



Hochschule Anhalt
Anhalt University of Applied Sciences

Übersicht der Masterabschlussarbeiten im Studiengang MOE

Anschrift

Hochschule Anhalt
Fachbereich 1
Strenzfelder Allee 28
06406 Bernburg (Saale)

Ansprechpartner

Studienfachberater
Prof. Dr. Gerhard Igl
Tel.: 03471 355 1139
E-Mail: gerhard.igl@hs-anhalt.de

- Wetzel, Erik (2009): Brainfood "Entwicklung von "100 % Bio-Mahlzeiten", die positive Effekte auf die Leistungsfähigkeit haben können
(Betreuer: Prof. Schnäckel)
- Leske, Doreen (2009): Identifizierung von Schimmelpilzen und Algen mit der MALDI-TOF Massenspektrometrie
(Betreuer: Prof. Cordes)
- Gillmeister, Marit (2009): Etablierung einer Lebend-/Tot-Nachweismethode für Bakterien mit dem mit dem LIVE/DEAD BacLight Bacterial Viability Kit
(Betreuer: Prof. Cordes)
- Elsner, Michael (2009): Implementierung eines Qualitätsmanagementsystems für die Herstellung von glutenfreien Backwaren mit dem Ziel der Zertifizierung nach IFS und BRC
(Betreuer: Prof. Igl)
- Drohms, Undine (2009): Entwicklungs- und Marketingaspekte einer nährstoffangereicherten Feinen Backware für Senioren
(Betreuer: Prof. Seewald)
- Thiede, Christina (2010): Aromaanalytik von Äpfeln
(Betreuer: Prof. Schellenberg)
- Laaser, Oliver Joachim (2010): Auswirkungen der Einführung des IFS Food V 5 auf die betriebswirtschaftliche Situation sowie auf die Prozessabläufe in lebensmittelproduzierenden Unternehmen Deutschlands
(Betreuer: Prof. Igl)

- Stolle, Maren (2010): Anpassung der Nährwert- und Zutatenkennzeichnung an aktuelle Entwicklungen des Lebensmittelkennzeichnungsrechts in der Echter Nordhäuser Spirituosen GmbH
(Betreuer: Prof. Igl)
- Bochnig, Franka (2010): Analyse des Mehrprodukteinsatzes bei der Abfüllung von Löskafee und Ansätze zur Optimierung
(Betreuer: Prof. Kater)
- Schlomach, Nicole (2010) Methodenentwicklung zum quantitativen Nachweis von Inulin in Backwaren mittels NIR-Spektroskopie
(Betreuer: Prof. Gottstein)
- Streich, Birgit (2010): Ausgewählte Fragestellungen zur Verbraucherakzeptanz von ESL-Milch
(Betreuer: Prof. Schnäckel)
- Brüche, Sven (2010): Lösungsmittelentfernung aus Rapsextraktionsschrot mittels des Wirbelschichtverfahrens
(Betreuer: Prof. Schellenberg)
- Bräutigam, Kerstin (2010): Erarbeitung eines Instrumentes zur Durchführung interner Audits unter den Bedingungen unterschiedlicher Zertifizierungsstandards
(Betreuer: Prof. Igl)
- Scharmer, Mario (2010): Optimierung technologischer Parameter bei der Wirbelschichtgranulation wasserunlöslicher Substanzen
(Betreuer: Prof. Schellenberg)

- Börner, Wencke (2010): Einfluss einer einmaligen Ernährungsberatung auf die kurzfristige medizinische Ereignisrate und Lebensqualität bei Patienten mit einer Leberzirrhose
(Betreuer: Prof. Merkle)
- Lau, Alina (2010): Identifizierung der Sporen des arbuskulären Mykorrhizapilzes *Glomus intraradices* mit der MALDI-TOF Massenspektrometrie
(Betreuer: Prof. Schellenberg)
- Noack, Stephanie (2010): Die Überarbeitung des bestehenden HACCP-Systems in der Hofbrauhaus Wolters GmbH vor dem Hintergrund der Anforderungen des IFS
(Betreuer: Prof. Igl)
- Jahn, Melanie (2010): (Betreuer: Prof. Igl)
Jahn, Melanie (2010): Mikrobiologische Stufenkontrollen und Risikoanalyse des Herstellungsprozesses von Natriumhydrogencarbonat
(Betreuer: Prof. Kleiner)
- Klatt, Christina (2010): Mathematische Optimierung der Mittagsspeisepläne für Senior/ -inn/ en der Albert Schweitzer Stiftung - Wohnen & Betreuen in Berlin
(Betreuer: Prof. Steinel)
- Fettin, Sandra (2010): Aufbau und Implementierung eines Reklamationsmanagements in der Köthener Fleisch- und Wurstwaren GmbH
(Betreuer: Prof. Igl)
- Schilske, Diana (2010): Belastungsassoziierte und nutritive Einflüsse auf das Geschmacks- und Appetitempfinden
(Betreuer: Prof. Hanrieder)

