



Prof. Dr. Daniel Mörlein  
Abteilung Produktqualität tierischer Erzeugnisse

Tel. +49 (0) 551 / 39-25601  
Fax +49 (0) 551 / 39-5587  
daniel.moerlein@uni-goettingen.de  
[www.uni-goettingen.de/fleischforschung](http://www.uni-goettingen.de/fleischforschung)

**Abschlussarbeit zu vergeben (ab sofort, M.Sc., B.Sc.)**

## **Einfluss des Genotyps und der Fütterung auf das intramuskuläre Fettsäuremuster beim Huhn**

### **Hintergrund:**

Die Arbeit ist Teil des Verbundforschungsprojektes „Potenziale der nachhaltigen Nutzung regionaler Rassen und einheimischer Eiweißfuttermittel in der Geflügelproduktion (PorReE).

Im Mittelpunkt steht dabei ein Mast- und Legeversuch mit zwei lokalen Rassen (Bresse Gauloise, Vorwerk) sowie einer Leistungsrasse (White Rock) und deren Kreuzungen.

Neben sojahlaltigem Standardfutter werden als alternative Eiweißquelle regional produzierte Ackerbohnen mit normalem und reduziertem Gehalt des antinutritiv wirkenden Inhaltsstoffs Vicin gefüttert.



Vorwerkhühner © Dr. Katrin Stricker

### **Aufgabenstellung:**

Zur Charakterisierung der Produktqualität soll mittels Gaschromatographie (GC-FID) das Fettsäuremuster in Hühnerfleisch (Brustmuskel, Schenkel) untersucht werden.

### **Zeitraumen:**

Die Arbeit kann ab sofort begonnen werden. Nach einer Einarbeitung im Labor analysieren Sie weitgehend selbständig das vorliegende Probenmaterial.

Das Thema eignet sich als Masterarbeit und, bei reduziertem Umfang, als Bachelorarbeit.

### **Ansprechpartner:**

Prof. Dr. Daniel Mörlein, E-Mail: [daniel.moerlein@uni-goettingen.de](mailto:daniel.moerlein@uni-goettingen.de)  
Tanja Nolte, E-Mail: [tanja.nolte@uni-goettingen.de](mailto:tanja.nolte@uni-goettingen.de)

