

Leute

Weiterbildungsstudentin erhält Auszeichnung für Masterthesis

SIGMARINGEN (sz) - Michaela Link hat an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen den Masterstudiengang IT Governance, Risk and Compliance Management (IT-GRC) absolviert und wurde jetzt auf dem IT-GRC-Kongress 2021 für die beste wissenschaftliche Abschlussarbeit mit dem ISACA Germany Thesis Award ausgezeichnet. Darüber informiert die Hochschule in einer Pressemitteilung. Die 40-Jährige widmete sich dem Thema „Bedeutung von IT-GRC bei der Digitalisierung von Großunternehmen – Vergleichende Analyse der



Michaela Link

Kapitalmarktberichte der DAX-Unternehmen“. Betreuung wurde sie von Prof. Dr. Nils Herda von der Hochschule Albstadt-Sigmaringen und von Prof. Dr. Michael Klotz von der Hochschule Stralsund. „Ich kann es immer noch nicht fassen, dass meine Leistung so herausragend gewürdigt wird“, sagt sie. „Ich bin unendlich dankbar, dass sich alle Mühen, Tränen und Schweiß auch wirklich gelohnt haben.“ Michaela Link ist heute als „Senior Expertin IT Performance Management“ bei der Deutschen Bahn AG beschäftigt.

Kurz berichtet

Karrierebörse lädt zum Austausch ein

SIGMARINGEN (sz) - Im 20. Jahr ihres Bestehens findet die Karrierebörse der Hochschule Albstadt-Sigmaringen coronabedingt online statt. Etwa 50 Unternehmen und Verbände präsentieren sich mit einem Profil auf der Internetseite der Karrierebörse und bieten dort Praktikumsplätze, Themen für Abschlussarbeiten und Stellen an. Auch externe Interessierte sind eingeladen, das Online-Angebot zu nutzen. Geöffnet ist das Portal ab Mittwoch, 10. November. Dort werden dann ausführliche Ausstellerprofile aller teilnehmenden Unternehmen hinterlegt, die regional, überregional oder sogar weltweit agieren. Mehr Infos gibt es online unter www.karriereboerse-alsig.de

Junger Äthiopier schließt Promotion erfolgreich ab

Er entwickelt in Albstadt Mischfasergewebe weiter

ALBSTADT (sz) - Seit Herbst 2017 promoviert Baye Berhanu aus Äthiopien in Kooperation mit dem Studiengang Material and Process Engineering auf dem Gebiet der Plasmatechnologie – nun hat er seine Doktorarbeit mit der Note sehr gut abgeschlossen. Darüber informiert eine Pressemitteilung. An der Hochschule Albstadt-Sigmaringen begleitete Prof. Dr. Jörn Lübbers seine Arbeit als Doktorvater.

Baye Berhanus akademische Heimat ist die Dire Dawa University mit dem Institute of Technology, an dem er seinen Bachelorabschluss im Fach Textiltechnik erwarb. Er schloss einen Master in Textilchemie an, doch für sein Promotionsvorhaben war die technische Ausstattung dort unzureichend – deshalb bewarb er sich erfolgreich beim Deutschen Akademischen Austauschdienst (DAAD) für ein Stipendium. In seinem Forschungsprojekt ist es ihm gelungen,

die Eigenschaften von Mischfasergewebe zu optimieren und dadurch den Tragekomfort zu verbessern.

Baye Berhanu verbrachte immer wieder ein halbes Jahr in Albstadt, um seine Experimente mithilfe der dortigen Plasmaanlage durchzuführen, und kehrte anschließend für sechs

Monate in seine Heimatstadt zurück. Die Phasen ohne technische Ausstattung nutzte er zur Auswertung seiner Laborergebnisse und zur Vorbereitung der folgenden Experimente. „Ich freue mich, dass Baye

Berhanu neben seiner erfolgreichen wissenschaftlichen Arbeit auch einiges aus dem Schwäbischen mitbekommen konnte.“, sagt Jörn Lübbers.

Baye Berhanu
FOTO: HOCHSCHULE

Wie Unternehmen Künstliche Intelligenz für sich nutzen können

SIGMARINGEN (sz) - Wie können die starken Werkzeuge im Bereich der Künstlichen Intelligenz (KI) so in Unternehmen etabliert werden, dass diese mit der technischen Anwendung wirtschaftliche Erfolge generieren können? Dieser Frage hat sich Prof. Dr. Andreas Mockenhaupt (rechts) von der Hochschule Albstadt-Sigmaringen für sein neues Buch „Digitalisierung und Künstliche Intelligenz in der Produktion“ gewidmet. Kernpunkte sind die Umsetzung der KI im produktiven Wertschöpfungsprozess, in der klassischen Produktion sowie in der Medizintechnik. Das Vorwort hat der frühere nordrhein-westfälische Ministerpräsident Jürgen Rüttgers (links) geschrieben – er ordnet die von Andreas Mockenhaupt aufgezeigten Ingenieurthemen in ein politisches und gesellschaftliches Umfeld ein. Das Buch „Digitalisierung und Künstliche Intelligenz in der Produktion“ ist im Springer/Vieweg-Verlag als Printausgabe sowie als E-Book erhältlich.