- Lindwedel, Maria (2010):
Entwicklung von gefriertaubstabilen Rahmaufstrichen
(Betreuer: Prof. Hanrieder)
- Huhle, Christin (2010):
Viruses and their importance in food products
(Betreuer: Prof. Schnäkel)
- Menzel, Sabine (2011):
Die Optimierung von Qualitätssicherungsinstrumenten und -maßnahmen zur Gewährleistung der Rohwarenqualität nach den Anforderungen des Unternehmens Belaschk Spreewälder Konserven und Frischgemüse GmbH & Co. KG am Beispiel von Einlegegurken
(Betreuer: Prof. Igl)
- Löbe, Manuela (2011):
Modifizierte Methode zur Bestimmung von Vitamin E in Gemüse/Obst
(Betreuer: Prof. Gottstein)
- Fischer, Ina (2011):
Durchführung einer betriebsspezifischen Fremdkörperisikoanalyse/Gefahrenanalyse in Verbindung mit der Überarbeitung des Glas-/ Kunststoff-/ Hartplastikkatasters im Fleischwerk Möckmühl
(Betreuer: Prof. Igl)
- Pforte, Anja (2011):
Sensorische Untersuchungen im Rahmen der Entwicklung eines Orangenlikörs in der Echter Nordhäuser Traditionsbrennerei
(Betreuer: Prof. Hanrieder)
- Langguth, Jasmin (2011):
Analyse und Weiterentwicklung der Qualitätssicherung in der Köthener Fleisch- und Wurstwaren GmbH im Hinblick auf die Anforderungen des IFS Version 5
(Betreuer: Prof. Igl)

- Brunn, Katharina (2011): Lebensmittelqualität und -sicherheit in den Betriebsrestaurants der Volkswagen AG am Standort Wolfsburg - Eine Analyse ausgewählter Prozesse in Vorbereitung zur Zertifizierung nach DIN EN ISO 9001:2008
(Betreuer: Prof. Igl)
- Kraszon, Viktoria (2011): Modellversuche zur Keimwiederfindungsrate von Tupferproben in Abhängigkeit von der Entnahme- und Untersuchungstechnik
(Betreuer: Prof. Kleiner)
- Kirchgeorg, Elisabeth (2011): Einfluss des Rentenbeginns auf das Kochverhalten. Eine qualitative Studie unter besonderer Berücksichtigung der Verwendung von Fertigprodukten.
(Betreuer: Prof. Höper-Schmidt)
- Arndt, Stefanie (2011): Möglichkeiten zur Optimierung des bestehenden Marketingkonzeptes der Harzer Likörfabrik Rolle GbR mit Konzentration auf die Produkt- und Kommunikationspolitik und zur Förderung des Bekanntheitsgrades
(Betreuer: Prof. Höper-Schmidt)
- Vor dem Berge, Frauke (2011): Folgen einer stationären Adipositas therapie auf die Gewichtsentwicklung von Kindern und Jugendlichen
(Betreuer: Prof. Merkle)
- Ortelt, Dorothee Konstanze (2011): Brotbrand - Erarbeitung einer Verfahrenskette zur Gewinnung von Destillaten durch die Fermentation unterschiedlicher Brotsorten
(Betreuer: Prof. Seewald)

- Steigleder, Katja (2011):
Dokumentenanalyse und Bearbeitung der Dokumentation im Qualitätsmanagement der WISAG Catering GmbH & Co. KG
(Betreuer: Prof. Igl)
- Bieh, Carola (2011):
Analyse des Halal-Lebensmittelmarkts und Erarbeitung der Rahmenbedingungen für die Erneuerung der Halal-Zertifizierung in dem Unternehmen Freiburger Lebensmittel
(Betreuer: Prof. Höper-Schmidt)
- Schiewe, Veronika (2011):
Entwicklung eines nahinfrarotspektroskopischen Verfahrens zur Bestimmung des Feuchtegehaltes in Ergänzungsfuttermitteln
(Betreuer: Prof. Gottstein)
- Herzau, Anna (2011):
Mikrobiologische Optimierung der Würfelzuckerproduktion in der Zuckerfabrik Aarberg
(Betreuer: Dr. Harnisch)
- Müller, Jeanette (2011):
Lebensmittelrechtliche Überwachung des Internethandels mit Lebensmitteln
(am Beispiel von ergänzenden bilanzierten Diäten)
(Betreuer: Prof. Schmidt)
- Lafeld, Kathy (2011):
Nutzung historischer Mühlentechnik unter dem Aspekt entstehender Mehlqualitäten
(Betreuer: Dr. Harnisch)
- Zagorski, Claudia (2011):
Möglichkeiten und Grenzen der Einführung von DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung am Beispiel der "SALUS-Service GmbH"
(Betreuer: Prof. Igl)

- Wittchen, Annika (2012):
Überarbeitung und Strukturierung der QM-Dokumentation der Halko GmbH vor dem Hintergrund der Anforderungen verschiedener Standards des Qualitätsmanagements und der Lebensmittelsicherheit
(Betreuer: Prof. Igl)
- Werner, Frank (2012):
Qualitative Optimierung eines nährstoffangereicherten Feingebäcks für Senioren
(Betreuer: Prof. Seewald)
- Iphöfer, Irina (2012):
Maßnahmen zur Implementierung des IFS Food in der Firma Mosna GmbH
(Betreuer: Prof. Igl)
- Baier, Carolin (2012):
Challenge - Untersuchungen zur Bestimmung des Wachstumspotentials von *L. monocytogenes* in Feinkostsalaten
(Betreuer: Prof. Kleiner)
- Reiße, Nadine (2012):
Modellversuche zur Überlebensfähigkeit von *Listeria monocytogenes* in haushaltsüblichen Spültüchern
(Betreuer: Prof. Kleiner)
- Schulze, Karina (2012):
Stevia - eine Alternative in ausgewählten Feinen Backwaren
(Betreuer: Dr. Harnisch)
- Ziegler, Nicole (2012):
Entwicklung eines branchenspezifischen Anforderungskataloges zur Bewertung des Qualitätsmanagementsystems des mittelständischen Fruchtsaftproduzenten Glockengold Fruchtsaft AG
(Betreuer: Prof. Igl)

