



Masterarbeit

“Gehalt an bitteren Sesquiterpenlactonen und phenolische Verbindungen in alten Salatsorten“

Hintergrund:

Geschmack spielt für die Verbraucherakzeptanz eine entscheidende Rolle und ein bitterer Geschmack von Salat ist bei den meisten Verbrauchern unerwünscht. Die meisten aktuell verkauften Salatsorten haben deshalb einen sehr geringen Gehalt an bitteren Sesquiterpenlactonen. Neben den Sesquiterpenlactonen tragen auch Polyphenole zu einem gewissen Umfang zum bitteren Gesamteindruck bei. Einige ältere historische Salatsorten haben jedoch einen deutlich wahrnehmbaren bitteren Geschmack welcher auf eine höhere Konzentration an Bitterstoffen schließen lässt. Diese alten Sorten haben seit geraumer Zeit ein Nischendasein, trotz oder wegen des ungewöhnlichen Geschmacks, und werden immer noch angebaut. Diese sekundären Pflanzenstoffe sind neben dem bitteren Geschmack auch wichtig für die Widerstandsfähigkeit der Pflanzen gegen Fraßfeinde und Krankheiten. Deshalb kann sich eine hohe Konzentration im Blattgewebe positiv auf die Pflanzengesundheit auswirken. Ein hoher Gehalt an Polyphenolen bedeutet eine hohe antioxidative Aktivität und wird mit einer positiven Wirkung auf die Gesundheit der Konsumenten in Verbindung gebracht. Auch Sesquiterpenlactonen werden positive gesundheitsfördernde Wirkungen wie Entzündungshemmung und antivirale Effekte zugeschrieben.

Zur Analyse stehen bereits vorbereitete Blattproben von verschiedenen Salatsorten bereit und können mit chromatographischen Methoden analysiert werden.

Der Beginn der Abschlussarbeit ist nach Absprache ab sofort möglich.

Bei Interesse melden Sie sich bitte bei:

Dr. Tobias Pöhl
Email: tobias.poehnl@uni-goettingen.de
Tel.: 0551 39-25541