

**Abgeschlossene Bachelorthesen im Sommersemester 2021
im Studiengang *Lebensmittel, Ernährung, Hygiene***

Prof. Dr. David Drissner

- Entwicklung einer Methode zur Etablierung einer reproduzierbaren Keimzahl innerhalb eines Isolators und Messung der Performance von Luftentkeimungstechnologien
- Untersuchung zur Wirksamkeit von niederenergetischer Elektronenstrahlung auf die Inaktivierung von *Aspergillus niger* Sporen
- Enzymatischer Verdau von Caseinen aus A1- und A2-Milch sowie Bestimmung der Spaltprodukte mittels MALDI-TOF-MS
- Massenspektrometrische Analysen von ESBL-produzierenden *Escherichia coli*-Stämmen

Prof. Dr. Benjamin Eilts

- Erstellung eines Hygienekonzepts für foodsharing Sigmaringen
- Infektionsprävention in Gemeinschaftseinrichtungen -Möglichkeiten für die Gebäudereinigung
- Evaluation der Hygienemaßnahmen im Kita-Alltag durch die Corona-Pandemie 2019/2020
- Evaluation der Haushaltshygiene in Zeiten des neuartigen SARS-CoV-2 - Verbraucherverhalten beim maschinellen Geschirrspülen

Prof. Dr. Philipp Heindl

- Optimierung der Chlorogensäurereduzierung in Sonnenblumenprotein durch enzymatische Spaltung
- Physikochemische Charakterisierung von Favabohnenprotein und Rezepturentwicklung von Anwendungsbeispielen unter Berücksichtigung der EU Bio VO
- Entwicklung eines Anforderungsprofils und Produktauswahl für eine normgerechte und bedienerfreundliche Dokumentenlenkungssoftware in einem Unternehmen
- Erstellung eines QM-Handbuches nach ISO 22000 für das Sustainable Packaging Institute SPI

Prof. Dr. Astrid Klingshirn

- Zuckerreduktion in Desserts: Reduktionspotential in der Gemeinschaftsverpflegung unter Betrachtung physikalischer und sensorischer Qualitätsparameter von Puddingen
- Vergleich von Indoor Vertical Farming Konzepten in Hinblick auf eine nachhaltige Lebensmittelversorgung
- Einfluss des Garverfahrens auf die sensorische Qualität von Convenienceprodukten unter Berücksichtigung der Zubereitungszeit, des Energieverbrauchs und des Zubereitungsaufwands
- Entwicklung eines veganen Ready-to-heat Produktes in Bio-Qualität
- Bewertung von Prozessfaktoren bei der Garung und Warmhaltung grünen Gemüses mittels unterschiedlicher Farbanalyseverfahren

Prof. Dr. Markus Schmid

- Ökobilanzielle Bewertung spezifisch ausgewählter Packmittel in der End-of-Line-Anwendung
- Oberflächenfunktionalisierung mit molkenproteinbasierter Beschichtung und chemischer Pflöpfung von PLA/PBSA Folien mit integriertem biobasiertem Füllstoff
- Der Einfluss biobasierter Weichmacher auf die Sauerstoffdurchlässigkeit von Erbsenproteinkonzentrat-beschichteten Polymilchsäurefolien

- Analyse der antimikrobiellen Aktivität eines Extrakts aus Olivenblättern und dessen Anwendungspotenzial in einer aktiven Beschichtung

Prof. Dr. Peter Schwarz

- Entwicklung eines Standards für die Geräteorganisation in der Großküchenplanung

Prof. Dr. Gertrud Winkler

- Bebilderte 50-Jahre Chronik des Studiengangs „Lebensmittel, Ernährung, Hygiene“ mit wegweisenden Forschungs- und Industrieentwicklungen: Konzeption, Gestaltung, Umsetzung
- Lebensmittelreste in Verpackungen: Eine Untersuchung von Verbrauchereinstellungen und -verhalten zur Restentleerung von Lebensmittelverpackungen
- Zur Bedeutung von Genussmitteln in der nachhaltigen Ernährung
- Recherche, Analyse und Beurteilung des Speiseangebots für Kinder auf Restaurantspeisekarten in der Stadt Stuttgart
- Entwicklung vollwertiger, veganer, jahreszeitlicher Rezepte für 120 Tage für das Intervallfasten unter Verwendung von über 50 regionalen Produkten aus Baden-Württemberg

Prof. Dr. Gerhard Winter

- Lüftungstechnischer Nachweis der Schutzwirkung eines Luftreinigers vor eingeatmeten infektiösen Aerosolen bei zahnärztlichen Behandlungen