- Bernhardt, Lisa (2012): Vorbereitung der Zertifizierung nach IFS Food 6 in der Köthener Fleisch- und Wurstwaren GmbH - Soll-Ist-Analyse, Umsetzungsmaßnahmen und Handlungsempfehlungen
(Betreuer: Prof. Igl)
- Körn, Stefanie (2012): Evaluierung von Zuckermodifizierungsaromen und deren Einsatz in orangensaftigen Getränken
(Betreuer: Prof. Hanrieder)
- Gutschow, Karla (2012): Herstellung von Bio-Bratkartoffeln unter besonderer Berücksichtigung der Rohbreiverfärbung
(Betreuer: Dr. Harnisch)
- Möhring, Mathias (2012): Reproduzierbare Automatik von Zubereitungsschritten und Rezeptabläufen mit Hilfe des Kochmixers TM 31
(Betreuer: Prof. Kater)
- Konik, Moris (2012): Die Analytik von vergärbaren Zuckern und Alkohol mittels HPLC
(Betreuer: Prof. Seewald)
- Kipcke, Claudia (2012): Untersuchungen zur Maskierung von Ebergeruch in Fleisch und Fett
(Betreuer: Prof. Schnäckel)
- Hartmann, Tina (2012): Milchsäurebakterien als Schutzkulturen auf SB-vorverpacktem Brühwurstaufschnitt
(Betreuer: Prof. Schnäckel)

- Sturz, Katharina (2012): Entwicklung eines Ernährungskonzepts zur Förderung gesunder Ernährung und eines gesundheitsfördernden Tagesablaufes der Kinder in der Kinderarche Thüringen e. V.
(Betreuer: Prof. Igl)
- Funk, Jana (2012): Implementierung einer länderübergreifenden Matrixzertifizierung nach DIN EN ISO 9001:2008 in der Martin Braun-Gruppe
(Betreuer: Prof. Igl)
- Hänsch, Christiane (2013): Erarbeitung von Anbau Richtlinien für den Vertragsanbau von Arznei- und Gewürzpflanzen als Voraussetzung für eine qualitätsgerechte Produktion der MAWEA Majoranwerk Aschersleben GmbH
(Betreuer: Prof. Igl)
- Böseler, Sabrina (2013): Vorbereitung einer Verzehrstudie für das probiotische Getränk "Power Aronia" bei ausgewählten Intestinalerkrankungen
(Betreuer: Prof. Seewald)
- Socher; Ines (2013) Vorbereitung der Zertifizierung der crisbiss GmbH nach dem International Featured Standard Food, Version 6
(Betreuer: Prof. Igl)
- Rautenhaus, André (2013): Untersuchungen zu Proteasen von *Lactobacillus plantarum* subsp. *plantarum* DSM 20174 T
(Betreuer: Prof. Cordes)
- Pietrusska, Theresa (2013): Vorbereitung der Rezertifizierung der Fresh Factory GmbH und Co. KG, Standort Hamburg, nach dem IFS Food 6.0
(Betreuer: Prof. Igl)

- Helbing, Kristin (2013): Ist-Analyse der CIP-Reinigung und Optimierungsmöglichkeiten bei der Schlossbrunnen Wüllner GmbH & Co. KG
(Betreuer: Prof. Kater)
- Pflug, Lydia (2013): Untersuchung von Möglichkeiten zur Erhöhung des Mindesthaltbarkeitsdatums ausgewählter Fleisch- und Wurstwaren - dargestellt für ein mittelständisches Unternehmen
(Betreuer: Prof. Schnäckel)
- Emrich, Susann (2013): Konzeption einer QM-Matrix zur kontinuierlichen Fehlervermeidung an der W&D5
(Betreuer: Prof. Igl)
- Szyroka, Klaudia Maria (2013): Konzeption, Anwendung und Beurteilung eines Dokumentensystems zur internen Auditierung der Einzelbereiche des Servicebereiches Wirtschaft in der Albert Schweitzer Stiftung - Wohnen & Betreuen in Berlin
(Betreuer: Prof. Igl)
- Vollmannshauser, Thomas (2013): Produktentwicklung aus Damwildfleisch
(Betreuer: Prof. Schnäckel)
- Lerch, Miriam (2013): Die Entwicklung eines Marketing-Konzepts für das Roggenvollkornbrot der Salzwedeler Baumkuchen GmbH
(Betreuer: Dr. Harnisch)

- Schmidt, Christin (2013):
Untersuchung der Möglichkeit zur Maskierung von Eberfleischgeruch
mit ausgewählten Gewürzen
(Betreuer: Prof. Schnäkel)
- Zapf, Teresa (2013):
Lebensmittelqualität und -sicherheit in den Betriebsrestaurants der Volkswagen AG am
Standort Wolfsburg - Ein Politprojekt zur Implementierung des Prozesshandbuchs der
Hauptverpflegung als Grundlage der Zertifizierung nach DIN EN ISO 9001:2008
(Betreuer: Prof. Igl)
- Mau, Vanessa (2013):
Optimierung des Lebensmittelsicherheitssystems der DMK Deutsches Milchkontor GmbH
im Rahmen der Zertifizierung nach IFS Food Version 6
(Betreuer: Prof. Igl)
- Kühnel, Annika (2013):
Identifizierung von Apfelsorten mittels RAPD-PCR
(Betreuer: Prof. Cordes)
- Chevtchenko, Nina Anke (2013):
Situation der saarländischen Schulverpflegung aus Sicht der Speisenanbieter
(Betreuer: Prof. Steinel)
- Ballert, Silvia (2013):
Entwicklung einer präparativen HPLC-Methode zur Fraktionierung von Rhabarberextrakten
(Betreuer: Prof. Schellenberg)
- Berndt, Lisa (2014):
Vor- und Nachbereitung der Zertifizierung der Kathi Rainer Thiele GmbH nach dem
IFS Food 6 unter besonderer Berücksichtigung der Gefahrenanalysen
(Betreuer: Prof. Igl)

