

BACHELOROPPGAVER VED MATTEKNOLOGISK UTDANNING 2000-2007

- Oppgavene er sortert etter tema – noen oppgaver er derfor oppført under flere tema.
- Kjøp av rapporter skjer gjennom HiSTs bibliotek, avdeling Tunga, telefon 73 55 97 44 eller e-post: mat-bibliotek@hist.no. Rapportene koster kr. 200,- per stykk – dette dekker kopiering og porto.
- Bacheloroppgaven er identisk med ”Hovedprosjekt” som tidligere var navnet på dette emnet.



Innholdsfortegnelse:

Fisketeknologi:	1
Kjøtteteknologi:	3
Vegetabilieteknologi:	4
Melketeknologi:	6
Ernæring og allergi:	7
Trygg mat og kvalitetsstyring:	8
Gårdsmatproduksjon:	9
Analysemetodikk:	10
Diverse:	11

I tabellene:

- Samarbeidspartner: ”Egen FoU” betyr at oppgavetemaet er initiert fra eget fagmiljø. FoU defineres i denne sammenhengen bredt og omfatter både engangsundersøkelser og oppgaver som er deler av større FoU-prosjekt. Den hovedveileder som er oppført vil i de aller fleste tilfellene være den som har initiert arbeidet.
- Tilgang: Oppgaver som er sperret er ikke tilgjengelig før angitt tidspunkt. Samarbeidspartner kan be om forlengelse av sperring.

Fisketeknologi:

Rapporttittel	Studenter	Hovedveileder	Samarbeidspartner	År	Tilgang
Kosttilskudd med fruktkonsentrater og fiskeolje	Sigurd Bakheim, Edvard O. Jøsøy, Klaus Renmælmo	Arild Heggset	Natural ASA	2007	Åpen
Marint restråstoff	Turid Ertzaas, Anita Iren Hansen, Mariann Iversen	Anita N. Jakobsen	NTNU Inst. f. bioteknologi SINTEF Fiskeri og havbruk	2007	Sperret 07/09
Metoder for måling av ferskhet i fisk	Johanne Falch, Johnny Olsen	Marianne Østerlie	Egen Fou	2006	Sperret 07/08
Gammelsalta sei fra tradisjon til trend	Anita Evenstad, Eilin Russenes, Janne Oseberg Rønning	Marianne Østerlie	Egen Fou	2006	Åpen
Fiskesnacks	Halvard Hoelseter, Jørn T Hole, Amund Johnsen, Thomas Smistad	Leif Lylum	Egen FoU	2005	Åpen
Kvalitetsoptimalisering av laksebiffer ved bruk av <i>Ocimum Basilicum</i>	Johanne Amundsen, Håvard Johansen, Anette Sørle	Marianne Østerlie	Egen FoU	2005	Åpen
Måling av ferskhet i fisk	Marit N Hansen, Tron Minh Tran, Christina Undall, Synnøve N. Vannebo	Marianne Østerlie	Egen FoU	2005	Åpen
Rakfisk, sammenligning av ulike produksjonsmetoder	Irene S. Brekke, Nina Pevik	Leif Lylum	Nesset fiskemottak AS	2004	Åpen
Ferdigretter av fisk	Britt Grøtheim, Rannveig Mjelde, Trude Stormo	Leif Lylum	Aquacon	2004	Åpen
Lagring av laksebiffer. <i>Ocimum basilikum</i> som bioaktiv komponent i absorbenter	Mary B. Chubwa, Mona K. Johansen Sjøhaug, Elin M. Todal	Marianne Østerlie	Egen FoU	2004	Sperret 07/08
Vakuumpakket lettsaltet torskefilet	Arnar Bjordal, Frode Elsæther, Tore Rusten	Nils V. Juul	Fosen Aqua Senter	2004	Åpen
Thraustochytrider som anrikingsmiddel til levende fiskefôr	Maria Bergvik, Anette Dybvik, Anne-Lene Husetuft	Ove J. Frøyen	SINTEF Fiskeri og havbruk, SINTEF avd. bioteknologi og NTNU	2004	Åpen
Saltingstilvekst	Trond Kaasbøll, Morten B. Olsen, Kari M. Skjervø	Leif Lylum	Mesterlaks AS	2003	Åpen
Klippfisk	Jorunn O. Tørstad	Leif Lylum	Egen FoU	2003	Åpen
Utp prøving av emulgatorer i laksespekepølse	Mona Brustol, Bente Hovland, Anita Rosten	Leif Lylum	Egen FoU	2003	Åpen
Biokonservering	Olivier Habimana, Maren Lund Jenssen, Stine Tervåg	Marianne Østerlie	Mesterlaks AS	2003	Åpen
Utnyttelse av biprodukter fra stillehavstorsk	Hanne Gjessing, Hilde Heggdal, Janne Iversen	Leif Lylum	Konfidensiell	2003	Åpen
Undersøkelse av ørret og reinsdyrskav røykt med or og osp i hobbyrøykeovn	Sten Håvard Jønvik, Else Kristin Rødøy, Ingunn Småbrekke, Kari Torsethaugen	Marianne Østerlie	Meldal Treindustri AS	2002	Åpen
Vakuumpakking og modning av raklaks, gravlaks og	Mari Ersdal	Leif Lylum	Egen FoU	2002	Åpen

