



Göttingen, 16.09.2019

## Masterarbeit

### Thema: „Einfluss der Lagerung auf die Proteinzusammensetzung bei Tomaten“

**Tomaten** erfreuen sich in Deutschland einer immer größeren Beliebtheit beim Konsumenten. Allerdings wird häufig das fehlende Aroma beklagt. Im Rahmen dieser Masterarbeit soll deshalb der Einfluss der Lagerung auf die **Proteinzusammensetzung** bei Tomaten untersucht werden und wie sich diese womöglich positiv/negativ auf den Geschmack und somit letztendlich auf das Aroma auswirkt. Der Schwerpunkt liegt auf verschiedenen Proteinextraktionen an bereits geerntetem Tomatenmaterial. Daneben sollen noch einige **Qualitätsparameter** bestimmt werden.



Abbildung 1: Tomatenanbau auf dem Versuchsgut Reinshof (© L. Kanski)

Der **Beginn** der Abschlussarbeit ist nach Absprache **ab Oktober/November 2019 möglich**.

Bei Interesse melden Sie sich bitte bei:

**Dr. M. Naumann**  
Tel.: 0551 39-5565

E-Mail: [marcel.naumann@agr.uni-goettingen.de](mailto:marcel.naumann@agr.uni-goettingen.de)

oder

**Larissa Kanski**  
Tel.: 0551 39-5522

[lkanski@uni-goettingen.de](mailto:lkanski@uni-goettingen.de)