

Projektliste der Bundesforschungsanstalt für Hauswirtschaft bzw. ihrer Nachfolgeinstitute

Cornelie Pfau und Johannes Piekarski

Die nachfolgende Zusammenstellung der Forschungsprojekte beruht auf den Angaben der Jahresberichte von 1952 bis 1996 der Bundesforschungsanstalt für Hauswirtschaft (BfH) (1952–1973) bzw. des Instituts für Hauswirtschaft (IH) der Bundesforschungsanstalt für Ernährung (BFE) (1974–1982) bzw. des Instituts für Ernährungsökonomie und -soziologie (IÖS) der BFE (seit 1982). Die mehrfache Änderung und auch das Auslaufen von Forschungsschwerpunkten ist aus den Jahreszahlen ersichtlich, in denen die Projekte der einzelnen Schwerpunkte bearbeitet worden sind.

A. Projekte zur Haushaltsforschung

Themenbereich: Methodenentwicklung für die Haushaltsforschung

1. Systematik und Methodik der hauswirtschaftlichen Grundlagenforschung (1957)

- Entwicklung einer Typologie der privaten Haushalte (1959, 1963–1965)
- Erarbeitung eines „Leitfadens für die hauswirtschaftliche Betriebslehre“ (1964)
- Aufriß einer Betriebslehre des landwirtschaftlichen Haushalts (1965)

2. Entwicklung von Prüf- und Bewertungsmethoden für Haushaltsgeräte und Festlegung von Kriterien für die Gebrauchstauglichkeit

- Dampfbügeleisen (1953)
- Staubsauger (1966, 1968)
- Mechanische Sicherheit elektromotorischer Allesschneider (1968)
- Verschmutzungsgrad von Fußböden (1968)

3. Methoden und Maßstäbe zur Bewertung von Wohnungen

- Nutzungsuntersuchungen (1967, 1968)

4. *Methoden des Rechnungswesens und der Kostenrechnung*

- Entwicklung einer Haushalts-Buchführung (1964, 1965)
- Aufriß des Rechnungswesens. Buchführung und Budget (1966–1970)
- Aufriß einer Kostenrechnung (1968 –1973)
- Organisation des Rechnungswesens in einem hauswirtschaftlichen Großbetrieb (1973–1975)

5. *Arbeitswissenschaftliche Methoden*

- Ermittlung von quantitativen Unterlagen über den Arbeitsaufwand bei verschiedenen Arbeitsverfahren. „Leitfaden zur Arbeitsgestaltung in der Hauswirtschaft“ (1964)
- Führung und Auswertung eines Arbeitstagebuchs für landwirtschaftliche Haushalte (1967, 1968)
- Methode der analytischen Arbeitsbewertung (1975)
- Methodische Studie zur Arbeitsorganisation in Altersheimen (1976)

Themenbereich: Sozioökonomie des Haushalts

1. *Haushalt, landwirtschaftlicher Betrieb und Familie*

- Auswirkungen der Berufstätigkeit von Frauen auf Industriebetrieb und Familie (1953, 1957)
- Untersuchungen zu ökonomischen und sozialen Zusammenhängen im Familienhaushalt bzw. zwischen Familie und Umwelt (Kleinbäuerlicher Betrieb und Industrie (1953, 1957))
- Erarbeitung von Empfehlungen für Dorferschließung und Dorfberatung im Interesse der bäuerlichen Familie (1953–1957)
- Ökonomische und soziale Situation der Sozialrentner (1957)
- Bestimmungsfaktoren für den Lebensstandard im Familienhaushalt (1958)
- Untersuchungen in landwirtschaftlichen Haushalten in bezug auf Entnahme aus dem eigenen Betrieb und Zukauf am Markt (1958–1960)
- Auswirkung von Flurbereinigung und Aussiedlung auf die Arbeits- und Geldwirtschaft im bäuerlichen Betrieb (1958–1970)

2. *Technik*

2.1 *Warmwasserbereitung im Haushalt*

- Wirtschaftlichkeit von Durchlauferhitzern, Boilern und Speichern für verschiedene Energiearten (1956, 1957)
- Wirtschaftlichkeit von Heizöl für die Warmwasserbereitung im Landhaushalt (1956–1962)
- Untersuchung der zentralen Warmwasserbereitung im Haushalt (1964, 1965), mit ölbeheizten Geräten bei Rohrverlegung auf der Wand (1966)

