

Gerhard-Billek-Preis (2007 - 2019)

Jahr	Preisträger (Ort zum Zeitpunkt der Auszeichnung)	Thema der Dissertation
2019	Dr. Henning S. Kuchenbuch, Münster	Investigations on the stability and degradation of T-2 toxin during thermal food processing
2018	Dr. Stefan M. Spreng, Orbe VD/CH	Aktivitätsorientierte Identifizierung antioxidativer Schlüsselinhaltsstoffe und deren Wirkung auf die oxidative Stabilität von Bier
2017	Dr. Jochen Ulrich Ziegler, Hohenheim	Profiles, development, and heritability of biofunctional constituents in flours, sprouts, and breads of ancient and modern wheat species
2016	Dr. Yanyan Zhang, Gießen	Development of Novel Fermentation Systems for the Production of Nonalcoholic Beverages with Basidiomycetes
2015	Dr. Katharina Anne Scherf, Freising	Untersuchungen zur Salzwahrnehmung in Brot und Textur- Modellsystemen – Ein Beitrag zur Kochsalzreduktion in Lebensmitteln
2014	Dr. Michael Dresel, Gent/B	Struktur und sensorischer Beitrag von Hopfenhartharzen zum Bittergeschmack von Bier sowie zellbasierte Studien zu deren Resorption und Metabolismus
2013	Dr. Uta Schwietzke, Dresden	Kombination analytischer Strategien und multivariater Datenanalysen zur Beurteilung von Milch- und Molkereierzeugnissen
2012	Dr. Franziska Grzegorzewski, Berlin	Influence of Non-thermal Plasma Species on the Structure and Functionality of Isolated and Plant-based 1,4-Benzopyrone Derivates and Phenolic Acids
2011	Dr. Dominik Durner, Neustadt	Mikrooxygenierung von Rotweinen
2008	Dr. Hauke Hilz, Bremerhaven	Characterisation of Cell Wall Polysacchrides in Bilberries and Black Currants
2007	Dr. Diana Linke, Hannover	Extrazelluläre Enzyme aus <i>Pleurotus sapidus</i> : Produktion, Charakterisierung und Isolierung mittels präparativer Zerschäumung
2007	Dr. Thorsten Fiedler, Elsdorf	Beitrag zur Chemie von alpha-Dicarbonylverbindungen in der Maillard-Reaktion von Saccharose unter der Bildung von Melanoidinen