Bacheloroppgaver ved Matteknologisk utdanning 2000-2007

kryddersild					
Laksemasse	Bjarne Langbakk, Are Lind	Leif Lynum	Egen FoU	2002	Åpen
Nye kilder til rognråstoff	Ellen F. Engstad, Espen Solem	Leif Lynum	Konfidensiell	2002	Åpen
Enzymatisk liming av fisk. Modifisering av fiskekakeresept ved hjelp av transglutaminase	Merete Kiserud, Vu Hoang Le, Line Træen	Åse Strand	SINTEF Fiskeri og havbruk	2002	Sperret
Superkjøling av laks - analytiske og prosessbetingede betraktninger	Sigrun Bergerud, Mari Olive Bjørke, Marianne Groven, Siv Merethe Helgesen	Marianne Østerlie	NTNU Inst. for bioteknologi + SINTEF Klima og kuldeteknikk	2002	Åpen
Modning av spekesild	Astrid Fagerholt, Bente Merete Næss	Leif Lynum	Egen FoU	2002	Åpen
Pakking av levende blåskjell hvor utlekket væske stabiliseres med salt	Jan E. Kummervold, Øivind Rugelsjøen, Kaj Struve	Leif Lynum		2001	Åpen
Hvit fisk pakket i modifisert atmosfære	Trude Herskedal, Camilla Pedersen	Marianne Østerlie	Mesterlaks AS	2001	Åpen
Fiskegelatin – prosesser og egenskaper	Kirsten Bjørge, Siv Kjersti Haugen	Leif Lynum		2001	Åpen
Sildepålegg	Camilla Eidem, Monica Voll, Monica Lande, Tore Nicolaysen	Åse Strand		2001	Åpen
Marine oljer - En sammenlikning mellom tran og lakseolje med og uten tilsetning av antiosidanter fra rosmarinekstrakt	Kari Merete Griegel, Hege Michelsen	Marianne Østerlie		2000	Åpen
Fersk innlandsrøye pakket i modifisert atmosfære	Monica Eggan, Stefan Eriksen, Nga Huynh	Werner Willassen		2000	Åpen
Kombinasjonsteknologi utført på lakserulader - en vurdering av varmebehandlet MAP i forhold til sous vide	Iren Bjørkvoll, Marit Spone, Hilde Østlyng	Leif Lynum		2000	Åpen
Modning av tradisjonelle fiskeprodukter	Elin M. Buan, Iene Sivertsen, Liv Anne Sollie, Bente Bjørnli, Wang	Leif Lynum	Egen FoU	2000	Åpen
Gravlaks	Linda Johansen, Kjersti Monsen, Elizabeth Rose Skottheim	Leif Lynum	Egen FoU	2000	Åpen
Levende blåskjell (<i>Mytilus edulis</i>) pakket i Levende blåskjell (<i>Mytilus edulis</i>) pakket i	May Liss Mæhre, Jon Nordbø, Tore Morten Remman	Hanne Karlsen	Egen FoU	2000	Åpen
Laksefôr. Næringsstoffer og fordøyelighet	Unni Barstad, Finn Ivar Bjørkvoll	Merete Askim		2000	Åpen
Prosesstyring av fiskefôrproduksjon med hovedvekt på tørkeregulering	Lill Monica Frisk, Gro Gjetmundsen, Ann Helen Johansen	Brita Utne		2000	Åpen

Kjøtteknologi:

Rapporttittel	Studenter	Hovedveileder	Samarbeidspartner	År	Tilgang
Eggehvite som bindemiddel i kyllingpølse	Veronica H. Adolfsen, Jostein Hansen, Helena Olsson Smeby	Atle Hannisdal	Nortura/Prior Eggprodukter as	2007	Åpen
Kvalitetssikring av melkefrie produkter ved Gilde Norsk Kjøtt, avdeling Trondheim	Juliane Hasle, Henriette Morken, Ruth Abraha	Atle Hannisdal	Gilde Norsk Kjøtt, avdeling Trondheim	2006	Sperret 07/08
Utvikling av krydret kjøttdeig	Gunn Kjosnes Dahlen, Ole Martin R. Oldervik, Anne Kari Vangen	Marianne Østerlie	Egen FoU	2006	Åpen
Yoghurtmarinering av kjøtt	Solveig Karin Botnen, Bård Henriksen, Øyvind Nygård	Hanne M. Storrø	TINE Ingrediens	2006	Åpen
Råvarekvalitet på kylling – lagringsforhold med eller uten plastsvøp	Lillian Indergård, Lise B Urvold, Monica Wester	Ove Johan Frøyen	Trønderkylling AS	2005	Åpen
Natriumbikarbonat, alternativ vannbinder i farsevarer	Trygve V. Lydersen, Ole M. Strandheim, Steinar Søvtedt	Atle Hannisdal		2004	Åpen
Produktutvikling. Utvikling av kryddervarianter til kylling	Jørgen Baumfelder, Gunnhild S. Kvam	Else M. Nyhuus	Stjernekylling	2003	Åpen
Utvikling av tomatpølse	Christoffer Fremstad, Charlotte Laastad, Trond M. Skjærseth	Marianne Østerlie	Egen FoU/Bøndernes Salgslag	2003	Åpen
Yoghurtmarinert kjøtt av kylling og sau	Helene L. Johansen, Stig A. Langørgen, Rune Måøy, Dag Stuberg	Hanne M. Storrø	TINE FoU	2003	Åpen
Undersøkelse av ørret og reinsdyrskav røykt med or og osp i hobbyrøyeovn	Sten Håvard Jønvik, Else Kristin Rødøy, Ingunn Småbrekke, Kari Torsethaugen	Marianne Østerlie	Meldal Treindustri AS	2002	Åpen
Småskala slaktning og videreforedling av kjøtt	Frode Høybråten, Christine Jensen, Ingunn W. Rønningen, Inger Stensheim	Atle Hannisdal	Tinn kommune	2002	Åpen
Reinsdyrolje	Alf Mathis Eira, Are Iversen Levang, Sven M. Westrum	Dag Norgård	Studentenes egen	2002	Sperret 07/09
Mugg på spekevarer - en utfordring for enhver spekematprodusent	Odd Eirik Henjesand, Andres Knotten, Roger Kvitle	Atle Hannisdal	Studentidé i samarb. med Gilde Sogndal	2002	Åpen
Carotenoidet lycopen i kjøttfarse	Hege Granaas, Stig Seljeseth, Ina Merete Sjaavaag	Marianne Østerlie		2001	Åpen
Skotsk Høylandsfe - undersøkelser av kjøttkvalitet og markedsmuligheter	Trond Morten Helgesen, Gunn Heidi Husby	Atle Hannisdal		2000	Åpen
Opprinnelsesmerking av fersk storfekjøtt	Linda Antonsen, Else Marie Svinsås, Ingrid Vik	Atle Hannisdal		2000	Åpen
Strutseolje	RuneBerg, Marietta Skar, Vigdis Gjøsten Vaule	Dag Norgård		2000	Åpen

Vegetabilieteknologi:

Rapporttittel	Studenter	Hovedveileder	Samarbeidspartner	År	Tilgang
Tørkede epler	Daniel Antonsen, Helen Mari Aas Midtgård, Magne Olav Sellæg	Gerd Nybraaten	Turid Alice's eplemakeri	2007	Åpen
Screening av bær	Berit Frøhaug, Jørn-Owe Johansen, Solfrid Kleppe	Jørgen Lerfall	Matteknologisk utdanning	2007	Åpen
Rosenrot som mat	Marit B. Borten, Ane Geving, Kine Rædergård	Sven O. Aastad	Rosenrot Norge AS	2007	Åpen
Wok-grønnsaker	Kjetil D. Brudeset, Frode Langeng, Tommy Prøis	Sven O. Aastad	Studentenes egen	2006	Åpen
Maltøl – en studie omkring holdbarhet og lagring	Lillian E. Brandsfjell, Rolf O. Brøttemsmo, Jeanette Tiller	Jørgen Lerfall	Buran Norsk Whisky A/S	2006	Åpen
Resistent stivelse – Utvikling og markedsføring av finbaktblanding med helsepåstander	Christian Dahl, Gunhild Hjelmseth, Randi K. Hindrum	Åse Strand	Studentenes egen	2006	Åpen
Ulike målemetoder for harskning i oljer	Guri Mette Seim, Aina H Westberg	Marianne Østerlie	Egen FoU/Matforsk	2005	Åpen
Kjemiske og sensoriske sammenligninger mellom økologiske og konvensjonelle gulrøtter. Med forslag til emballasjeendringer.	Hans P Almenning, Lasse Jakobsen, Mareno Vevang	Sven Olav Aastad	Trøndelag økologiske forsøksring	2005	Åpen
Prøveproduktutvikling og kvalitetsanalyser på jordbær til småskalaproduksjon	Johan Fredrik Juul, Andreas H Kolstad, Christian K Steen	Lisbeth Mehli	Oddgeir Saurasunet, Steinkjer	2005	Åpen
Spelt – et gammelt korn i moderne tid	Frode Dørum, Steinar Elnes, Anja Råsberg	Gerd Nybraaten	Norgesmøllene AS Buvika	2005	Åpen
Nattoprodukter	Linda Medby, Camilla Moe, Kristin Østby	Merete Askim	Egen FoU	2005	Åpen
Økologiske poteter i sykehus	Torild S. Bakken, Laila Størvold, Bente K. Vikhals	Gerd Nybraaten	Midtnorsk Økoring	2004	Åpen
Påvisning av transformerte linjer av jordbærsorten Calypso og eventuelle andre kvalitetsforandringer i aroma og tekstur	Kathrine A. Furset, Linda K. Haugen, Annette Olsen	Lisbeth Mehli	Plantebiosenteret, NTNU	2004	Åpen
Utvikling av et nytt salatprodukt	Grethe Guttulsrud, Ellen A. Hammer, Gunhild Lerstad	Sven O. Aastad	Frostagrønt as	2004	Åpen
Produktutvikling. Utvikling av kryddervarianter til kylling	Jørgen Baumfelder, Gunnhild S. Kvam	Else M. Nyhuus	Stjernekylling	2003	Åpen
Holdbarhet på kaffe	Karen Buan, Alice Pedersen, Remi Tuven	Gerd Nybraaten	Norsk kaffeinformasjon	2003	Åpen
Tap av antioksidant i blåbær og bringebær	Kari Gulaker, Andreas Jensen, Kim F. Stene	Marianne Østerlie	Ekres Gourmet	2003	Åpen
Kvalitetsbestemmelse av ulike sorter bringebær til syltetøyproduksjon	Lisbeth Bryøen, Gunnveig Gangås, Nina Kirknes	Gerd Nybraaten	Røra Fabrikker/ Planteforsk	2003	Åpen
Ergosterol i jordbær. Innføring og kvalitetssikring av HPLC-metode	Anne-Berit By, Liv Karen Kval, Beate Skjærvø	Ove Johan Frøyen	Plantebiosenteret	2003	Åpen
Middagsfyll til innbakte produkter –	Sten Eidsmo, Elisabeth Holsen, Corina	Gerd Nybraaten	Bakehuset Sæther AS	2002	Åpen

Bacheloroppgaver ved Matteknologisk utdanning 2000-2007

et produktutviklingsprosjekt	Syversen				
Temperaturbehandling av paprika	Kristin Meyer, Christer Nordlund, Øyvind Våge	Gerd Nybraaten	Matforsk	2002	Åpen
Kvalitet i varmepumpe frysetørket potet ved lagring etter ulike lagringsmetoder. Forandring i egenskaper	Sigrid A. S. Espe, Torbjørn Føll, Kjersti Solhaug	Gerd Nybraaten	SINTEF	2001	Åpen
Reologi på frosne deiger	Ronny Erdal, Svend Østensen	Åse Strand		2001	Åpen
Fett i bakverk. Baketekniske egenskaper hos fettyper med høyt/lavt innhold av trans-fettsyrer og kort/lang kjedelengde	Tina Birgitte Aune, Tina Birgitte Aune, Henriette Pelly Riiser, Hege Iren Romundset	Nils V. Juul		2001	Åpen
Produktutvikling av vaniljekrem	Elin Fløttum, Cecilie Holm, Runa Birgitte Wilmann	Gerd Nybraaten	Gaute	2001	Åpen
Videreutvikling av dessertprodukter	Kjell Aasen, Ammar Elloumi, Tove Strand, Synnøve Søberg	Gerd Nybraaten	Gaute	2000	Åpen
Produktutvikling av paifyll og bærpure	Gunn Torill Bae	Åse Strand/N.V. Juul		2000	Åpen
Analyser av kaffe	Karoline Rein, Morten Wenersgaard, Stian Sørli, Thomas Juve	Hanne M. Storrø		2000	Åpen
C-vitamin i nyper	Henning Aas, Jan Børge Aune, Marianne Myhren	Gerd Nybraaten	Småskalaprodusent	2000	Åpen
Sammenligning av effekten av bløtlegging og tilsetning av xylanase på kvaliteten til brød som inneholder sammalt mel og kli	Karen Anne Lande, Vidar Rønningen, John Selliseth	Åse Strand		2000	Åpen