- Untersuchung der Wärmeverluste bei zentraler Warmwasserversorgung im Haushalt (1967)
- Wirtschaftlichkeit verschiedener Systeme der zentralen Warmwasserbereitung in Abhängigkeit von der Art der Anlage (1969)

2.2 Haustechnische Einrichtungen

- Probleme der Stromversorgung und des Stromverbrauchs im landwirtschaftlichen Betrieb und Haushalt (1959)
- Erarbeitung von Grundlagen für die Planung und haustechnische Einrichtung des ländlichen Wohnhauses (1960)
- Untersuchung „Feste Brennstoffe in Landhaushalten“ (1960)
- Energiewirtschaftliche Bedarfszahlen Teil I–III (1962–1966)
- Raumklimatische Untersuchungen (1962)
- Untersuchungen über die baulichen Voraussetzungen der gebäudegebundenen Haustechnik und Einrichtung (1963)
- Untersuchungen über die Anforderungen der gebäudegebundenen Haustechnik an den Raum (1964, 1965)
- Haustechnik im landwirtschaftlichen Wohnhaus (1968)
- Untersuchung des Wertes von Zentralwaschanlagen in Siedlungen des sozialen Wohnungsbaues (1969)

2.3 Haushaltsgeräte

- Prüfung kleinerer Haushaltsgeräte (1957)
- Die Arbeitsweise von Staubsaugern verschiedener Größe und Bauart sowie von Bohnermaschinen im Vergleich zur Handarbeit (1958–1960)
- Untersuchung technischer Eigenschaften von Haushaltsstaubsaugern (1965)
- Ermittlung von technischen Eigenschaften elektromotorischer Reinigungsgeräte und Betrachtung ihres Einflusses auf die Reinigungswirkung (1967)

2.4 Kunststoffe und Materialien im Haushalt

- Untersuchungen über die Eignung verschiedener Belagsmaterialien im Haushalt (1956–1960)
- Gebrauch und Funktion von Kunststoffgegenständen im Haushalt (1957, 1958)

3. Wohnhäuser, Wohnungen und Einrichtungen

- Werkzeichnungen für Möbeldetails (1956)
- Überarbeitung der Pläne von Wohnhäusern (incl. Wirtschaftsräume) der verschiedenen Siedlungsgesellschaften des Bundesgebietes (1957)
- Erarbeitung von Mindestausbaustufen für das Wohnhaus in landwirtschaftlichen Aus-siedlungsbetrieben (1958, 1959)
- Raumbedarf für die Vorratshaltung (1962)
- Das Wohnhaus im landwirtschaftlichen Familienbetrieb (1964, 1965)
- Die Wohnungsplanung unter Berücksichtigung der Änderung in der Familienstruktur (1965, 1966)

4. *Geldwirtschaft, Kostenrechnung*

- Analyse der Haushaltsausgaben in landwirtschaftlichen Betrieben (1962)
- Buchhaltungsformen für landwirtschaftliche Betriebe in der Bundesrepublik, insbesondere Erfassung des Haushalts (1963, 1964)
- Untersuchung zur Änderung der Mittelverwendung in privaten Haushalten im Zeitablauf (1964, 1965)
- Untersuchung von ausgewählten Haushaltsgruppen anhand der Einkommens- und Verbrauchsstichprobe des statistischen Bundesamtes im Hinblick auf die Einkommensverwendung (1965–1970)
- Der Einfluß des Standortes auf die Kosten der Versorgung von Haushalten im ländlichen Raum (1967–1969)
- Reinigungs- und Pflegekosten von textilen Bodenbelägen im Vergleich zu Linoleum und PVC (1968)
- Analyse der Einkommensstruktur und -verwendung sowie der Vermögensbildung in landwirtschaftlichen Haushalten (1973–1977)

5. *Arbeitswirtschaft*

5.1 *Frauenarbeit in Betrieb und Familie*

- Untersuchungen über Frauenarbeit in Haushalt und Betrieb (Waldbauernbetrieb, Kleinbauernhöfen, landwirtschaftlicher Betrieb) (1952, 1953, 1975)
- Probleme und Auswirkungen der Frauenarbeit in der Landwirtschaft des südwestdeutschen Raumes (1952)
- Frauenarbeit und Technisierung (1953)
- Untersuchungen zur Arbeitswirtschaft und zum Arbeitskräftebesatz in den bäuerlichen Familienbetrieben im Hinblick auf die Arbeitsproduktivität unter Berücksichtigung der Frauenarbeit (1957, 1958)
- Arbeitsstudien zur Ermittlung baulicher Einflüsse auf die Arbeitszeit der Hausfrau (1962)
- Untersuchungen über die Schwere der Hausfrauenarbeit (1964)
- Bewertung der Arbeit der Hausfrau (1971–1974)

