



## ***Bachelorarbeit – Projektarbeit – Masterarbeit***

### **Fermentation von Gewürzen zur Gewinnung natürlicher Aromastoffe**

Es besteht eine hohe Nachfrage nach natürlichen Aromen, da diese aus ökologischen und ökonomischen Gründen gewisse Vorteile aufweisen. Von besonderem Interesse ist die Gewinnung von fleischigen und herzhaften Aromen, welche bei vegetarischen oder veganen Alternativen von Fleisch Anwendung finden können. Um die olfaktorische Akzeptanz dieser Alternativen bei den Konsumenten zu steigern, ist die Zugabe von Aromen essentiell. Basidiomyceten (Ständerpilze) sind aufgrund ihrer Enzyme in der Lage aus geeigneten Präkursoren fleischige Aromen zu produzieren.

In diesem Projekt soll mittels Basidiomyceten-basierten Fermentationen von Gewürzen Aromen gewonnen werden, die für die Lebensmittelindustrie von großem Interesse sind. Hierfür sollen die Fermentationen durchgeführt und kontrolliert werden. Darüber hinaus sollen die Ergebnisse der Fermentationen sensorisch und gaschromatographisch analysiert werden.



#### **Kontakt**

M. Sc. Felix Stöppelmann  
felix.stoepelmann@uni-hohenheim.de  
0711-459 24872

