

Thema für Bachelor- oder Masterarbeit

Rechtliche Aspekte beim Einsatz reststoffbasierter Rohstoffe in der Lebensmittelproduktion

Inhalt:

In der Lebensmittelproduktion fallen große Mengen an Nebenprodukten an, sowohl in der Landwirtschaft als auch in der industriellen Verarbeitung. Aufgrund wertvoller Inhaltsstoffe könnten auch diese Nebenprodukte – nach geeigneter Aufbereitung – für die Produktion von Lebensmitteln oder Nahrungsergänzungsmitteln zum Einsatz kommen. Ein Beispiel dafür ist die Herstellung von Antioxidantien aus ligninhaltigen Reststoffen.

Inhalt der Abschlussarbeit ist die Durchführung von Recherchen zu den gesetzlichen Rahmenbedingungen, die für eine Anwendung reststoffbasierter Rohstoffe in der Nahrungswirtschaft zu beachten sind. Es sollen alle Stufen bis zum Verkauf des Endproduktes konzipiert werden, insbesondere: Berücksichtigung möglicher Kontaminanten, die Zulassung und kennzeichnungspflichtige Angaben sowie nährwert- und gesundheitsbezogene Informationen zu den Endprodukten.

Empfohlene Studienrichtung: Agrarwissenschaften, Lebensmitteltechnologie

Dauer: 3 bis 6 Monate

Beginn: 1. Quartal 2021

Voraussetzungen: Freude am Recherchieren und am Schreiben

Kontakt/Bewerbungen: Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an
Dr. Rafael Valbuena, der Ihnen auch bei inhaltlichen Fragen gerne weiterhilft.
rafael.valbuen@iasp.hu-berlin.de