



Fakultät für Agrarwissenschaften

Abteilung Qualität und Sensorik pflanzlicher Erzeugnisse

## Bachelor- und Masterarbeiten zu vergeben!

### MA Thema: Pflanzliche Milchalternativen angereichert mit *Alaria esculenta*

Der Konsum von pflanzlichen Milchalternativen (PBMA) steigt. Zudem legen immer mehr Konsumenten Wert auf Nachhaltigkeit und gute Inhaltsstoffe. Die Anreicherung von PBMA mit in der Nordsee wachsenden Algen bietet all dies. Ziel dieses Projektes ist herauszufinden, welchen Einfluss verschiedener Milchalternativen auf die in *A. esculenta* enthaltenen Phenole und deren mögliche Hemmwirkung von  $\alpha$ -Amylase und  $\alpha$ -Glycosidase haben.

### BA Thema: Vom Saft zum Punsch oder vom Wein zum Glühwein

Gewürze sind reich an sekundären Pflanzenstoffen, die durch ihre antioxidative Wirkung verschiedene gesundheitliche Vorteile mit sich bringen. Doch entfalten die Gewürze ihre antioxidative Aktivität auch in Getränken wie Punsch und Glühwein? Und welchen Einfluss hat die Erwärmung bzw. das Warmhalten der Getränke über einen längeren Zeitraum? Ziel dieses Projekts ist es den Einfluss der thermischen Prozessierung auf verschiedene Gewürze und deren sekundären Pflanzenstoffen zu evaluieren.

### MA Thema: Optimierung der Qualität von glutenfreien Brötchen durch Zugabe von Algen

Glutenfreie Brötchen sind meist trocken, ballaststoffarm und haben eine eher krümelige Konsistenz. Um die Qualität der Brötchen zu erhöhen sind oft viele verschiedene Zusätze nötig. Algen könnten hier eine Möglichkeit sein, da diese ballaststoff-, protein- und nährstoffreich sind und zudem viel Wasser binden können. Ziel dieses Projekts ist es, herauszufinden, ob und wenn ja welche Algen sich eignen, um die Produktqualität zu verbessern, ohne den Geschmack negativ zu beeinflussen.

## Bei Interesse gerne melden!

Aber auch eigene Projekt-Ideen können gerne vorgeschlagen werden!

KONTAKT

Dr. Layla Engelhardt

[layla.engelhardt@uni-goettingen.de](mailto:layla.engelhardt@uni-goettingen.de)

0551 – 39 21884