

Thema für eine Bachelorarbeit (marine Biotechnologie; Lebensmitteltechnologie o.ä.)

Thematik:

Entwicklung und Optimierung einer Untersuchungsmethode zur Bestimmung des Aminosäuregehaltes in Fischmehl mittels HPLC

Hintergrundinformationen:

Im Forschungsprojekt NutriMat des Institutes für Marine Ressourcen und der Hochschule Bremerhaven werden sortenreines Miesmuschelmehle – einmal mit und einmal ohne Schale – untersucht, um die Zusammensetzung von Ausgangs- und Endprodukt zu untersuchen. Es sollen etwaige biochemische Veränderungen beim Herstellungsprozess ermittelt bzw. der Herstellungsprozess optimiert werden. An der Hochschule Bremerhaven sollen dazu Bestimmungen des Aminosäuregehaltes in den Proben erfolgen. Im Vorfeld des Projektes ist dazu die Etablierung und Entwicklung einer entsprechenden HPLC-Methodik notwendig.

Inhalte:

Im Rahmen der ausgeschriebenen Bachelorarbeit soll die Aminosäureanalytik mittels HPLC mit DAD-Detektor etabliert und optimiert werden. Die notwendige Literatur ist dafür zu sichten, mögliche Lösungsansätze sind zu suchen und anschließend im Labor umzusetzen. Die notwendigen apparativen Ressourcen stehen im HPLC-labor zur Verfügung.

Betreuung:

Die Betreuung der Bachelorarbeit erfolgt an der Hochschule Bremerhaven und bei Interesse wenden Sie sich bitte an:

Prof. Dr. Stefan Wittke
04714823205

swittke@hs-bremerhaven.de

http://www.hs-bremerhaven.de/Stefan_Wittke.html