- Wang, Likun (2014): Analyse von Mikroorganismenpopulationen aus Grassilage-Biogasfermentern
(Betreuer: Prof. Cordes)
- Hanke, Sarah (2014): Ermittlung von Verbraucherpräferenzen bezüglich der Knackigkeit und Zartheit von Würstchen - Texturuntersuchungen an Wiener Würstchen und Bockwürstchen
(Betreuer: Prof. Schnäckel)
- Fielk, Astrid (2014): Erstellung eines Lehrmoduls zur Herstellung von Spirituosen unter besonderer Berücksichtigung von methodischen Aspekten der Hochschuldidaktik
(Betreuer: Prof. Seewald)
- Zhou, Mi (2014): Normung und Anwendung sensorischer Lebensmittelprüfungen in China
(Betreuer: Prof. Hanrieder)
- Wu, Ruonan (2014): Entwicklung einer Extraktions- und Analyseverfahren zur Bestimmung von wertgebenden Inhaltsstoffen in *Isatis tinctoria* L. mittels ASE und DC
(Betreuer: Prof. Schellenberg)
- Chang, Siyuan (2014): Die Entwicklung von Wurstwaren aus Entenfleisch
(Betreuer: Prof. Schnäckel)
- Simon, Anne-Sophie (2014): Optimierung und Aktualisierung des Allergenmanagementsystems in einem Unternehmen der Backwarenindustrie
(Betreuer: Prof. Hanrieder)

- Gao, Jie (2014): Optimierung der Konzeption für Selbstbedienungs-Shops der Volkswagen AG am Standort Wolfsburg
(Betreuer: Prof. Igl)
- Lubojanski, Oliver (2014) Aufbau eines branchenspezifischen Leitfadens zum Allergenmanagement für die Anwendung in Großküchen der Gemeinschaftsverpflegung
(Betreuer: Prof. Igl)
- Braunstedter, Steffi (2014): Untersuchung zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen im Herstellungsprozess unterschiedlicher Milkschokoladen - dargestellt für das Unternehmen Cargill GmbH in Klein Schierstedt
(Betreuer: Prof. Schnäckel)
- Wook, Elisabeth (2014): Ausgewählte Ansatzpunkte und Empfehlungen für ein nachhaltiges und umweltbewusstes Handeln in der Gemeinschaftsverpflegung am Beispiel der LZ-Catering GmbH
(Betreuer: Prof. Schnäckel)
- Wondra, Sandy (2014): Optimierung der Extraktion von Fettsäuren aus Mikroalgen
(Betreuer: Prof. Gottstein)
- Schuchardt, Christin (2014): Konzeption eines Pflichtenheftes zur Implementierung einer Auditsoftware für die Unternehmensgruppe Theo Müller
(Betreuer: Prof. Igl)
- von Kroge, Lisa (2014): Tierwohl als Qualitätskriterium für das Frischfleischsortiment bei tegut...gute Lebensmittel, untersucht am Beispiel Masthuhn
(Betreuer: Prof. Igl)

- Wie, Xue (2014):
Entwicklung spezifischer PCR-basierter molekularer Marker für endophytische Pilze der Gattung Lachnum (Ascomycota)
(Betreuer: Prof. Schellenberg)
- Lampe, Ulrike (2014):
Vergleichsuntersuchungen zur Schmutz- und Keimbelastung von Schneidbrettern aus Holz und Kunststoff
(Betreuer: Prof. Kleiner)
- Hilbig, Constance (2014):
Einsatz von Ultraschallbefeuchtung zur Gefrierzeitverkürzung von Laugengebäck
(Betreuer: Dr. Harnisch)
- Gasch, Sophia Antonia (2014):
Entwicklung einer ernährungsphysiologisch sinnvollen Riegelmatrix auf Basis unterschiedlicher Pflanzenproteine und Zwiebackmehl
(Betreuer: Prof. Seewald)
- Hoffmann, Janine (2014):
Entwicklung einer ernährungsphysiologisch sinnvollen Riegelmatrix auf Basis unterschiedlicher Pflanzenproteine und Zwiebackmehl
(Betreuer: Prof. Seewald)
- Borgwardt, Christiane (2014):
Erstellung von Lehrmaterialien nach hochschuldidaktischen Gesichtspunkten zum Modul "Gruppen und kulturspezifische Ernährung" im Rahmen des Fernstudienganges Ernährungstherapie
(Betreuer: Prof. Seewald)
- Hoffmann, Lisa (2015):
Implementierung ausgewählter Anforderungen der DIN EN ISO 22.000 bei spezifischen Produkten der Hildebrandmühlen Frankfurt am Main
(Betreuer: Prof. Igl)

- Neuperdt, Alina (2015):
Entwicklung und Erprobung eines sensorischen Schulungskonzeptes zum Aufbau eines internen Sensorikpanels für ein Pommes frites Produkt
(Betreuer: Prof. Hanrieder)
- Kluttig, Pia (2015):
Analyse und Optimierung der Reinigungsprozesse am Beispiel der Herstellung von Russisch Brot und Stollen im Unternehmen Dr. Quendt GmbH & Co. KG
(Betreuer: Prof. Igl)
- Holtermann, Katrin (2015):
Entwicklung eines standardisierten Prozesses für den Rückversand von Air China Limited-Equipment für die LSG Sky Chefs Frankfurt International GmbH
(Betreuer: Prof. Igl)
- Nicklisch, Sandra (2015):
Qualifizierung der QM-Dokumentation vor dem Hintergrund der Erweiterung des Leistungsspektrums der Firma NITTEL Halle GmbH
(Betreuer: Prof. Igl)
- Bahn, Ricardo (2015):
Entwicklung und Optimierung der Probenvorbereitung zum Nachweis von Aflatoxinen in Getreide mittels Fluoreszenzpolarisation
(Betreuer: Prof. Hanrieder)
- Eichel, Josefine (2015):
Gesundheitsbezogene Lebensqualität und Angst- und Depressionswahrnehmung von Patienten im Verlauf einer kardiologischen Rehabilitation
(Betreuer: Prof. Meißner)
- Seyfarth, Mareike (2015):
Optimierung der Qualitätssicherung bei der Herstellung von angereicherten Süßwaren zur Nahrungsergänzung, Diät- und Sportlerernährung
(Betreuer: Prof. Seewald)

