

Themenliste für Vortrags-Seminar im Mastermodul G3 Lebensmittelchemie im WS 2022/23

Nummer	Thema	Vortragende/r
1 02.11.22	Einfluss von Licht unterschiedlicher Wellenlängen auf die Gehalte sekundärer Pflanzenstoffe in Gemüse	Lara Zoé Preisner
2 02.11.22	Verkapselung als Prozessschritt bei der Verwendung von sekundären Pflanzenstoffen in Lebensmitteln	Nina Höchtl
3 02.11.22	Einfluss einer Hochdruckbehandlung auf Enzyme in pflanzlichen Lebensmitteln	Lara Biegel
4 02.11.22	Wildäpfel – Bioaktive Inhaltsstoffe und Verwendung	Charlotte Hänse
5 02.11.22	Verwendung von Reststoffen der Lebensmittelverarbeitung – ein nachhaltiger Ansatz	Gina Fedderau
6 02.11.22	Zunehmende Verwendung von Recyclingmaterialien in Lebensmittelverpackungen – Chancen und Risiken	Melyumara Thiele
7 02.11.22	Lupine als alternative Proteinquelle: Übersicht zu Einsatzmöglichkeiten und möglichen Risiken	Judith Hasenclever
8 02.11.22	Food Fraud - Schutz der Verbraucher vor Lebensmittelverfälschung: Aktuelle Situation	Nele Palluck
9 02.11.22	Deutsches Reinheitsgebot für Bier: Aktuelle Bedeutung und alternative Produkte	Verena Kröner
10 02.11.22	Immobilisierung von Enzymen und ihre Anwendungen in der Lebensmittelindustrie	Fabian Becker
11 02.11.22	Aflatoxine in Lebensmitteln - Aktuelle Situation	Leonie Bosse
12 02.11.22	Ethylenoxid in Lebensmitteln - Aktuelle Situation	Fiona Ludwig
13 02.11.22	Einsatz der Dünnschichtchromatographie in der Lebensmittelanalytik	Heidi Marr
14 02.11.22	NMR-Einsatz in der Lebensmittelanalytik	Ina-Charlotta Fritz
15 02.11.22	Chlorogensäure – Vorkommen in Lebensmitteln und gesundheitliche Bedeutung	Jule Raschke
16 02.22.22	Antidiabetische Wirkung pflanzlicher Lebensmittel	Benedikt Benka
17 02.11.22	Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie - Aktueller Stand	Anne Materne
18 02.11.22	Allergene in Lebensmitteln - Analytik und Kennzeichnung: Aktuelle Situation	Haralambia Katsika
19 02.11.22	Einfluss der Ernährung auf den Knochenstoffwechsel	Luisa Köhler
20 02.11.22	Kaffeegetränke: Einfluss der Aufbrühtechnik auf Geschmack und Inhaltsstoffe	Cindy Ngo

21 03.11.22	Historische Getreidesorten und ihre Nutzung	Wiebke Röhr
22 03.11.22	Wechselwirkungen zwischen Polyphenolen und Proteinen – Einfluss auf Lebensmittelqualität und Nährstoffversorgung	Annika Müller
23 03.11.22	Einflüsse der Lebensmittelmatrix auf die Bioverfügbarkeit von Carotinoiden	Katharina König
24 03.11.22	Möglichkeiten der Omic-Technologien in der Lebensmittelanalytik	Berna Ulucay
25 03.11.22	Einfluss des Klimawandels auf den Anbau pflanzlicher Lebensmittel	Nadine Mützel
26 03.11.22	Abscisinsäure – Ein Phytohormon mit vielen Wirkungen	Alina Heilenmann
27 03.11.22	Schwermetalle in Lebensmitteln – Aktuelle Situation	Hanna Schlemminger
28 03.11.22	Acrylamid – Aktuelle Situation in Lebensmitteln	Svea Eichler
29 03.11.22	Tee-Catechine und ihre gesundheitliche Bedeutung	Niloufar Zahedi
30 03.11.22	Melanoidine und ihre Bedeutung in Lebensmitteln	Anne Kutschbach
31 03.11.22	Beta-Glucane – Lösliche Ballaststoffe mit gesundheitlicher Bedeutung	Thomas Kamlowski