

Physikalische und chemische Eigenschaften von Weizenmehl, Teig und Gebäck nach der Behandlung mit nicht-thermischem Plasma

Art der Arbeit: Bachelor Thesis / Master Thesis

Betreuer:

Muhammad Jehanzaib Khan
Lehrstuhl für Strömungsmechanik (LSTM)
Telefon 09131 / 85-29485, Fax 09131 / 85-29503,
E-Mail: muhammad.j.khan@fau.de

Arbeitsbeschreibung:

Der moderne Lebensmittelmarkt bevorzugt zusatzfreie, hochwertige Lebensmittel mit umweltfreundlicher Lebensmittelverarbeitung. Dies gilt insbesondere für Cerealien und Getreide, die einen Großteil der menschlichen Ernährung ausmachen. Dies erfordert die Entwicklung nicht-chemischer Lebensmittelverarbeitungsmethoden, wie z. B. die Behandlung mit nicht-thermischem Plasma.

Ziel dieser Arbeit ist eine Studie über die Sicherheitsstandards von in dieser Weise behandeltem Mehl und seiner Produkte. Hierfür soll ein Prüfverfahren für physikalische und chemische Tests des behandelten Mehls und seiner Produkte entwickelt und die Tests im Labor durchgeführt werden.



Aufgaben:

- Literaturrecherche
- Konstruktion des experimentellen Set-Ups
- Durchführung der Experimente
- Analyse der Ergebnisse

Voraussetzungen:

- Interesse an experimenteller Arbeit
- Eigene Ideen und eigenständige Arbeit sind erwünscht

Status: Offen