Melketeknologi:

Rapporttittel	Studenter	Hovedveileder	Samarbeidspartner	År	Tilgang
Kjernemelk som ingrediens i brød	Mona Brække, Bjørn Øverhaug	Hanne M. Storrø	TINE Meieriet Øst Tolga	2007	Åpen
Kjernemelk i brød	Olav Hårberg	Hanne M. Storrø	TINE Meieriet Øst Tolga	2007	Sperret
Utvikling av osteresepeter for treningsmeieriet ved Ladejarlen vgs.	Arnt Ove Dahl, Torill Rian Lyngvær, Georg Ulvestad	Hanne M. Storrø	Ladejarlen videregående skole	2006	Åpen
Etablering av småskalaproduksjon – kittmodnet ost	Camilla E R Baustad, Anja S Heradstveit, Jan T Nybak	Hanne M Storrø	Tove Hovstad, Singsås	2005	Åpen
Forollhogna fjellmeieri. Småskalaproduksjon av gammelost	Tone Brunvatne, Arnhild Holstad, May Britt Stokke	Hanne Karlsen	Wenche Wulff Rønning, Singsås	2005	Åpen
Anvendelse av kjernemelk	Stine M Knutssøn, Tran Bich Ngo, Terje Sørløkk	Hanne M Storrø	TINE Midt-Norge Meldal	2005	Åpen
Småskala ysteri med upasteurisert melk - produktet Knaost	Cecilie Jakobsen, Mirja K. Luneng	Hanne M. Storrø	Anne Berit Schou	2002	Åpen
Oppstart av småskalameieri og utprøving av ystekar	Siri Anne Johnsen, Monika Rolandsson, Tanja Stallvik	Hanne M. Storrø	Egen FoU	2002	Åpen
Hoppemelk – et alternativ til morsmelkerstatning?	Solfrid Bjørkøy, Tanja Mortensen, Lisbeth Terning, Ragnhild Wenger	Hanne M. Storrø	Hoppemelk AS	2002	Åpen
Kvarg, basen til noe godt	Espen Stav Hansen, Torill Vareide Haug, Siv-Heidi Henriksen	Arne Brenden		2001	Åpen
Småskalasting - utprøving av resepter på løpeost	Marta Myhr, Berit Norum, Viviann Solbakken	Arne Brenden		2001	Åpen
Redusjon av melkesvinn	Aina S. Barstad, Tonje Singsaas, Hanne Østmoen	Hanne M. Storrø		2000	Åpen

Ernæring og allergi:

