



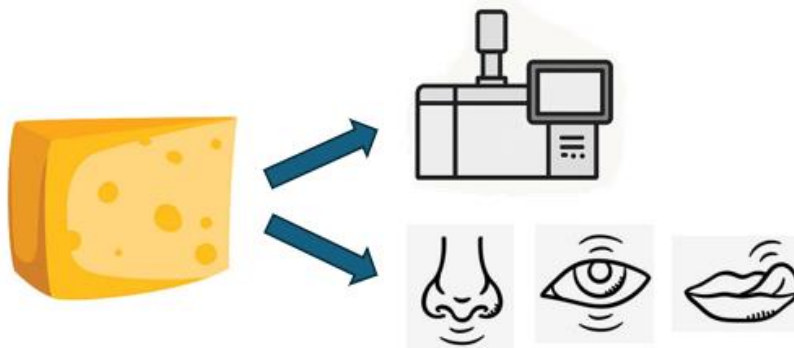
Bachelorarbeit –Projektarbeit – Masterarbeit - Hiwi

Instrumentelle und sensorische Untersuchung der Aromaprofile fermentierter Käsealternativen auf Basis von rekombinantem Milchprotein und pflanzlichen Fetten

Im Rahmen dieses Forschungsprojekts wird die Aromabildung während der Reifung veganer Käsealternativen auf Basis rekombinant hergestellter Milchproteine und pflanzlicher Fette untersucht. Ziel ist es, Produkte zu entwickeln, die in Genusswert und Funktionalität mit konventionellem Käse vergleichbar sind, ganz ohne tierische Bestandteile.

Ein Schwerpunkt liegt auf der instrumentellen Analyse von Aromakomponenten sowie der sensorischen Bewertung. Dazu werden Käsemuster aus verschiedenen Reifungsansätzen und 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

Dr. Marina Rigling
marina.rigling@uni-hohenheim.de
0711-459 24875