- Gründer, Franziska (2015): Anforderungen und Konsequenzen der vegetarischen Ernährung - Eine Recherche zum aktuellen Stand der Forschung
(Betreuer: Prof. Igl)
- Gruber, Anna (2015): Untersuchung zum Transfer von Bisphenol A aus Thermopapier auf Haut und Lebensmittel sowie zum Einfluss auf die menschliche Exposition
(Betreuer: Prof. Gottstein)
- Sommermann, Loreen (2015): Untersuchungen zur antifungalen Wirkung der Wurzelextrakte und Fraktionen aus Rheum rhabarbarum L. gegenüber dem Pflanzenpathogen Phytophthora capsici Leonian am Modellsystem Tomate
(Betreuer: Prof. Schellenberg)
- Kähler, Juliane (2015): Entwicklung eines Konzeptes zur Erweiterung der Rückverfolgbarkeit viskoser Massengüter (dargestellt für Schokoladen im Unternehmen Stollwerck Norderstedt)
(Betreuer: Prof. Schnäckel)
- Wehner, Stefanie (2015): Entwicklung eines ernährungsphysiologisch sinnvollen Dauergebäckes unter besonderer Verwendung von Zwiebackmehl und Pflanzenproteinen
(Betreuer: Prof. Seewald)
- Dornheim, Anja (2015): Gepuffte Getreideerzeugnisse - Bedeutung und Herstellung in kleintechnischen Anlagen
(Betreuer: Dr. Harnisch)

- Haseloff, Claudia (2015): Eignungsprüfung von kaltgepresstem Rapsöl zur Herstellung von Kartoffelpuffern, Pancakes und Quarkkälchen
(Betreuer: Prof. Hanrieder)
- Siedentopf, Jan (2015): Etablierung einer Pollenanalyse von Honig an der Hochschule Anhalt
(Betreuer: Prof. Steinell)
- Sickert, Stefanie (2015): Entwicklung einer operativen Stützstruktur auf Basis des Prozesshandbuchs der betrieblichen Zwischenverpflegung im Werk Wolfsburg der Volkswagen AG nach E DIN EN ISO 9001:2014-08
(Betreuer: Prof. Igl)
- Kößling, Sina (2015): Entwicklung einer wasserangerührten Backmischung für Rührkuchen als konventionelle vegane Variante
(Betreuer: Dr. Harnisch)
- Postrach, Claudia (2015): Möglichkeiten der Vermarktung und Produktentwicklungen auf der Basis von Pferdefleisch
(Betreuer: Prof. Schnäckel)
- Meier, Jaqueline (2015): Überarbeitung und Weiterentwicklung ausgewählter QM-Dokumentationen der Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien GmbH an den Standorten Eltville und Hochheim in Anlehnung an die Anforderungen des IFS Food Version 6
(Betreuer: Prof. Igl)
- Bastian, Cassandra (2015): Entwicklung von Snackprodukten aus Insekten
(Betreuer: Prof. Schnäckel)

- Pape, Ina (2015): Der Fettverderb als Parameter für die sensorische Stabilität bei Hirseflocken
(Betreuer: Prof. Hanrieder)
- Brandenburger, Felix (2016): Weiterentwicklung des Lebensmittelsicherheitssystems unter besonderer Berücksichtigung des Reklamationsmanagements, des Management-Reviews, des internen Audits sowie der Verifizierung des HACCP-Systems in der Fekoma Feinkost GmbH
(Betreuer: Prof. Igl)
- Kuhn, Annika (2016): Einführung eines mühlenspezifischen Laborinformationsmanagementsystems am Beispiel der Ellmühle Köln
(Betreuer: Prof. Gottstein)
- Liebmann, Theresa (2016): Immunglobulinanalytik mittels BCA und ELISA
(Betreuer: Prof. Gottstein)
- Röder, Nora (2016): Optimierung und Aktualisierung des HACCP-Konzeptes der riha WeserGold Getränke GmbH & Co. KG Betriebsstätte Dodow
(Betreuer: Prof. Igl)
- Knaack, Jessica (2016): Analyse und Überarbeitung von Schulungs- und Belehrungsprozessen im Rahmen der integrierten Managementsysteme sowie Erprobung ausgewählter Schulungsmethoden bei der Wilhelm Reuss GmbH & Co. KG Lebensmittelwerk
(Betreuer: Prof. Igl)
- Pohl, Claudia (2016): Vorbereitung der Zertifizierung des QM-Systems der TAS Transport-Logistik GmbH nach DIN EN ISO 9001
(Betreuer: Prof. Igl)

