

## Bachelorarbeitsthemen (1)

in der Abt. Produktqualität tierischer Erzeugnisse (Prof. Daniel Mörlein)



### **Klassifizierungssysteme für Rind- u/o Schweinefleisch im internationalen Vergleich**

(Literaturarbeit)

*Wie widerspiegeln sich Verbraucherpräferenzen und Marktanforderungen in den Klassifizierungssystemen? Welche Qualitätsmerkmale liefern die Systeme? Am Beispiel Rind- und/oder Schweinefleisch soll dies ein internationaler Vergleich aufzeigen.*

### **Mythos vs. Fakt: Besondere Produktqualität von alten Nutzierrassen** (Literaturanalyse)

*Welchen Platz haben alte Nutzierrassen in der Landwirtschaft? Im Rahmen einer systematischen Literaturanalyse sollen Belege für Vor- bzw. Nachteile von alten Nutzierrassen am Beispiel von Schwein, Rind oder Geflügel analysiert werden, um Empfehlungen für deren Nutzung bzw. Vermarktung abzuleiten. Im Fokus stehen Aspekte der Produktqualität.*

### **Zurück in die Zukunft? Lebensmittelabfälle in der Schweinefütterung** (Literaturauswertung, Experteninterviews)

*Welche Chancen und welche Herausforderungen sind mit der Nutzung von Lebensmittelabfällen in der Schweinefütterung verbunden, um die Nahrungskonkurrenz („Trog vs. Teller“) zu verringern? Die Arbeit soll den aktuellen Forschungsstand zusammentragen und einen Ausblick geben.*

### **Precision Livestock Farming: Ultraschall-basierte Analyse von Wachstums- und Qualitätsmerkmalen**

(Literaturanalyse, ggf. experimenteller Teil)

*Was ist möglich, was ist unmöglich mittels Ultraschall? Als zerstörungsfreies bildgebendes Verfahren wird Ultraschall vielfältig zur Diagnostik eingesetzt. Inzwischen sind viele Geräte tragbar und kostengünstig. Die Arbeit soll Chancen und Grenzen der Vorhersage von Merkmalen der Schlachtkörperzusammensetzung und Fleischbeschaffenheit am Bsp. Schwein, Rind und/oder Schaf untersuchen.*

