

Seminar: Lebensmittelverfahrenstechnik (Nr. 22240)
Semester: Sommersemester 2023
Ort: Geb. 50.31 Raum 106
Zeit: Donnerstag, 14:00 Uhr bis 15:30 Uhr
Koordinatorin: Prof. Karbstein

Datum	Moderator/in	Vortragende/r	Thema	Beginn der Arbeit	Abgabedatum	Betreuer/in
20.04.23	LP	Melanie Fuhrmann	Fleischersatzprodukte - Einfluss von pH und Ionenstärke (MA)	01.11.2022	15.05.2023	FE /Gabi
		Christopher Mack	Untersuchungen zum Einfluss der Anfangsöltropfengröße und des Emulgator-Öl-Verhältnisses auf die Verkapselungseffizienz bei der Sprühtrocknung von Emulsionen (BA)	01.12.2022	15.04.2023	SH
27.04.23						
04.05.23						
11.05.23						
18.05.2023 (Himmelfahrt)						
25.05.23	JG	Müller, Eva	Untersuchung der Wirkung von pektinbasierten Mikrogelpartikeln auf die rheologischen so-wie tribologischen Eigenschaften einer Joghurtalternative auf Erbsenproteinbasis (MA)	09.01.2023	10.07.2023	DM
		Wurm, Nico	TBA (MA)	15.11.2022	31.05.2023	TS
01.06.23						
08.06.2023 (Fronleichnam)						
15.06.23	TS	Esteban, Valencia Zapata	Investigation of the relationship between water distribution and anisotropic structure formation within texturized plant proteins by extrusion (MA)	15.11.2022	31.05.2023	UE/Azad
22.06.23						
29.06.23	FE	Daescu, Martin	Untersuchung des Einflusses von Furcellaran auf die Rekristallisation von Eis (MA)	06.02.2023	31.07.2023	JG
		Jonas, Katharina	Produktion und Charakterisierung von ölgefüllten Gelatinekapseln mittels UV-Vernetzung (BA)	03.04.2023	30.07.2023	NL
05.07.23						