- Meissner, Georg (2016): Technologische- und Verarbeitungseigenschaften von Eberfleisch
(Betreuer: Prof. Schnäckel)
- Waschke, Kristina (2016): Untersuchungen zum Kristallisationsverhalten von Honig unter differenzierten Lagerbedingungen
(Betreuer: Prof. Gottstein)
- Zisik, Eva (2016): Einbindung von Allergenen in das betriebliche HACCP-Konzept und Verfahren zum Nachweis von allergenen Kontaminanten in Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung
(Betreuer: Prof. Igl)
- Mägdefrau, Sabine (2016): Zielgruppenspezifische Weiterentwicklung einer ernährungsphysiologisch sinnvollen Dauerbackware auf Basis von Zwiebackmehl und Pflanzenproteinen
(Betreuer: Prof. Seewald)
- Cohrs, Michelle (2016): Implementierung des Prozesshandbuches der Hauptverpflegung nach DIN EN ISO 9001:2015 in den Betriebsrestaurants der Volkswagen AG am Standort Wolfsburg
(Betreuer: Prof. Igl)
- Dorendorf, Tabea (2016): Weltläden als Einzelhandelsgeschäfte mit nicht-profitorientierter Ausrichtung - Entwicklung von Marketingstrategien am Beispiel des Weltladens "Kanzlereck" Bernburg
(Betreuer: Prof. Igl)
- Scherfling, Maria (2016): Konzeptionierung und Optimierung von Prozessbeschreibungen für Einkauf und Transport, Warenannahme, Zubereitung sowie Homogenisierung in der BfR-MEAL-Studie
(Betreuer: Prof. Igl)

- Schramm, Franziska (2016): Entwicklung von brennwertreduzierten Preiselbeer- und Cranberries-Sauerkonserven mit Hilfe des Süßungsmittels Steviolglykosid
(Betreuer: Dr. Brandt)
- Könnecke, Mandy (2016): Erarbeitung und Anpassung der Fertigwarenspezifikationen in der Kartoffelschäl- und Vertriebsgesellschaft mbH Köhra – Kartoffelmeister
(Betreuer: Prof. Igl)
- Justus, Andre (2016): Weiterentwicklung des Allergenmanagementsystems im Unternehmen Fuchs GmbH & Co. KG unter Berücksichtigung lebensmittelwissenschaftlicher, rechtlicher sowie wirtschaftlicher Aspekte
(Betreuer: Prof. Igl)
- Höppner, Stefan (2016): Untersuchungen zum Carotinoid-Spektrum von Tomaten aus verschiedenen Solanum lycopersicum Genbank-Akzessionen
(Betreuer: Prof. Gottstein)
- Meier, Sabrina (2016): Entwicklung eines Speiseeis-Compounds auf pflanzlicher Basis:
Die Wirkung von unterschiedlichen pflanzlichen Proteinquellen auf die Herstellung und das Abschmelzen von veganem Speiseeis
(Betreuer: Prof. Schnäckel)
- Spickermann, Ole-Christian (2016): Bestimmung wasser- und fettlöslicher Vitamine in Mikroalgen und Cyanobakterien
(Betreuer: Prof. Gottstein)

- Fillips, Karoline (2016) "Loss of control eating" nach bariatrischen Operationen - "Night eating", "sweet eating" und "grazing" am Beispiel des Patientenkollektivs der Universitätsmedizin Göttingen
(Betreuer: Prof. Seewald)
- Weber, Maren (2016): Prozessoptimierung der Schlachtung von Schweinen durch die Festlegung von Key Performance Indicators - Durchführung einer Schwachstellenanalyse am Standort Coesfeld zur Identifizierung von Ausbeuteverlusten
(Betreuer: Prof. Schnäckel)
- Mölle, Sarah (2016): Soll-Ist-Analyse, Handlungsempfehlungen und Optimierungsmaßnahmen zur Erfüllung der Hygieneanforderungen für den Menüservice "Land & Lecker" der Agrargenossenschaft Baalberge e.G.
(Betreuer: Prof. Igl)
- Wiesenthal, Robin (2016): Implementierung eines Untersuchungsverfahrens auf Clostridium perfringens in Wasser
(Betreuer: Prof. Gottstein)
- Vollrad, Nadine (2016): Optimierung des Risikomanagements von Rohstoffen in einem Lebensmittelunternehmen durch Einbindung einer Online-Datenbank
(Betreuer: Prof. Schnäckel)
- Juterzenka, Pia Angelique (2016): Untersuchungen zu Blütenbildung im Honig
(Betreuer: Prof. Steinel)

- Michael, Nicole (2017): Zur Bedeutung von Elementen der Dienstleistungsszenerie und deren Nutzung bei gastronomischen Dienstleistungen
(Betreuer: Prof. Igl)
- Seuffert, Thimo (2017): Untersuchung der praktischen Umsetzung der VO (EG) 852/2004 in der Gastronomie unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen an die Eigenkontrolle
(Betreuer: Prof. Igl)
- Neupert, Julia (2017): Technische Produktentwicklung eines Eiweiß-Schaumgebäcks zur Neupositionierung von Russisch Brot
(Betreuer: Dr. Paditz)
- Götsch, Silvia (2017): Verringerung der Reklamationen durch Analyse und Verbesserung des Fremdkörpermanagements im Unternehmen Stollwerck am Standort Berlin
(Betreuer: Prof. Igl)
- Ferchow, Vivienne (2017): Abgleich und Anpassung des Qualitätsmanagementsystems der Pauly Waffel GmbH an die Anforderungen des Lebensmittelkonzerns Mondelez Global
(Betreuer: Prof. Igl)
- Bittner, Martin (2017): Untersuchung der Umsetzung der neuen Allergenkennzeichnung nach der LMIV in gastronomischen Betrieben in Deutschland
(Betreuer: Prof. Igl)
- Ricke, Cassandra (2017): Erstellung produktspezifischer Farbskalen zur Qualitätsüberwachung von Räucherwaren
(Betreuer: Prof. Schnäckel)

