



# 8. Frühjahrstagung des WIG



*WIG Studienpreis  
Freising, 26.03.2019*





# WIG Studienpreis

für Bachelor- und Masterarbeiten mit getreide- oder bäckereitechnologischem Bezug

Für die Praxis von morgen ist ein gut ausgebildeter und exzellenter Nachwuchs von höchster Bedeutung.

Ausgezeichnet werden:

Bachelor- und Masterarbeiten aus dem deutschsprachigen Raum mit Abgabe in 2018.  
Arbeiten mit Bezug zu getreide- oder bäckereitechnologischen Themen.

Die eingesandten Arbeiten wurden von einem Komitee des WIG Studienpreises vorevaluiert.

**Preise:**

- 1. Preis: 1000 €**
- 2. Preis: 500 €**
- 3. Preis: 300 €**

Wir danken den  
Sponsoren  
der Preisgelder:



Punkte: 1=ungenügend, 10=sehr gut	Bewertung der Studienarbeit												Bewertung der Person (nur anzuwenden bei Gleichstand)		
	Gutachten zur Arbeit	Wissenschaft			Inhalt und Form						Bezug zur Relevanz	Summe der Punkte (geteilt durch Summe der Gewichtungen 30)	Zusatzpkt für soziales Engagement	Zusatzpkt für Werdegang	
		Unterstützung der Arbeit	Wissenschaftliche Relevanz	Wissenschaftlicher Anspruch	Descriptiv oder Hypothesengetrieben	Darstellung der Zielsetzung	Verwendete Methodik/ Kreativität	Statist. Analyse	Nachvollziehbare Ergebnisse und Schlussfolgerung	Darstellung & Form					Korrektheit & Vorhandensein von Quellen
Gewichtung	3	2	3	3	2	4	2	4	2	1	4				
(Summe Gewichtungen = 30)												30			
1													0		
													0		
													0		
													0		



Sophia Bonzel:

Optimierung von Weizenteigruhezeiten durch forcierte Entspannung mittels Wechsellspannungsimpulsen.

*Masterarbeit, Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel, TU München*



Markus Regner:

Effect of different Arabinoxylans on baking performance of millet and buckwheat bread.

*Bachelorarbeit, Lebensmittelwissenschaften und -technologie, BOKU Wien*



Melanie Riemschneider:

Einfluss von Amylasen auf die kristallinen und rheologischen Eigenschaften von Teigen und Backwaren.

*Masterarbeit, Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel, TU München*

## Stimmkarte



Weihenstephaner Institut für  
Getreideforschung

WIG Studienpreis  
für Bachelor- und  
Masterarbeiten mit getreide-  
oder backtechnologischem  
Bezug

Die Preise sind gestiftet von:



Harry-Brot GmbH



Backaldrin – The Kornspitz Company GmbH



Ernst Böcker GmbH



## WIG Studienpreis 2019

Sophia Bonzel

*Thema: Teigentspannung*



Markus Regner

*Thema: Arabinoxylan*



Melanie Riemschneider

*Thema: Amylasen*

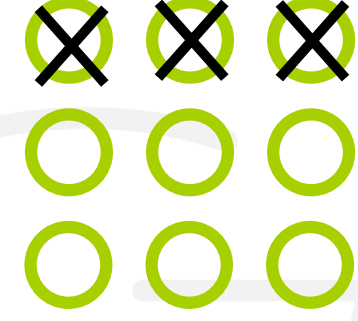
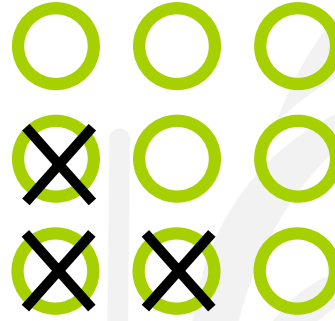
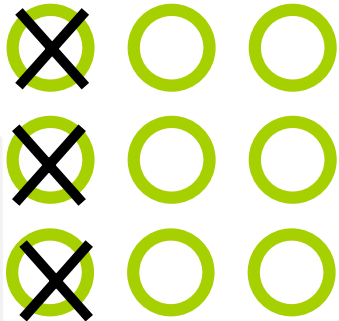


Jede/r TagungsteilnehmerIn hat 3 Stimmen (Kreuze), die  
frei auf die FinalistInnen aufgeteilt werden können.



# Sie sind die Jury!

Sie haben 3 Stimmen,  
die Sie frei auf die FinalistInnen verteilen können



Kriterien:

Darstellung der Zielsetzung und der Ergebnisse  
(inkl. Einhaltung der Zeitvorgabe)

Methodik & Kreativität

Praktische und wissenschaftliche Relevanz

Anspruch

*Ihre ganz persönliche Kriterien*

Preisvergabe während der Abendveranstaltung

**[www.forschende-getreideunternehmen.de](http://www.forschende-getreideunternehmen.de)**

Dr. Margit Jekle

Email: [jekle@forschende-getreideunternehmen.de](mailto:jekle@forschende-getreideunternehmen.de)

Tel: +49 (0) 173 679 2624

Fax: +49 (0) 321 2107 44 27