer behavior when using dishwasher -focus on program selection • Evaluation von Pseudomonas aeruginosa im klinischen Umfeld- Antibiotikaresistenz • Entwicklung eines Verfahrens zur Qualitätsbeurteilung der Reinigungsleistung von Desinfektionsreinigern • Grundlagenuntersuchungen von Waschverfahren • Alternative Biozidwirkstoffe zur Wäschedesinfektion im Haushalt

Prof. Dr. Philipp Heindl:

Lagertest eines natürlichen Antioxidans und Methodenvergleich zur Phenolbestimmung • Wasser- und Proteinbindung durch Transglutaminase in einer veganen Camembert-Alternative auf Basis von Cashewkernen

Prof. Dr. Astrid Klingshirn:

Vergleich der Aufschäumeigenschaften und Stabilität von Schäumen aus herkömmlichen Kuhmilch- und Pflanzendrinksorten und deren Baristaeditionen • Produktentwicklung eines Bio-Mangoessigs mit Haltbarkeitsanalytik und sensorischer Profilierung

Prof. Dr. Andrea Maier-Nöth:

Messung der Lebensmittelakzeptanz bei Kindern (4 - 6 Jahre) unter Berücksichtigung motorischer, kognitiver, sensorischer und sozialer Einflussfaktoren • Kräuterwahrnehmung und deren Akzeptanz von Kindern. Innovative Produktideen mit Kräutern für Kinder. Beispiel Kräuter-Fruchtgummis. Wie können Kräuter am besten in die Produktentwicklung integriert werden?

Prof. Dr. Markus Schmid

Methoden zur ökonomischen Nachhaltigkeitsbewertung von Verpackungen • Charakterisierung der Kohlenstoffdioxid-Permeabilität von Zellkultursystemen - Verbesserung der Barriere-Eigenschaften durch eine PVDC-Beschichtung durch das Dip-Coating-Verfahren • State of the art: fresh and processed meat packaging. A Comparison between packaging formats based on their barrier properties • Approaches to the environmental sustainability assessment of (food)packaging

Prof. Dr. Gertrud Winkler:

Cold-Brew Kaffee: Untersuchung zu Konsumentenverhalten und Verkehrsauffassung • Einhänderkochbuch, akustischer Füllstandsanzeiger, u.v.a.m. - Kommentierter Überblick über deutschsprachige Medien und Hilfsmittel im Bereich Ernährung, Kochen, Küchen- und Haushaltsführung für Menschen mit Behinderung sowie für Menschen mit geringer oder fehlender Literalität • Indoor-Gardening-Geräte: Stand der Technik und Potenziale • Analyse der Verpflegungssituation in Kindertagesstätten in Baden-Württemberg mit Schwerpunkt Personal