

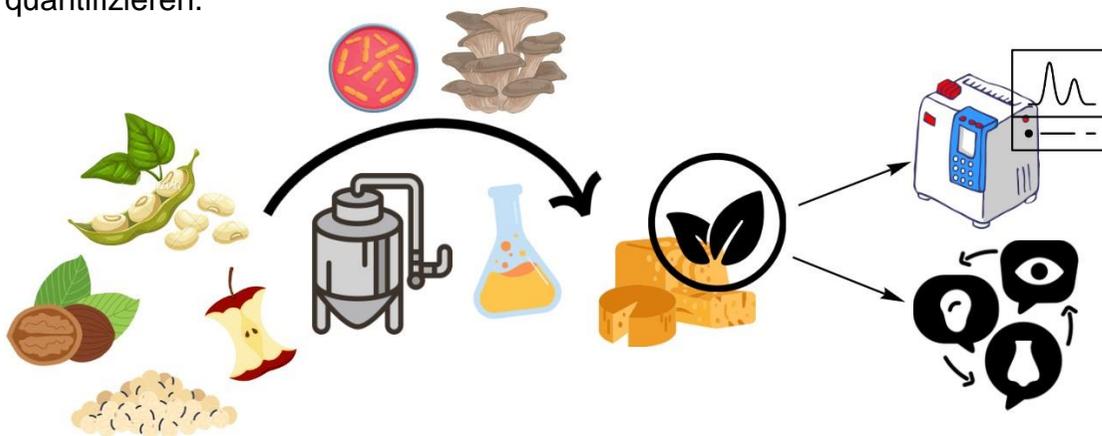


Bachelorarbeit – Projektarbeit – Masterarbeit (deutsch/english)

Herstellung von neuartigen pflanzlichen Käseprodukten und Aromagewinnung durch fermentative Prozesse

Mit einer jährlichen Produktionskapazität von mehr als 24 Millionen Tonnen sind Käseprodukte weltweit sehr beliebt und vielseitig einsetzbar. Trotz ihres hohen Nährwerts und ihrer sensorischen Qualitäten haben Käseprodukte erhebliche Auswirkungen auf die Gesundheit und Umwelt. Sie weisen die vierthöchste CO₂-Äquivalenz aller Lebensmittel auf (~8 kg CO₂/kg) und enthalten tierische Sterole, die mit kardiovaskulären Krankheiten in Verbindung gebracht werden. Daher suchen viele Verbraucher nach pflanzlichen, gesundheitsfreundlichen und nachhaltigen Alternativen.

Das Ziel dieses Projekts ist die Herstellung und Isolierung neuartiger, nachhaltiger Käsealternativen aus verschiedenen Industrienebenströmen (z. B. Sojamolke, Biertrester, Sonnenblumenschrot) durch fermentative Prozesse verschiedener Mikroorganismen (z. B. höhere Pilze und Milchsäurebakterien). Die fermentierten Substrate werden hinsichtlich ihrer technofunktionalen (SDS-PAGE, Wasserhaltevermögen, Emulgierfähigkeit) und lebensmittelchemischen Eigenschaften (Makro- und Mikronährstoffprofil) untersucht. Das Aromaprofil wird durch Verkostungen und chromatographische Verfahren (vorwiegend GC-MS) analysiert, um relevante Aromastoffe zu identifizieren und zu quantifizieren.



Interesse geweckt? Dann melde dich!

Kontakt

M. Sc. Tim Wagner

E-Mail: t.wagner@uni-hohenheim.de

Tel: 0711-459 24872