Rapporttittel	Studenter	Hovedveileder	Samarbeidspartner	År	Tilgang
Rundstykker med tilsats av Omega-3-olje fra thraustochytrider	Robert Heimly, Gunvor Svalstuen Ruud, Karen Wahlstrøm Sanden	Anita N. Jakobsen	SINTEF avd. for bioteknologi og TINE Ingrediens	2007	Sperret 07/09
Kosttilskudd med fruktkonsentrater og fiskeolje	Sigurd Bakheim, Edvard O. Jøsøy, Klaus Renmælmo	Arild Heggset	Natural ASA	2007	Åpen
Ernæringskurs for matvarebransjen	Irmelin M. Fredly, Hanne Hallerud, Renate Søbstad	Merete Askim	Egen FoU	2007	Åpen
Allergihygiene i produksjonskjøkken	Lena Jakobsen, Hege Merethe Klingen	Merete Askim	Trh. kommunes produksjonskjøkken	2007	Åpen
Kartlegging av ernæringskvalitet i kostholdet til barn med matallergi. Kostråd i praksis.	Anne Marie Bø Eidshagen, Margaret H. N. Moiba, Jannike Olavesen	Merete Askim	Norges astma- og allergiforbund Sør-Trøndelag	2007	Åpen
Resistent stivelse – Utvikling og markedsføring av finbaktblanding med helsepåstander	Christian Dahl, Gunhild Hjelmseth, Randi K. Hindrum	Åse Strand	Studentenes egen	2006	Åpen
Fitness smoothie	Lillian Alvheim, Gerd Hartviksen	Merete Askim	Tech Nutrition AS	2006	Sperret 07/08
Kvalitetssikring av melkefrie produkter ved Gilde Norsk Kjøtt, avdeling Trondheim	Juliane Hasle, Henriette Morken, Ruth Abraha	Atle Hannisdal	Gilde Norsk Kjøtt, avdeling Trondheim	2006	Sperret 07/08
Merutgifter ved matvareallergi	Maria Aalvik Løberg, Susanne M Brevik, Anne Å Rødsjø, Silvia R Sundt	Merete Askim	Norges astma- og allergiforbund	2005	Åpen
Vann som tørstedrikk i idrettssammenheng	Tonje J Eidshaug, Jan Johannesen, Silje H Kalland, Hilde Volden	Merete Askim	Sør-Trøndelag fylkeskommune	2005	Åpen
Nattoprodukter	Linda Medby, Camilla Moe, Kristin Østby	Merete Askim	Egen FoU	2005	Åpen
Allergihygiene i bakeriindustrien	Liv Elin Bårdsgård, Anne M. Eidem, Wenche Fossum	Merete Askim	Konfidensiell	2004	Åpen
Vitamin K – formål med og muligheter for vitamin K-beriking av tran og egg	Nora Haugen, Rune Laugen, Simon Dankel, Sinh Nhat Bui	Merete Askim	Egen FoU	2004	Åpen
Allergenet kasein i rakettelektroforese og bakeriindustri	Tove Fjørtoft, Camilla Johansen, Per-Andre Skoglund, Hege Merethe Tangen	Merete Askim	Egen FoU	2002	Åpen
Bestemmelse av hasselnøttallergener i næringsmidler ved hjelp av immunologiske metoder	Karianne Høiland, Aina Therese Johansen, Tore Hestvik Lie, Bjørn S. Rød	Merete Askim	Egen FoU	2001	Åpen
Kalsiums betydning for mennesker og dyr	Heidi Prestmo, Henriette Soldal, Marie K. Aarsland	Merete Askim	Egen FoU	2000	Åpen

Trygg mat og kvalitetsstyring:

Rapporttittel	Studenter	Hovedveileder	Samarbeidspartner	År	Tilgang
Allergihygiene i produksjonskjøkken	Lena Jakobsen, Hege Merethe Klingen	Merete Askim	Trh. kommunes produksjons-kjøkken	2007	Åpen
Kvalitetssikring av melkefrie produkter ved Gilde Norsk Kjøtt, avdeling Trondheim	Juliane Hasle, Henriette Morken, Ruth Abraha	Atle Hannisdal	Gilde Norsk Kjøtt, avdeling Trondheim	2006	Sperret 07/08
Selbumat – samlokalisering av småskalavirksomhet	Stian Berdal, Vera Mortensen, Trond Suther, Per Magnus Værdal	Hanne Karlsen	Mette Stene, Solveig Stene og Rune Dullum	2006	Åpen
Hygiene i småskalabedrifter, web-basert veiviser	Asle H. Bentseng	Atle Hannisdal	Studentens egen	2006	Åpen
Etablering av småskalaproduksjon – kittmodnet ost	Camilla E R Baustad, Anja S Heradstveit, Jan T Nybak	Hanne M Storrø	Tove Hovstad, Singsås	2005	Åpen
Forollhogna fjellmeieri Småskalaproduksjon av gammelost	Tone Brunvatne, Arnhild Holstad, May Britt Stokke	Hanne Karlsen	Wenche Wulff Rønning, Singsås	2005	Åpen
Allergihygiene i bakeriindustrien	Liv Elin Bårdsgård, Anne M. Eidem, Wenche Fossum	Merete Askim	Konfidensiell	2004	Åpen
Storli Gard. Tilrettelegging og kvalitetssikring for en småskala matprodusent	Tor R. Lie, Kristin Valstad, Nils-Andreas Aasheim	Atle Hannisdal	Elin od Harald Storli	2004	Åpen
Småskalameieri. Internkontroll og godkjenning	Tonje B. Frantzen, Heidi Johansen, Katrine Skaarød	Hanne M. Storrø	Almli gård	2003	Åpen
Kok og kjøll-mat på produksjonskjøkken	Berit Ellen Bolme, Anne Britt Longva, Margrethe Aa. Moe	Hanne Karlsen	Trondheim kommune	2003	Åpen
Småskala ysteri med upasteurisert melk - produktet Knaost	Cecilie Jakobsen, Mirja K. Luneng	Hanne M. Storrø	Anne Berit Schou	2002	Åpen
Mugg på spekevarer - en utfordring for enhver spekematprodusent	Odd Eirik Henjesand, Andres Knotten, Roger Kvittle	Atle Hannisdal	Studentidé i samarb. med Gilde Sogndal	2002	Åpen
Småskala slaktning og videreforedling av kjøtt	Frode Høybråten, Christine Jensen, Ingunn W. Rønningen, Inger Stensheim	Atle Hannisdal	Tinn kommune	2002	Åpen
IK-MAT ved Institutt for næringsmiddelfag	Gro Anita Liane, Siv Eriksen Myhren, Sissel Torseth	Hanne Karlsen	Egen	2000	Åpen

