

LEH-Bachelorthesen im WS 2022/23

Prof. Dr. D. Drissner:

Milchsaure Vergärung eines Tofu-Molke Konzentrates zum Einsatz in der Futtermittelindustrie ● Untersuchungen zur mikrobiologischen Qualität eines Lupinenkaffeekonzentrates

Prof. Dr. B. Eilts:

Untersuchung von handelsüblichen Reinigungsmitteln mit bakterizider und levurozider Wirkung unter haushaltsähnlichen Bedingungen ● Evaluation der bakteriziden und viruziden Wäshedeseinfektion in Haushalt und Gewerbe ● Fehlgerüche von Trinkgläsern im gastronomischen Spülen - Darstellung des Fehlerbildes anhand mikrobiologischer und chemischer Untersuchungen ● Desinfektion von textilen Bodenbelägen

Prof. Dr. C. Gerhards:

Aufzeigen des Schaumverhaltens verschiedener Haferdrinks und deren Eignung für milchhaltige Kaffeegetränke

Prof. Dr. P. Heindl:

Sonnenblumen-Extrakt als natürliches Antioxidans in Naturkosmetika ● Prüfung der Gebrauchstauglichkeit einer Becher-Mehrwegalternative im Zuge einer nachhaltigeren Sensorik ● Untersuchungen zur Perikardaufbereitung für die Herstellung von Bioprothesen

Prof. Dr. A. Klingshirn:

Performance-Analyse von Backöfen: Einfluss des Garprozesses auf die Garqualität ● Beurteilung des Nutri-Scores in Hinblick auf den Einfluss von Portionsgrößen und Zubereitungsarten ● Anpassung des Garprozesses für Prüfspeisen in Haushaltsbacköfen

Prof. Dr. A. Maier-Nöth:

Sensorische Profilierung und Konsumentenakzeptanz einer traditionellen und einer neuen nachhaltigen Frischmilchcreme

Prof. Dr. M. Schmid:

Erarbeitung eines Konzepts für die Information und Sensibilisierung von Kindergartenkindern für umweltfreundliche Verpackungen

Prof. Dr. G. Winkler:

Hindernisse auf dem Weg zu einer pflanzenbetonen Ernährung: Analyse vorliegender Befragungsdaten und küchentechnische Vergleiche von Standardrezepturen ● Interne und externe Alternativen zur Betriebskantine