

Bachelorarbeitsthemen (2)

in der Abt. Produktqualität tierischer Erzeugnisse (Prof. Daniel Mörlein)



Fleisch und gesunde Ernährung – ein Widerspruch?

(Literaturarbeit)

Aktuelle Umfragen zeigen, dass vegane & vegetarische Alternativen gesünder als Fleisch angesehen werden? Was ist da dran? Wie gesund oder ungesund ist Fleischverzehr wirklich? Dies soll eine Literaturlauswertung aufzeigen.

Ist Milch ein gesundes Lebensmittel?

(Literaturanalyse)

Welchen Beitrag leistet Milch zu einer gesunden Ernährung? Welche Belege gibt es für nachteilige Wirkungen? Was ist beim Austausch von Milch durch Ersatzprodukte á la Hafer-, Mandel- oder Sojadrinks zu beachten? Eine Auswertung von Literatur und Vergleich von Nährwertprofilen soll dies beantworten.



Original vs. Imitat: Nährwert von Fleisch- und Fleischerzeugnissen vs. pflanzlichen Alternativen

(Literaturanalyse, ggf. Laboruntersuchungen)

Die Erzeugung tierischer Lebensmittel ist mit hohen Umweltkosten verbunden. Zweifellos ist ein maßvoller(er) Konsum notwendig. Aber wie steht es um den ernährungsphysiologischen Wert von Alternativprodukten? Sind diese 1:1 vergleichbar? Dies soll eine vergleichende Analyse von Nährwertprofilen aufzeigen. Auch die Frage des Verarbeitungstiefe soll beleuchtet werden.

Lebensmittel ohne MHD?

Sensorische Indikatoren für Lebensmittelverderb

(Literaturanalyse, ggf. experimenteller Teil)

*Um Lebensmittelverschwendung und –verluste zu verringern, wird auch die Abschaffung des MHD diskutiert. Stattdessen sollen Verbraucher*innen wieder vermehrt ihre Sinne nutzen zur Bewertung. Milch wird sauer. Aber wie ist das bei Hafer-, Soja- und Mandeldrinks? Kann hier ein Riech-Kompass Abhilfe schaffen?*