Gårdsmatproduksjon:

Rapporttittel	Studenter	Hovedveileder	Samarbeidspartner	År	Tilgang
Selbumat – samlokalisering av småskalavirksomhet	Stian Berdal, Vera Mortensen, Trond Suther, Per Magnus Værdal	Hanne Karlsen	Mette Stene, Solveig Stene og Rune Dullum	2006	Åpen
Forollhogna fjellmeieri Småskalaproduksjon av gammelost	Tone Brunvatne, Arnhild Holstad, May Britt Stokke	Hanne Karlsen	Wenche Wulff Rønning, Singsås	2005	Åpen
Storli Gard. Tilrettelegging og kvalitetssikring for en småskala matprodusent	Tor R. Lie, Kristin Valstad, Nils-Andreas Aasheim	Atle Hannisdal	Elin og Harald Storli	2004	Åpen
Småskalameieri. Internkontroll og godkjenning	Tonje B. Frantzen, Heidi Johansen, Katrine Skaarød	Hanne M. Storrø	Almli gård	2003	Åpen
Småskala ysteri med upasteurisert melk - produktet Knaost	Cecilie Jakobsen, Mirja K. Luneng	Hanne M. Storrø	Anne Berit Schou	2002	Åpen
Oppstart av småskalameieri og utprøving av ystekar	Siri Anne Johnsen, Monika Rolandsson, Tanja Stallvik	Hanne M. Storrø	Egen FoU	2002	Åpen
Hoppemelk – et alternativ til morsmelkerstatning?	Solfrid Bjørkøy, Tanja Mortensen, Lisbeth Terning, Ragnhild Wenger	Hanne M. Storrø	Hoppemelk AS	2002	Åpen
Undersøkelse av ørret og reinsdyrskav røykt med or og osp i hobbyrøykeovn	Sten Håvard Jønvik, Else Kristin Rødøy, Ingunn Småbrekke, Kari Torsethaugen	Marianne Østerlie	Meldal Treindustri AS	2002	Åpen
Småskala slaktning og videreforedling av kjøtt	Frøde Høybråten, Christine Jensen, Ingunn W. Rønningen, Inger Stensheim	Atle Hannisdal	Tinn kommune	2002	Åpen
C-vitamin i nyper	Henning Aas, Jan Børge Aune, Marianne Myhren	Gerd Nybraaten	Småskalaprodusent	2000	Åpen

Analysemetodikk:

Rapporttittel	Studenter	Hovedveileder	Samarbeidspartner	År	Tilgang
Mikrobiell og kjemisk analyse av nyper og nypevin produsert ved spontan fermentering	Camilla Berge, Bjørn S. Fredriksli, Wenche Marie Rødum	Ove J. Frøyen	Egen FoU	2007	Åpen
Metoder for måling av ferskhet i fisk	Johanne Falch, Johnny Olsen	Marianne Østerlie	Egen Fou	2006	Sperret 07/08
Måling av ferskhet i fisk	Marit N Hansen, Tron Minh Tran, Christina Undall, Synnøve N. Vannebo	Marianne Østerlie	Egen FoU	2005	Åpen
Ulike målemetoder for harskning i oljer	Guri Mette Seim, Aina H Westberg	Marianne Østerlie	Egen FoU/Matforsk	2005	Åpen
Påvisning av transformerte linjer av jordbærsorten Calypso og eventuelle andre kvalitets-forandringer i aroma og tekstur	Kathrine A. Furset, Linda K. Haugen, Annette Olsen	Lisbeth Mehli	Plantebiosenteret, NTNU	2004	Åpen
Ergosterol i jordbær. Innføring og kvalitetssikring av HPLC-metode	Anne-Berit By, Liv Karen Kval, Beate Skjærvø	Ove Johan Frøyen	Plantebiosenteret	2003	Åpen
Allergenet kasein i rakettelektroforese og bakeriindustri	Tove Fjørtoft, Camilla Johansen, Per-Andre Skoglund, Hege Merethe Tangen	Merete Askim	Egen FoU	2002	Åpen
Reologi på frosne deiger	Ronny Erdal, Svend Østensen	Åse Strand		2001	Åpen
Bestemmelse av hasselnøttallergener i næringsmidler ved hjelp av immunologiske metoder	Karianne Høiland, Aina Therese Johansen, Tore Hestvik Lie, Bjørn S. Rød	Merete Askim	Egen FoU	2001	Åpen

