

Masterarbeit zu vergeben

Einfluss von UV-Bestrahlung auf Antioxidantien und Aroma bei Tomaten



Abb. 1.: Versuch zur UV-Bestrahlung von Tomaten.

Weltweit stellt die Tomate eines der wichtigste Fruchtgemüse dar und besitzt durch ihre hohen Gehalte an Vitaminen, Antioxidantien und sekundären Pflanzenstoffen einen hohen ernährungsphysiologischen Wert. Pilzinfektionen können verheerende Auswirkungen auf den Ertrag haben. Entweder an der Tomatenpflanze oder nach der Ernte durch Zersetzung der Frucht. In den letzten Jahrzehnten konnte gezeigt werden, dass UV-Bestrahlung den Pilz und Bakterien Befall an Früchten reduziert. Die UV-Bestrahlung verändert jedoch auch die Konzentration der Antioxidantien in den Früchten. Die Auswirkungen der Bestrahlung auf das Aroma ist allerdings weniger gut untersucht.

In der Masterarbeit soll der Einfluss von UV-Bestrahlung auf Antioxidantien und Aroma bei Tomaten untersucht werden. Der Fokus liegt dabei auf einem Vergleich zweier Sorten und unterschiedlicher UV-Wellenlängen.

Bei Interesse bitte bei uns melden

Frederike Sonntag
fsonntag@gwdg.de

Prof. Dr. Susanne Neugart
susanne.neugart@uni-goettingen.de