

# Masterarbeit zu vergeben

Abt. Produktqualität tierischer Erzeugnisse (Prof. Daniel Mörlein)

## Nutzbarkeit von Blutparametern zur Bewertung von Betäubungs- und Fleischqualität beim Schwein

ab sofort

Im Projekt TIGER (Tierschutzgerechte Gasbetäubung von Schlachtschweinen im Diplift- und PatERnoster-System) untersuchen wir alternative Gase (Argon, Stickstoff und deren Gemische mit CO<sub>2</sub>) zur Betäubung von Schlachtschweinen unter Berücksichtigung von Tierschutzgerechtheit und Fleischqualität.

Es liegt ein umfangreicher Datensatz zu Blutparametern aus einem mobilen Blutgasanalysegerät vor, dazu Daten zur Betäubungstiefe, zu Aversionen bei der Betäubung, und Ergebnisse von Fleischqualitätsuntersuchungen. Der Datensatz steht für Auswertungen im Rahmen einer Masterarbeit zur Verfügung.

Aufgabenbereiche sind u.a.

- Datenaufbereitung, Deskriptive Statistiken der Blutparameter
- Analyse von Effekten der Versuchsanordnung (Gas/Gasgemische)
- Analyse von Zusammenhängen mit der Betäubungstiefe
- Analyse von Zusammenhängen mit Fleischbeschaffenheitsparametern

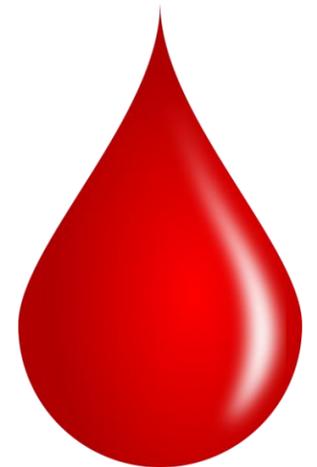
Sie bringen idealerweise mit:

- Studium Agrar, Biologie, Bioinformatik oder Data Science
- Interesse an tierischen Lebensmitteln und daran, wie diese erzeugt werden
- Neugier
- Kenntnisse u/o Bereitschaft zur Einarbeitung in Datenanalysemethoden (R)

**Bewerbungen** mit einem aussagekräftigen *Motivationsschreiben* per Email sind willkommen **bis 30.04.**

### Literatur:

- Nielsen, S.S., et al., 2020. Welfare of pigs at slaughter. EFSA journal. European Food Safety Authority 18, e06148. 10.2903/j.efsa.2020.6148.
- Velarde, A., et al., 2000. The effect of stunning method on the incidence of PSE meat and haemorrhages in pork carcasses. Meat science 55, 309–314. 10.1016/s0309-1740(99)00158-8.



Sie studieren  
Agrarwissenschaften,  
Biologie,  
Bioinformatik oder  
Data Science?



daniel.moerlein@uni-goettingen.de  
www.uni-goettingen.de/moerlein