Diverse:

Rapporttittel	Studenter	Hovedveileder	Samarbeidspartner	År	Tilgang
Rundstykker med tilsats av Omega-3-olje fra thraustochytrider	Robert Heimly, Gunvor Svalstuen Ruud, Karen Wahlstrøm Sanden	Anita N. Jakobsen	SINTEF avd. for bioteknologi og TINE Ingrediens	2007	Sperret 07/09
Anvendelse av blader fra <i>Laminaria hyperborea</i> i mat	Mats Eilif Jakobsen, Wenche Helen Kvistad, Britt Nini Myklebust, Laila Anette Øverli	Marianne Østerlie	Biotrål AS	2007	Sperret 07/09
Mr. Lee, en aktør i nudelmarkedet	Rune Dale, Johnny Gregersen, Beate Høyland	Else M. Nyhuus	Rieber TORO fabrikker	2004	Åpen
Saltingstilvekst	Trond Kaasbøll, Morten B. Olsen, Kari M. Skjervø	Leif Lynum	Mesterlaks AS	2003	Åpen
Utpøring av emulgatorer i laksespekepølse	Mona Brustol, Bente Hovland, Anita Rosten	Leif Lynum	Egen FoU	2003	Åpen
Snåsarøren – produkt- og produksjonsutvikling	Beate Buland, Hege Henriksen, Tor-Egil Nygård	Hanne M. Storrø	Hermod Pettersen og Håvard Revdal	2002	Åpen
Reinsdyrolje	Alf Mathis Eira, Are Iversen Levang, Sven M. Westrum	Dag Norgård	Studentenes egen	2002	Sperret 07/09
Prosjektering av prosesslinje for barnemat	Arve Simonsen, Frode Vesterheim	Atle Hannisadl	Konfidensiell	2001	Åpen
Oppstart av konsulentbedrift	Henrik Lian, Arild Petersen, Johannes Svilosen	Øyvind Hellem Hansen	Studentenes egen	2001	Åpen
Barentslab - utvikling av tilbud for analyser på fisk og fiskeprodukter	Silje Jakobsen, Rose-Marie Kørre, Solveig Uglem	Atle Hannisdal		2001	Åpen
Home Meal Replacement	Jim Henriksen, Cato Lyshaug, Elin Østmo-Sæter	Merete Askim	Egen FoU	2001	Åpen
Database som inneholder informasjon om matvarer	Alf Johnny Eriksen, Egil Nergård	Merete Askim	Egen FoU	2000	Åpen
Genmodifiserte organismer (GMO) i næringsmiddelindustrien. Kompetansemål i genteknologi for næringsmiddelteknologien.	Trine Marie Meland, May K. Gerhardsen, Ingrid Aasmundstad	Sven Olav Aastad		2000	Åpen
Næringsmiddelemballasje. Forslag om ny emballaseløsning til MokkaBønner	Marit Hansen, Anne Krogseth, Ruth B. Løvø Steinsvåg	Nils V. Juul		2000	Åpen
Import og eksport av næringsmidler mellom Trøndelag og Jämtland - innførsel av elgkjøtt og utførsel av fersk saltvannsfisk	Else Holm, Ann-Kristin Angell	Werner Willassen		2000	Åpen
Kompetansekartlegging og utforming av opplæringsplan ved Mindor havbruk AS	Katrine Flosand, Elisabeth Hassel	Else M. Nyhuus	Studentenes egen/Midnor Havbruk AS	2000	Åpen
Tresmak på tunga. Forskjellige trespon og røykovners innvirkning på produktet	Randveig Hanssen, Oddveig Kvamme, Monica Mannvik, Venke Karin Støe	Leif Lynum		2000	Åpen