- Bensch, Johanna (2017):
Etablierung der Laser-Streulichtspektroskopie zur Bestimmung der Partikelgrößenverteilung in der Süßwarenindustrie zur Qualitätsüberwachung
(Betreuer: Prof. Schellenberg)
- Türpe, Markus (2017):
Chia Samen - Ein Superfood im Einsatz in Backwaren
(Betreuer: Dr. Harnisch)
- Marin, Isabel (2017):
Erwartungen und Anforderungen an fachliche und überfachliche Kompetenzen von Mitarbeitern im Qualitätsmanagement und in der Qualitätssicherung von Unternehmen des Ernährungsgewerbes
(Betreuer: Prof. Igl)
- Knaup, Rebecca (2017):
Antibiotikaeinsatz in der Hähnchenmast am Beispiel von Kentucky Fried Chicken
(Betreuer: Prof. Schnäckel)
- Herzog, Ann Kristin (2017):
Methodenentwicklung zur Bestimmung der Partikelgrößenverteilung von Milchpulvern mittels Laserbeugung
(Betreuer: Prof. Gottstein)
- Töpperwien, Gina (2017):
Normenkonforme Überarbeitung des bestehenden Managementhandbuches für Qualität des Bereiches Gastronomie und Hotellerie der Volkswagen Service Factory unter Berücksichtigung der durch die DIN EN ISO 9001:2015 eingeführten Neuerungen
(Betreuer: Prof. Igl)
- Hiller, Mara (2017):
Validierung einer PET-Anlage nach Umstellung der Verschlüsse von PCO 1810 auf PCO 1881
(Betreuer: Prof. Igl)

- Bünten, Bianca (2017): Untersuchungen zum Vorkommen von *Yersinia enterocolitica* von zum Rohverzehr bestimmten Schweinefleisch und Maßnahmen zur Verhinderung von Kreuzkontamination im Produktionsprozess
(Betreuer: Prof. Hamedy)
- Kuczera, Hannah (2017): Einfluss der Entkalkifizierung auf den Laktoseherstellungsprozess
(Betreuer: Prof. Schnäckel)
- Schulze, Marie (2017): Charakterisierung des Rohstoffs Palmöl und Prüfung von Alternativen in der Backwarenindustrie
(Betreuer: Prof. Paditz)
- Bräutigam, Yvonne (2017): Neuproduktentwicklung veganer Energiekugeln unter besonderer Berücksichtigung ernährungsphysiologischer und technofunktioneller Parameter
(Betreuer: Prof. Paditz)
- Gatzen, Lara Charlotte (2018): Entwicklung eines Energydrinks auf Molkenbasis mit Mateauszug und Fruchtsaftzusatz
(Betreuer: Prof. Seewald)
- Schoppmeier, Sina-Marie (2018): Qualitätsveränderungen bei fettmodifizierter Brühwurst - Oxidationsstabilität, Sensorik und ernährungsphysiologische Beurteilung
(Betreuer: Prof. Hamedy)
- Masuch, Marcel (2018): Soll-Ist-Vergleich, Erstellung von Qualitätsstandards sowie Handlungsempfehlungen zur Optimierung des Qualitätssicherungssystems für ein mittelständisches Hotellerieunternehmen
(Betreuer: Prof. Igl)

- Stephan, Carina (2018):
Vorbereitung der Rezertifizierung der Roßberg Teigwaren GmbH & Co. KG nach IFS
Food Version 6
(Betreuer: Prof. Igl)
- Szigeti, Barbara (2018):
Erstellung eines Handbuches zur Dokumentation und Darlegung des
Qualitätsmanagementsystems der Pauly Waffel GmbH
(Betreuer: Prof. Igl)
- Kermer, Nadja (2018):
Steigerung der Attraktivität von Cafeterien der Menüpartner GmbH – Analyse und
Handlungsempfehlungen
(Betreuer: Prof. Igl)
- Grubwinkler, Valerie (2018):
Auswahl und Bewertung von Lieferanten der Bayerischen Milchindustrie eG auf Basis
von Gefahrenanalysen mit Risikobewertung unter Berücksichtigung der Anforderungen
des FSSC 22000
(Betreuer: Prof. Igl)
- Götz, Hannah Mareen (2018):
Superfoods - eine Analyse der Berichterstattung der deutschen Publikumspresse
(Betreuer: Prof. Höper-Schmidt)
- Ehrhardt, Jessica (2018):
Entwicklung von Zubereitungsanleitungen zur Herstellung veganer Backwaren auf Basis
von Backmischungen
(Betreuer: Prof. Paditz)

- Neudert, Julia Franziska (2018): Herstellung und Qualität von Brotbrand als nachhaltige Lösung zur Verwertung von Brotüberschüssen aus Großbäckereien in Sachsen-Anhalt
(Betreuer: Prof. Seewald)
- Wild, Stefanie (2018): Austausch von Paprikaextrakt in Fertiggerichten mit sensorischer Überprüfung
(Betreuer: Prof. Hanrieder)
- Lembke, Marcus (2018): Bestimmung des Inhaltsstoffspektrums und sowie die antifungale Testung unterschiedlicher Extraktionsvarianten des Rheum officinale Baill. gegenüber dem Phytopathogen Blumeria graminis f. sp. Hordei
(Betreuer: Prof. Schellenberg)
- Schröder, Sebastian (2018): Untersuchung des Personalbedarfs in den Schulverpflegungseinrichtungen Deutschlands
(Betreuer: Prof. Dasbach)
- Zargani Tork, Neda (2018): HACCP als Konzept zur Beherrschung von Gefahren in Lebensmitteln: Analyse und Vergleich der Anforderungen des Codex Alimentarius mit rechtlichen Verpflichtungen und Inhalten relevanter Lebensmittelsicherheitsstandards
(Betreuer: Prof. Igl)
- Siebold, Katharina (2018): Entwicklung von Feinen Backwaren mit reduziertem Zuckeranteil, sowie deren sensorische und technofunktionelle Bewertung
(Betreuer: Prof. Paditz)