FOTO: PRIVAT

So essen autistische Menschen

Studierende führt Interviews mit Betroffenen und deren Eltern

SIGMARINGEN (sz) - Wie sieht das perfekte Restaurant für Autisten aus? Was können Eltern tun, wenn ihr autistisches Kind kein Obst und Gemüse mag? Diesen und weiteren Fragen ist eine Studentin der Hochschule Albstadt-Sigmaringen für ihre Bachelorarbeit beim Magazin „Autismus verstehen“ auf den Grund gegangen. Sarah Geiselhart vom Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene betrat für ihre Studie weitgehend wissenschaftliches Neuland und befragte 18 erwachsene Autisten sowie die Eltern von 30 autistischen Kindern und Jugendlichen zu deren Essverhalten.

„Es gibt nicht das autistische Essverhalten, so wie es nicht den Autisten gibt“, sagt Sarah Geiselhart, die selbst Autistin ist und bereits zum zweiten Mal für das Magazin schreibt – in ihrer von Prof. Dr. Gertrud Winkler betreuten Bachelorarbeit verbindet sie ihre persönlichen Interessen mit ihrem Studium. „An Ernährungsbesonderheiten gibt es bei Autisten eigentlich nichts, was es nicht gibt.“ Der Großteil der Auffälligkeiten im Essverhalten sei auf die besondere Wahrnehmungsverarbeitung autistischer Menschen zurückzuführen: „Hier machen sich Über- und Unterempfindlichkeiten der fünf Sinne sowie der Körperwahrnehmung bemerkbar.“

Wie Sarah Geiselharts Studie ergab, dürfen sich beispielsweise intensiv riechende Speisen wie Käse, Zwiebeln, Knoblauch oder Fisch in einigen Haushalten mit autistischen Personen nicht auf dem Esstisch befinden. Bei einem Autisten sei die Geruchempfindlichkeit so stark ausgeprägt, dass er in seinem Kühlschrank ausschließlich Getränke lagert. „Einige Autisten haben wiederum Unterempfindlichkeiten des Geschmackssinns, was zur Folge haben kann, dass süße Speisen mit zusätzlichem Zucker nachgesüßt werden müssen.“



Am liebsten gefrorene Himbeeren: Autisten nehmen Temperaturen häufig anders wahr. Für ihre Bachelorarbeit hat sich Sarah Geiselhart intensiv mit den Ernährungsbesonderheiten autistischer Menschen beschäftigt. FOTO: SHUTTERSTOCK

Auch Temperaturen werden von Autisten oft anders wahrgenommen, stellt die Studienfeste fest: Ein autistisches Kind esse beispielsweise unter anderem bevorzugt Eiswürfel und gefrorene Himbeeren, während ein erwachsener Autist berichtet, er habe als Kind nur warme, aus Fleisch und einer stärkereichen Beilage bestehende Gerichte gegessen. Ähnlich verhält sich das bei der Konsistenz von Lebensmitteln: Mehrere Eltern gaben an, dass ihr Kind ausschließlich weiche Speisen esse. Ein sechsjähriger Junge hingegen bevorzugte kalte, feste, trockene Speisen, die phasenweise alle sechs bis zwölf Monate wechseln. „Darüber hinaus gibt es Autisten, die kein Hunger-

oder Durstgefühl haben und deshalb regelmäßig ans Essen oder Trinken erinnert werden müssen.“

Für Sarah Geiselhart waren die Interviews mit den erwachsenen Autisten eine spannende Erfahrung. „Einige Interviewpartner hatten sich zuvor bei ihren Eltern extra über ihr Essverhalten als Kind erkundigt und konnten interessante Anekdoten erzählen.“

Für die Eltern autistischer Kinder kommt Sarah Geiselhart zu einem beruhigenden Ergebnis: „Bei den meisten Autisten wird die Essensauswahl mit zunehmendem Alter vielfältiger. Sie möchten auch zur Gemeinschaft dazugehören und das Gleiche wie alle anderen essen.“

Dass Autisten im Erwachsenenalter ihre Essensauswahl in einer ungesunden Weise weiter einschränken, komme fast ausschließlich bei denjenigen vor, die als Kind gezwungen wurden, bestimmte Speisen zu essen. „Diese Lebensmittel werden dann mit dieser negativen Erfahrung verknüpft und deshalb nicht mehr gern gegessen. Dann haben Eltern das Gegenteil von dem erreicht, was sie eigentlich wollten“, so Sarah Geiselharts Fazit.

Ein ausführlicher Artikel von Sarah Geiselhart erscheint im März 2022 im Magazin „Autismus verstehen“.

