

Name	Jahr	Titel	Typ	gesperrt?
Schürmann, N.	2018	Ermittlung der Ausschmelzbedingungen von Fett in Eberfleisch zur Verbesserung der sensorischen Eigenschaften ohne Proteindenaturierung	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Prinzensing, B.	2018	Rasseeinflüsse auf die Qualitätseigenschaften von Schweinerückensteaks	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Kaufeld, N.	2018	Schädlingsprävention in fleischgewinnenden und -verarbeitenden Betrieben	Master Edu.	<input type="checkbox"/>
Hentschel, L.	2018	Brauchbarkeit pflanzlicher Proteine zum Einsatz in Sportlernahrung	Bachelor Edu.	<input type="checkbox"/>
Dombrowski, F.	2018	Verarbeitung von Kochpökelwaren für die Produktion von Brühwurstzeugnissen: Möglichkeiten und Grenzen	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Benninghaus, R.	2018	Vergleich von Qualitätsparametern und Lagerstabilität von trocken- und beutelgereiftem Roastbeef	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Abel, A.	2018	Viskositätsmessungen als ergänzende Maßnahme zur Qualitätssicherung von Verdickungsmitteln	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Schmidtke, B.	2017	Zusammenhang zwischen Lymphknotenveränderungen von Schweineschlachtkörpern und dem Vorkommen von M. avium in Abhängigkeit von der Analysenmethode	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Lohmöller, K.	2017	Zertifizierung des Vierlande Food-Service unter Berücksichtigung der Anforderungen des IFS Broker Version 2	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Aelker, L.	2017	Einfluss der Herstellungstechnologie auf das Verhalten von Knochenpartikeln während der Brühwurstproduktion	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Witte, F.	2016	Untersuchung des Temperatur- und Salzeinflusses auf die physikalischen Eigenschaften pflanzlicher Proteingele der Sojabohne, Süßlupine und Ackerbohne	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Wilp, S.	2016	Charakterisierung und Bestimmung des Einflusses von Temperatur und Salz auf die rheologischen Eigenschaften von Proteingelen pflanzlicher Herkunft	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Ventker, A.	2016	Optimierung der Herstellungstechnologie für Kochpökelwaren unter Beachtung des Zellerstörungsgrades	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Tobey, A.	2016	Ermittlung der Qualitätseigenschaften von Putenhalsfleisch	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Peter, M.	2016	Qualitätseigenschaften von Geflügelkochpökelwaren aus dem Fleisch von Mast- und männlichen Legehybridhühnern	Bachelor LST	<input type="checkbox"/>
Oevermann,	2016	Entwicklung eines Squeeze-fähigen Schmalzproduktes	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Niehoff, M.C.	2016	Produktbezogene Eignung zweier Verpackungsfolien aus rechtlicher und prozesstechnischer Sicht	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Knedlik, R.	2016	Erarbeitung eines sicheren Herstellungsverfahrens für edelschimmelgereifte Lachsschinken	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Kaufeld, N.	2016	Histologischer Nachweis von Verdickungsmitteln	Bachelor Edu.	<input type="checkbox"/>
Bottin, J.	2016	Einfluss der Erhöhung bestimmter Mikronähr- und Ballaststoffe in Endmastfütterung auf die Qualität von Schweineminutensteaks	Master LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Derksen, D.	2015	Optimierung eines Hürdenkonzepts für Teewurst unter Berücksichtigung der Leitlinien der Schutzgemeinschaft Deutsche Teewurst	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Schöning, K.	2015	Ernährungsphysiologische Bedeutung von Schweinefett	Bachelor Edu.	<input type="checkbox"/>
Tegeler, J.	2015	Marinaden für Grillfleisch von geruchsbelasteten Ebern	Bachelor LST	<input type="checkbox"/>
Terlau, A.	2015	Eignung verschiedener Schnelltests zur Prüfung der Oberflächenreinheit im Rahmen betrieblicher Eigenkontrollen bei der Fertigenü-Herstellung	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Sauels, M.	2015	Auswirkung von Milchsäurebehandlungen auf die Beschaffenheit von verpacktem Rindfleisch	Master LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Kemmer, V.	2015	Einfluss von Verdichterkurven auf die Qualität von Salami	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Pöttker, C.	2015	Einfluss der Standzeittemperatur auf die Qualität von Kochpökelwaren	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Schmidt, A.	2014	Sensorische Nachweismethoden für Ebergeruch am Schlachtband	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Bröckling, K.	2014	Validierung des Funktionsfähigkeit eines Hygienekontrollsystems für Fleischerfachabteilungen im Lebensmitteleinzelhandel	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Brockmann, E.-S.	2014	Ursachen für Farbveränderungen von SB-verpacktem Rindfleisch	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Lade, P.	2014	Zerkleinerung von Knochenpartikeln während der Brühwurstherstellung	Bachelor LST	<input type="checkbox"/>