5.2 *Hausreinigung*

- Arbeitszeitstudien über das Fensterputzen (1959)
- Untersuchungen über den Zeit- und Kraftaufwand bei der Reinigung und Pflege von versiegelten und unversiegelten Holzfußböden unter Berücksichtigung verschiedener Arbeitsmethoden (1953, 1956–1959)
- Verfahren der trockenen Reinigung von Fußböden und Teppichen (1962–1966)
- Arbeitsstudium zur Ermittlung des Zeitbedarfs und der Wirksamkeit verschiedener Verfahren der Fußbodenreinigung und -pflege bei verschiedenen Belägen (1962–1965, 1970)
- Zeitaufwand und Qualität der Arbeit bei verschiedenen Verfahren der Fensterreinigung (1963)
- Ermittlung des Zeit- und Kraftaufwandes bei der Reinigung von Fußbodenflächen, glatte Böden und textile Beläge (1966)

- Der Arbeitszeitbedarf für die Hausreinigung (1968)
- Einfluß des Geräteeinsatzes auf den Arbeitsablauf und den Zeitbedarf bei der Fußbodenreinigung (1970)

5.3 Wäsche, Bekleidung, Arbeitskleidung

- Zeitstudien bei der großen Wäsche in städtischen Haushalten (1957)
- Einfluß des Materials auf den Zeitbedarf für das Bügeln mit üblichem Reglerbügeleisen und dem Dampfbügeleisen (1965)
- Arbeitsleistung und Mechanisierung in der Hauswäscherei (1965–1968)
- Wert von Gemeinschaftswaschanlagen im Rahmen des sozialen Wohnungsbaus (1968)

5.4 Vorratshaltung

- Vorrats- und Abstellräume in städtischen Wohnsiedlungen (1957, 1958)
- Erhebungen über den Raumbedarf für die Vorratshaltung im landwirtschaftlichen Betrieb (1958–1964)
- Bauliche und haustechnische Anforderungen an ebenerdige Vorratsräume (1962–1966)

5.5 Landwirtschaftliche Voll- und Nebenerwerbsbetriebe

- Die Arbeitswirtschaft in bäuerlichen Familienbetrieben (1958)
- Jugendliche Landarbeiter in bäuerlichen Familienbetrieben (1959)
- Arbeitstagebuchuntersuchung in 850 landwirtschaftlichen Betrieben des Bundesgebietes (1960–1963)

5.6 Arbeitszeitstudien allgemein

- Arbeitsphysiologische und arbeitswirtschaftliche Untersuchung (1953)
- Arbeitszeitstudien in der städtischen Hauswirtschaft (1957)
- Erarbeitung von Unterlagen über gesamte Tagesabläufe im Haushalt (1963)
- Formen der Arbeitsgestaltung bei der Hausarbeit unter Berücksichtigung der hausüblichen Mengen (1964)
- Erarbeitung von Unterlagen für Wirtschaftlichkeitsberechnungen über den Arbeitszeitbedarf (1965)
- Erhebungen zum Arbeitszeitaufwand in privaten Haushalten (1965–1974)
- Bewertung der hauswirtschaftlichen Arbeit (1966–1970)
- Analytische Betrachtung der Zeitaufwendungen in Haushalten (1968)
- Einfluß der Größe des landwirtschaftlichen Betriebes auf den Arbeitszeitaufwand im Haushalt (1968)
- Müllkompaktierung im Haushalt (1972)
- Zeitbudgetuntersuchungen in privaten Haushalten (1976, 1977)

6. Wäsche und Bekleidung im landwirtschaftlichen Haushalt

6.1 Arbeitskleidung

- Entwicklung von Modellen für eine zweckmäßige Arbeitskleidung der Landfrau (1953)

