

## Verzeichnis der Diplomandinnen und Diplomanden

### Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie 2006

Name	Vorname	Wohnort	Bachelor-Arbeit Titel
<b>Kanton Zürich</b>			
Baumgartner	Gioia	Horgen	Extraktion wertbestimmender Inhaltsstoffe aus Tomaten ( <b>vertraulich</b> )
Clavuot *	Renato	Wädenswil	Einsatz und Wirkung von Enzympräparaten zur Ausbeutesteigerung auf die Extraktion wertbestimmender Inhaltsstoffe bei der Apfelverarbeitung
Dellenbach	Sandra	Zürich	Extraktion wertbestimmender Inhaltsstoffe aus Zwiebeln ( <b>vertraulich</b> )
Frei	Regina	Knonau	Entwicklung eines Schnelltests zum Nachweis von (fäkalen) Indikatorkeimen in Trinkwasser ( <b>vertraulich</b> )
Freimüller Leischtfeld	Susette	Zürich	Biochemische Charakterisierung von fadenziehenden und nicht fadenziehenden <i>Bacillus</i> - Isolatn aus Getreideproben ( <b>vertraulich</b> )
Hartmann *	Herbert	Zürich	Evaluation von Lebensmittelverpackungen für Kinder ( <b>vertraulich</b> )
Heusser	Philipp	Gossau ZH	Einfluss verschiedener Rösttemperaturprofile auf Aromagenese während der Röstung ( <b>vertraulich</b> )
Huwylar	Angela	Rüschlikon	Extraktion wertbestimmender Inhaltsstoffe aus Kakao ( <b>vertraulich</b> )
Preisig *	Hansueli	Richterswil	Evaluation von Hefen mit vermindertem Alkoholbildungspotential ( <b>vertraulich</b> )
Schnyder *	Francesco	Wädenswil	Vergleichende Untersuchung zum Einsatz neuartiger Prozesstechniken zur Herstellung von Hartkeksen ( <b>vertraulich</b> )
Schönfelder	Katrin	Zürich	Einfluss verschiedener Kaffeeröstgrade auf das Aroma-, Säure- und Bitterkeitsprofil ( <b>vertraulich</b> )
Wohlwend	Martin	Affoltern am Albis	Extraktionsstabilität von wertbestimmenden Inhaltsstoffe von Salat ( <b>vertraulich</b> )
<b>Kanton Aargau</b>			
Huber	Stephan	Oberlunkhofen	Qualität Sandwichbrote ( <b>vertraulich</b> )
Meier	Sibylle	Ehrendingen	Entwicklung der Grundlage eines online webbasierten Food Frequency Questionnaire (FFQ) als Erhebungsinstrument für Diabetes Typ 2 Patienten in der Schweiz ( <b>vertraulich</b> )
Peyer	Sandra	Waltenschwil	Analyse und Optimierung der Gesamtprozesskosten für Kleinmengenlieferung bei Nestlé Suisse SA ( <b>vertraulich</b> )