Vossmann, A.	2013	Auswirkungen des Superchill-Verfahrens im Vergleich zur konventionellen Eislagerung auf Welsfilet	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Fleer, F.	2013	Vergleichende Untersuchung von Reinigungsverfahren für Schaleneier	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Hoffmann, D.	2013	Optimierung der Temperatur-Zeit-Kombination bei der Garung von Rinderbraten unter Berücksichtigung der Schneidfähigkeit	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Köhne, T.	2013	Möglichkeiten der Bewertung von QUID-Angaben bei Aspikerzeugnissen anhand des Endproduktes	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Sauels, M.	2013	Optimierung der Verpackung für Kalbgeschnetzeltes im Hinblick auf dessen Lagerstabilität	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Marufke, M.	2013	Eignung verschiedener histologischer Nachweisverfahren zur Erkennung von Separatorenfleisch	Bachelor LST	<input type="checkbox"/>
Junkmann, D.	2013	Optimierung der Rinderhackfleischproduktion bezüglich des Bindegewebeisweißgehaltes	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Derijk, J.	2013	Vergleich zweier Schweineschlachtlinien unter Hygiene Gesichtspunkten mit Ermittlung von Verbesserungsmöglichkeiten	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Franz, N.	2013	Einfluss verschiedener Phosphatmengen auf die innere Muskelfaserzerstörung von Hähnchenbrustmuskulatur	Bachelor LST	<input type="checkbox"/>
Brüggen, H.	2013	Beeinflussung der sensorischen Qualität von Eberfleischprodukten durch aromaaktive Stoffe.	Bachelor LST	<input type="checkbox"/>
Tippmeier, S.	2013	Verpackungshygiene nach Installation von Reinraumbedingungen	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Kielmann, P.	2012	Vergleichende Analyse der Kessel-, Tunnel-, und Kondensationsbrüfung von Schweineschlachtkörpern in Bezug auf die Nachhaltigkeit der Verfahren	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Tölke, M.	2012	Variabilitätsfaktoren der histometrischen Bestimmung von Stärke in Hackfleischzubereitungen und -zeugnissen	Bachelor LST	<input type="checkbox"/>
Flohre, M.	2011	Eignung verschiedener Parameter (L-Milchsäure, D-Milchsäure, Bernsteinsäure, TBARS) zur Bewertung von sauerstoffbegasten Rinderhackfleischproben	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Hübener, A.	2011	Vergleich verschiedener Kühlverfahren auf den bakteriellen Oberflächenstatus von Schweineschlachtkörpern	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>

Kroeger, M.	2011	Auswirkungen des Sous-Vide-Niedertemperaturgarens auf die mikrobiologische Beschaffenheit von Rumpsteaks	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Mühlenweg, D.	2011	Sensorische und mikrobiologische Auswirkungen der Verwendung des Aromastoffes XY bei mariniertem Frischfleisch	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Oltmann, T.	2011	Einfluss einer Pasteurisation von Hühnereiern in Schale auf deren funktionelle Eigenschaften und die Überlebensfähigkeit bestimmter Mikroorganismen	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Schmidt, A.	2011	Gewichtsverluste von Schlachtkörpern und Teilstücken vom Schwein nach Schock- und nach Nebelkühlung	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Ewald, M.	2011	Einfluss der Herstellungstechnologie auf die Beschaffenheit von gegarten Geflügelbrusterzeugnissen	Master LST	<input type="checkbox"/>
Bremer, K.	2010	Vergleich der Reinigungs- und Desinfektionseffizienz bei Verwendung von Trinkwasser und Elektrolysewasser zur Reinigung eines Schlachtbetriebes	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Düsterhaus, T.	2010	Bedeutung verschiedener Einflussfaktoren für den Tropfsaftverlust von Schweinefleisch bei Verwendung unterschiedlicher Betäubungsverfahren	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Kampsen, K.	2010	Eignung der Blut-pH-Messung zur Bewertung der Betäubungstiefe bei der Kohlendioxid- Betäubung von Schlachtschweinen	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Malik, O.	2010	Histologischer Nachweis von Pflanzenfasern, sauren Hydrokolloiden und Stärke in Fleischprodukten	Diplom LMT	<input type="checkbox"/>
Tschorsnig, S.	2010	Einführung des Internationalen Food Standard in einem mittelständigen Fleischverarbeitungsbetrieb	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Zelenka, L.	2010	HACCP-Konzept für die Herstellung türkischer Kombinationsbackwaren (Lahmacun)	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Dammermann, A.	2010	Verkürzung der Reifezeit marinierten Rindfleisches durch Verwendung pflanzlicher Proteasen	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Kigongo, V.	2009	Influence of protein folding of the major peach allergen, Pru p 3 on its immunogenicity and T cell reactivity	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Moormann, D.	2009	Einsatzfähigkeit der Zeitbereichsreflektometrie zur Bestimmung des Alters und der Lagerbedingungen von Schweinefleisch	Bachelor LST	<input checked="" type="checkbox"/>
Spitzer, D.	2009	Einsatz der Histometrie zur Fettgehaltsbestimmung in Brühwurstzeugnissen	Bachelor LST	<input type="checkbox"/>