

Fachbereich

Angewandte Naturwissenschaften

Studiengang: Angewandte Chemie



Bachelor-Abschlussarbeit

Thema: Bestimmung und gezielte Beeinflussung des Wassergehaltes von Mandeln im Verlauf der industriellen Aufarbeitung

Zusammenfassung (öffentlich):

Ziel der Arbeit war die Anwendung einer neu entwickelten Methode zur Wasserbilanzierung im Bereich der Mandelprozessierung. Die Methode sieht vor, dass eine Anwendung in möglichen Produktionsstätten von einer einzelnen Person umsetzbar ist und den Produktionsablauf nicht stört. Die Anwendung der Methode war erfolgreich.

Es wird der Verlauf des Wassergehaltes von Mandel in Abhängigkeit von Verweilzeit und Wassertemperatur aufgezeichnet. Zudem wird das Wasser aus den Versuchen auf Proteine untersucht aber keine Zusammenhänge zwischen Wassergehalt der Mandel und Proteinkonzentration im Wasser sind ersichtlich.

Die Festigkeit/Härte der Mandel, während der Versuche, wird mit einem Texture Analyser untersucht. Als möglicher Qualitätsfaktor für die Mandel ist dieser jedoch ungeeignet.

Verfasser/in: Nils Hering

Betreuer/in: Prof. Dr. rer. nat. Veronika Hellwig

Datum der Abgabe: 20.06.2023