<b>Kanton Graubünden</b>			
Brändli *	Martina	Maienfeld	Fettreduktion in Wurstwaren
Pleisch	Christoph	Ascharina	Evaluation von Lebensmittelverpackungen für die ältere Generation ( <b>vertraulich</b> )
Roth	Stephanie	Landquart	Isolierung und Reinigung von Bakteriophagen von mesophilen Milchsäurebakterien aus CH-Käseereien sowie Erstellung eines Phagenspektrums verschiedener ALP-Laktokokken-Stämmen ( <b>vertraulich</b> )
Spitz	Jeannine	Flims Dorf	Analyse des TKVG-Prozesses und aufzeigen von Verbesserungspotenzial ( <b>vertraulich</b> )
von Riedmatten	Sarah	Maienfeld	Erwartungshaltung von Konsumenten gegenüber "frischen Fertiggerichten" ( <b>vertraulich</b> )
<b>Kanton Luzern</b>			
Böttcher	Normen	Adligenswil	Entwicklung eines online webbasierten Food Frequency Questionnaire (FFQ) als Erhebungsinstrument für Erwachsene (65+) in der Schweiz ( <b>vertraulich</b> )
Bucher	Ruedi	Schötz	Vorbereitungen auf eine mögliche Zertifizierung nach dem International Food Standard (IFS, Version 5) ( <b>vertraulich</b> )
Heydolph	Ueli	Luzern	Entwicklung eines Programms zur Haltbarkeitsberechnung für Produkte aus Rühr- und Biscuitmassen ( <b>vertraulich</b> )
Küttel	Beat	Malters	Vorbereitung der Fredy's AG auf eine mögliche Zertifizierung nach BRC, Version 5 ( <b>vertraulich</b> )
Thali *	Andreas	Gelfingen	Validierung, Verifizierung und Weiterentwicklung des HACCP-Konzeptes ( <b>vertraulich</b> )
<b>Kanton Thurgau</b>			
Hafen	Corina	Weinfelden	Vergleichende Untersuchungen zur Herstellung von Brot und Backwaren im Haushalt und einer Bäckerei ( <b>vertraulich</b> )
Hofer *	Rudolf	Amlikon	Mahlprinzip zur Kakaovermahlung ( <b>vertraulich</b> )
Nyfeller	Ivana	Heldswil	Untersuchung aktiver und passiver Schutzgasverpackungen für verarbeitete Obst- und Gemüseprodukte ( <b>vertraulich</b> )
Widmer	Roger	Steckborn	Kennzahlenanalyse zur Steigerung der Produktivität des Massenhauses der Maestrani Schweizer Schokoladen AG ( <b>vertraulich</b> )

<b>Übrige Kantone</b>			
Graf	Beat	Wangen SZ	Evaluation und Charakterisierung von Schweizer Sauerteigen ( <b>vertraulich</b> )
Grubenmann *	Silvio	Appenzell AI	Einfluss verschiedener Hefestämme auf die Aromazusammensetzung von Apfelwein ( <b>vertraulich</b> )
Hess	Karin	Pratteln BL	Evaluierung und Entwicklung neuer Anti-Aging Konzepte ( <b>vertraulich</b> )
Hotz	Kristine	Baar ZG	Reicht Sozialhilfe für eine gesunde Ernährung? Ernährungsphysiologische, sensorische und alltagspragmatische Bewertung einer Ernährung mit Sozialhilfebudget. ( <b>vertraulich</b> )
Iseli	Andreas	Burgdorf BE	Analyse der Implementierung des Gate Gourmet Food Safety Standards am Standort Zürich und Aufzeigen von konkreten Verbesserungsmassnahmen unter Berücksichtigung der bestehenden Kapazitäten und Sicherstellung der jederzeitigen Auditierbarkeit ( <b>vertraulich</b> )
Keller	Martina	Oberdiessbach BE	Untersuchung der Herstellung und des Backens von Cakes im Haushalt ( <b>vertraulich</b> )
Peier	Lucas	Schwyz SZ	Untersuchungen verschiedener Salzkonzentrationen und Substitutionsmöglichkeiten auf die Teig rheologie und Produktqualität von Weizenbrot
Pfister *	André	Gossau SG	Mehrpassagenvermahlung und Hochscherbehandlung ( <b>vertraulich</b> )
Stocker *	Matthias	Vico Morcote TI	Überprüfung eines kontinuierlichen Probenahmesystems im Herstellungsprozess von Milchpulver ( <b>vertraulich</b> )
Strickler	Heidi	Amden SG	Einfluss der Beschaffenheit von Fruchtgrundstoffen, insbesondere der Viskosität, auf das Hefe-Wachstum ( <b>vertraulich</b> )

\* Die Endnote ist noch ausstehend.

Wädenswil, 06. November 2009