- Hoppe, Olivia (2018): Identifikation und Vermeidung von Kreuzkontaminationen durch pathogene Keime beim Herstellen von Lebensmitteln zum Rohverzehr im fleischverarbeitenden Betrieb
(Betreuer: Prof. Schnäckel)
- Howe, Rieke (2018): Eine Analyse zur Optimierung des Weiterbildungsangebots der DLG-Akademie
(Betreuer: Prof. Höper-Schmidt)
- Dünow, Yannik Marlin (2018): Entwicklung und Umsetzung eines Konzeptes bezüglich Food Fraud in Anlehnung an IFS 6.1 im Unternehmen Hallesche Essig- und Senffabrik GmbH
(Betreuer: Prof. Igl)
- Enke, Sandra (2018): Erfüllung der Anforderungen an die Verifizierung und Validierung entsprechend IFS Food 6.1 in der Friweika eG - Soll-Ist-Analyse, Maßnahmen und Handlungsempfehlungen
(Betreuer: Prof. Igl)
- Köditz, Miriam Tabea (2019): Marktanalysen der Spirituosenbranche in Deutschland als Basis für Empfehlungen zukünftiger Entwicklungen der Altenburger Destillerie & Liqueurfabrik GmbH
(Betreuer: Prof. Igl)
- Rose, Theresa (2019): Überprüfung des bestehenden Fremdkörpermanagements und Entwicklung geeigneter Methoden zu dessen Aktualisierung und Weiterentwicklung bei der Coppenrath Feingebäck GmbH
(Betreuer: Prof. Igl)
- Mendes Braunmiller, Bianca (2019): Darstellung und Vergleich verschiedener Innovationsprozesse in der Lebensmittelbranche
(Betreuer: Prof. Paditz)

- Schott, Anika (2019): Implementierung der DIN EN 1276 und der DIN EN 1650 zur Prüfung von Desinfektionsmitteln im Lebensmittelbereich
(Betreuer: Prof. Hamedy)
- Becker, André (2019): Food Fraud - Überblick über den Stand der wissenschaftlichen und praktischen Auseinandersetzung mit der Problematik des Lebensmittelbetruges
(Betreuer: Prof. Igl)
- Kunze, Tina (2019): Revision der DIN EN ISO/IEC 17025 - Umsetzung der neuen DIN EN ISO/IEC 17025:2018 in einem akkreditierten mikrobiologischen Laboratorium
(Betreuer: Prof. Hamedy)
- Lühr, Vivian (2019): Der Austausch des Fettrohstoffs Palmfett durch eine geeignete pflanzliche Alternative in der ökologisch produzierten Dauerbackware Kekse
(Betreuer: Prof. Schnäckel)
- Kunath, Lena (2019): Optimierung der Reinigungsprozedur des Masseherstellungs- und Ausformungsbereichs von der Halloren-Produktionslinie
(Betreuer: Prof. Hamedy)
- Hendel, Sophie (2019): Allergenmanagement im Hinblick auf die besonderen Anforderungen in der Seniorenverpflegung untersucht in der Kanzler von Pfau'sche Stiftung
(Betreuer: Prof. Igl)
- Hohmann, Judith (2019): Ist-Analyse zum Umgang mit Verpackungen aus Karton und Pappe im Betriebsablauf der Gemeinschaftsverpflegung und Ableitung von Handlungsempfehlungen für das Hygienemanagement am Beispiel der "Mensa am Park" des Studentenwerks Leipzig
(Betreuer: Prof. Hamedy)

- Artelt, Janina Sarah (2019): Untersuchung des Marktes für Hemmstofftestsysteme zum Nachweis von Antibiotika in Milch und Analyse der identifizierten Produkte unter Laborbedingungen (Betreuer: Prof. Hamedy)
- Jakobi, Franziska (2019): Gesundheitliche, ökologische sowie wirtschaftliche Bewertung und Optimierung von Rezepturen in der Kita- und Schulverpflegung (Betreuer: Dr. Meißner)
- Stieler, Annika (2019): Möglichkeiten für die Erhöhung der Wertschöpfung von tierischen Nebenprodukten in der Fleischindustrie - dargestellt für das Fleischwerk Osterfeld durch Analyse und Reduzierung für den Anfall von tierischen Nebenprodukten und Untersuchung möglicher Vermarktungsformen (Betreuer: Prof. Schnäckel)
- Koch, Kristina (2019): Bedingungen, Anforderungen und Empfehlungen für die Implementierung von Qualitätsparametern in das bestehende ERP-System der Kunzler Fleischwaren GmbH & Co. KG (Betreuer: Prof. Igl)
- Schieß, Julia Vanessa (2019): Rezepturenentwicklung für eine Dessertvariante aus Sauermilchquark (Betreuer: Prof. Schnäckel)
- Stranghöner, Ida (2019): Verbraucherorientierte Produktentwicklung am Beispiel einer innovativen Burgerbrötchenvariante (Betreuer: Prof. Paditz)
- Hochstaedter, Vivien (2020): Aktualisierung und Weiterentwicklung des Lebensmittelsicherheitssystems in der MAWEA Majoranwerk Aschersleben GmbH (Betreuer: Prof. Igl)

Weber, Mareike (2020):

Einfluss der Rührmethode auf die Cremigkeit von Honig
(Betreuer: Prof. Dasbach)

Kersting, Carolin (2020):

Entwicklung eines Marketingkonzeptes für die Einführung innovativer
Lebensmittel auf wachsende Märkte, am Beispiel von pflanzlichen Sahnealternativen der Marke Schlagfix
(Betreuer: Prof. Kashtanova)