Hochschule forscht an nachhaltiger Verpackung

Ziel ist es, Produkte zu schützen und Ressourcen zu schonen

SIGMARINGEN (sz) - Der Online-Versandhandel erlebt derzeit einen unvergleichlichen Boom. Doch wenn Kleidung, Bücher, Elektroartikel und Co. direkt nach Hause geliefert werden, benötigen sie auch eine entsprechende Verpackung. Dass das nicht immer nachhaltig ist, liegt auf der Hand – das gilt erst recht, wenn dafür erdölbasierte Kunststoffe verwendet werden, um die Ware beispielsweise vor Feuchtigkeit zu schützen. Hier knüpft ein aktuelles Forschungsprojekt an, das das Sustainable Packaging Institute (SPI) der Hochschule Albstadt-Sigmaringen gemeinsam mit dem Unternehmen Hugo Beck Maschinenbau umsetzt, heißt es in einer Pressemitteilung.

Ziel ist es, eine nachhaltige Verpackungslösung zu entwickeln, die auf

der einen Seite die Produkte optimal schützt und auf der anderen Seite Ressourcen schonen und die Umwelt nicht oder wenigstens bedeutend weniger belastet. Gefördert wird das Vorhaben vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie.

Im Kern sollen Verpackungen aus Papier so beschichtet werden, dass sie wasserabweisend werden und zugleich recycelbar bleiben. „Wir entwickeln im Projekt daher ein automatisiertes Beschichtungsmodul zur Herstellung solcher Packmittel“, sagt Prof. Dr. Markus Schmid, der das SPI leitet, laut Pressemitteilung. „Damit wollen wir eine ressourcenschonende und umweltfreundlichere Alternative zur Folienverpackung schaffen.“

Um dem Vorhaben zum Erfolg zu verhelfen, ist Forschungs- und

Entwicklungsarbeit erforderlich. Und am Ende könne nur die Kombination der jeweiligen Kompetenzen zum Ziel führen, so Markus Schmid: „Das Partnerunternehmen

verfügt über innovative Anlagentechnik, und wir haben mit nachhaltigen Verpackungskonzepten den passenden Forschungsschwerpunkt.“



Die Projektpartner arbeiten gemeinsam an ressourcenschonenden Verpackungen für den Versandhandel. FOTO: HOCHSCHULE ALBSTADT-SIGMARINGEN

Studierende nehmen Pseudogetreide unter die Lupe

Sie vergleichen Brote aus Buchweizen- und Weizenmehl

SIGMARINGEN (sz) - Pseudogetreide wie Amaranth, Quinoa oder Buchweizen enthalten viele Nährstoffe und bereichern den Speiseplan schon länger – nicht zuletzt, weil sie eine glutenfreie Alternative zu Weizen sind. Doch wie steht es eigentlich um ihre Backeigenschaften? Und können Pseudogetreidesorten, einmal zu Brot gebacken, geschmacklich mithalten? Diesen Fragen haben sich jetzt Studierende des Studiengangs Lebensmittel, Ernährung, Hygiene an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen gewidmet, so eine Pressemitteilung.

Da sie im Zuge der Vorlesungen Lebensmittelkunde sowie Sensorik und Verbraucherakzeptanz verschiedene Pseudogetreide behandelten und es im zweiten Semester ohne ein Grundlagentheorem der Lebensmittelkunde geht, lag die Idee nahe, eine Verkostung als praktische Ergänzung anzuschließen. Hierfür verglichen die Studierenden Brote aus Buchweizen- und Weizenmehl

und machten sich zu Hause selbst ans Werk: In einem kleinen Pilotprojekt backten sie unter standardisierten Bedingungen Brote mit Buchweizenmehl und Weizenmehl. Anschließend wurden diese anhand eines allgemeinen Leitfadens zur Erstellung eines sensorischen Profils gemeinsam verkostet. Die Ergebnisse zeigten laut Hochschule signifikante Unterschiede bei den Merkmalen Festigkeit, Geruch, Geschmack und Mundgefühl.

„Durch diese erfolgreiche Zusammenarbeit zwischen den beiden Forschungsgruppen und den Studierenden konnte das Thema Pseudogetreide und insbesondere der Buchweizen praxisnah und ganzheitlich betrachtet und vermittelt werden“, sagt Prof. Dr. Andrea Maier-Nöth, die im Studiengang für den Bereich Sensorik für Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände zuständig ist. Dem schließt sich Prof. Dr. David Drissner aus dem Bereich Lebensmittelkunde an: „Das

war eine tolle und gewinnbringende Veranstaltung“, sagt er. „Damit haben wir den Grundstein für die

künftige Kooperation in den Fächern Lebensmittelkunde und Sensorik gelegt.“



Die Studierenden testen zwei unterschiedliche Mehle. FOTO: HOCHSCHULE