



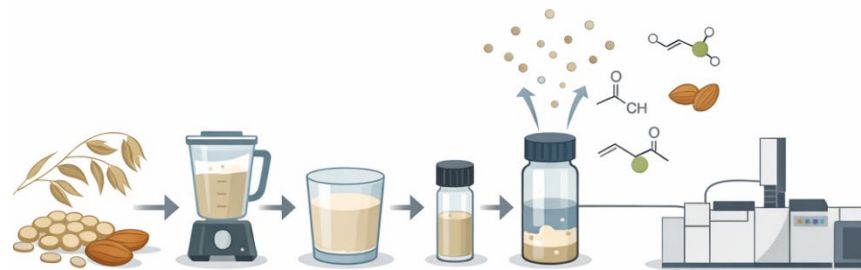
Bachelorarbeit – Projektarbeit – Masterarbeit – HIWI

Instrumentelle und sensorische Untersuchung der Aromafreisetzung von pflanzlichen Milchproduktalternativen im Vergleich zu konventionellen Milchprodukten

Im Rahmen dieses Forschungsprojekts wird die Aromafreisetzung pflanzlicher Milchproduktalternativen auf Basis. Ziel ist es, ein Verständnis für die Freisetzung von gewünschten und unerwünschten Aromen in pflanzlichen Matrizen zu erreichen.

Ein Schwerpunkt liegt auf der instrumentellen Analyse von Aromakomponenten sowie der sensorischen Bewertung. Dazu werden pflanzliche Milchalternativprodukte mit verschiedenen Zusammensetzungen mittels Gaschromatographie-Massenspektrometrie-Olfaktometrie (GC-MS/O) und HPLC analysiert. Hierfür werden geeignete Methoden zur Extraktion und Quantifizierung volatiler und nicht-volatiler Aromakomponenten entwickelt. Die Aromaprofile werden ausgewertet und durch sensorische Prüfungen mit einem geschulten Panel ergänzt. Die gewonnenen Daten fließen in eine Aromadatenbank ein und dienen dazu, die Produktqualität gezielt weiterzuentwickeln.

Im Rahmen einer Bachelor-, Master- oder Projektarbeit besteht die Möglichkeit, sich je nach Interesse auf die instrumentelle Analytik, die sensorische Schulung oder die datenbasierte Auswertung der Aromaprofile und den Aufbau der Datenbank zu fokussieren.



Kontakt

Caroline Pottgießer, M.Sc
Caroline.pottgiesser@uni-hohenheim.de
0711-459 24872

