

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

Thematik:

Optimierung einer Untersuchungsmethode zur Bestimmung des Lipidgehaltes und Nachweis der Fettsäuren in Fischmehl mittels Gaschromatographie (GC)

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 Lipidgehaltes in den Proben erfolgen. Im Vorfeld des Projektes ist dazu die Optimierung und Validierung einer entsprechenden GC-Methodik notwendig.

Inhalte:

Im Rahmen der ausgeschriebenen Bachelorarbeit soll die Lipidanalytik mittels GC mit FID-Detektor optimiert und validiert 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 des Studienganges maritime Technologien/Biotechnologie 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