

Aktuelle Projektthemen für Projektarbeiten, Bachelor- und Masterarbeiten

- Adstringenz bei Chorizo-Wurst und Tempf. Wissenschaftliche Untersuchung des sensorischen Phänomens
- Regionale Bio-Produktentwicklung glutenfreie Leinen, Hanf, Buchweizen etc. – Hof Schwienhorst
- 2 – 3 Projektarbeiten im Bachelor Oecotrophologie, Schwerpunkt Nachhaltigkeit, Ernährung Management und/oder Master Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft
- Entwicklung veganer Backwaren auf der Basis von traditionellen Rezepten und von Fruchtgelees für ein Start-up – Klärung lebensmittelrechtlicher Fragestellungen
- Master: Einführung eines CO₂-Rechners in der AHV in einer Kantine in München
- Ausarbeitung des Sensorik-Workshops „Grundgeschmacksart süß“
- Hanf – Produktentwicklung und Vermarktung – KEINE CBD- oder THC-Produkte
- Veganer Käse – Recherche, Produktentwicklung, Integration von essbaren Wildpflanzen ...
- ~~Das gesellschaftliche Potenzial der Alge nutzbar machen~~
- Schulungsworkshop für Mediziner*innen: Krankheiten und sensorische Diagnostik. „Ahornsirup-Krankheit“. Wie und warum Menschen Geruch verströmen, wenn sie krank sind. *Folgearbeit*
- Wissenschaftliche Recherche zum Thema „Milde Feinkost“ – Essigsäure in Rezepturen – Geschmacksoptimierung – *Folgearbeit*
- Kinderkochbuch – Überarbeitung und Aktualisierung 2. Auflage (50 Jahre FH) – *Folgearbeit ab Herbst 2022*
- Lupinen – Innovative Produktentwicklungen

Sie haben Interesse? Melden Sie sich per E-Mail bei mir und vereinbaren einen Gesprächstermin: ritter@fh-muenster.de

- Regionalwert AG – Projekte zur Weiterentwicklung des Regionalgedankens
- Recherche und Produktentwicklung Hahnenaufzucht-Produkte
- „Essbare Stadt“ – Konzeptentwicklung für Münster (Ernährungsrat)
- food lab muenster – Blaupause für Innovationslabore und Lehrküchen der Zukunft – Analyse (Struktur, Organisation, Kompetenzen, Räume) und Umsetzungsempfehlungen
- ~~Nachhaltige, innovative Produktentwicklung im Segment Fisch mit einem Start-up~~
- Upcycling – Kaffee Silberhäutchen Pellets
- Essbare Wildpflanzen
- ~~„Rauigkeit“ – Einem sensorischen Eindruck auf der Spur~~
- ~~Projekt „Healthy Bread“ – Ernährungsphysiologische Bewertung und sensorische Akzeptanz~~

Sie haben Interesse? Melden Sie sich per E-Mail bei mir und vereinbaren einen Gesprächstermin: ritter@fh-muenster.de