

## 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 Mandel drinks? Kann hier ein Riech-Kompass Abhilfe schaffen?*