- Untersuchungen der Bekleidung im Hinblick auf Praktikabilität und Gesundheit (1953)
- Industriell und selbst hergestellte Arbeitskleidung der Landfrau (1957)
- Erprobung von Frauenarbeitsschuhen und Durchführung einer Versuchsserie in landwirtschaftlichen Betrieben (1957)
- Entwicklung der Schnitte für die Arbeitskleidung der Landfrau (1958)
- Unterlagen zur industriellen Fertigung der Arbeitskleidung, Formbeschreibung zum Schnitt, Verarbeitung, Maßtabelle und Materialempfehlung (1958)
- Qualitätsprüfungen von Geweben für ländliche Arbeitskleidung (1958)
- Trageversuche mit verschiedenen Formen von Arbeitsanzügen für Männer (1958, 1959)

6.2 Wäsche

- Vorschläge für die Wäscheaussteuer (1953)
- Ergänzende Untersuchungen zum Vergleich des Arbeits- und Geldaufwandes für die Industrie- und Selbstfertigung von Bettwäsche (1957)
- Herstellung von photographischen Darstellungen der Standardgewebe für Aussteuerwäsche mit Beschreibungen (1957)
- Eignung neuer Textilien für eine zeitgemäße Wäscheaussteuer und deren Kosten (1959)

7. Urlaub auf dem Bauernhof

- Ermittlung der Nachfrage- und Angebotssituation hinsichtlich der Fremdenbeherbergung auf dem Bauernhof (1970–1977)
- Geld- und arbeitswirtschaftliche Auswirkungen des „Urlaubs auf dem Bauernhof“ auf die landwirtschaftlichen Betriebe (1971–1977)

B. Projekte zur Ernährungsforschung

Themenbereich: Methodenentwicklung für die Ernährungsforschung

1. Methoden zur sensorischen Bewertung von Lebensmitteln und Speisen

- Zuverlässigkeit des Nachweises von Qualitätsveränderungen mit Hilfe des organoleptischen Testes (1964, 1965)
- Erarbeitung eines Qualitätsbewertungsschemas für sterilisierte Salzkartoffeln (1968)
- Entwicklung von spezifischen Schemas für die Bewertung des Genußwertes von Speisen (1975–1986)
- Der Reiz- und Erkennungsschwellenwert für Metallverbindungen in verschiedenen Prüfmedien (1979)
- Kriterien für die Bestimmung des Garegrades von Lebensmitteln (1979–1991)
- Zubereitungsanweisungen für die sensorische Prüfung von Lebensmitteln (1980)

2. *Chemisch-analytische Methoden*

- Kritische Überprüfung verschiedener Analysemethoden zur Bestimmung des Vitamin-C-Gehaltes in ausgewählten rohen, zubereiteten und getrockneten Lebensmitteln (1965, 1966)
- Gaschromatographische Bestimmung von Aminosäuren unter Anwendung eines stickstoffselektiven Detektors (1971)
- Methoden zur Bestimmung von Vitaminen mit Hilfe der Hochdruckflüssigkeitschromatographie (HPLC) in Lebensmitteln (1977–1986)
- Empirischer Vergleich verschiedener Methoden zur Bestimmung des Energie- und Nährstoffgehaltes von Speisen (1984)

3. *Prüf- und Bewertungsmethoden zur Untersuchung von Geräten*

- Vergleichsprüfungen (Schälmesser, Fleischhackmaschinen, Schneide-, Schnitzel-, Reibemaschinen) (1953)
- Einzelprüfungen von Dampftöpfen und Kühltruhen (1953)
- Entwicklung von Prüfmethode für Haushaltsgeräte und Festlegung von Kriterien für die Gebrauchstauglichkeit (Küchenmaschinen, Haushalts-Geschirrspülmaschinen, Herde, Dampfdruck-Kochtöpfe) (1965–1968)
- Untersuchung der Gefrierleistung von Haushalts-Gefriergeräten im Blick auf eine Revision der Prüfnormen (1972)
- Ermittlung der Verweildauer tiefgefrorener Lebensmittel in der Gefrierkette (1980)
- Modellversuche für den Bratprozeß von Fleischprodukten im Konvektionsofen (1983)

Themenbereich: Qualität von Lebensmitteln und Speisen (Inhaltsstoffe, Sensorik)

1. *Fleisch und Fleischerzeugnisse*

- Qualitätsbeurteilung von Geflügel (1956)
- Einfluß von Rasse und Fütterung auf die Gefriereignung von Schweinefleisch (1958, 1959)
- Zubereitung gefrorener Fleischprodukte nach verschiedenen Garverfahren – Qualitätsvergleich (1960)
- Gefriereignung von Feldhasen (1960)
- Garen von Schweine- und Geflügelfleisch in Aluminiumfolie (1968)
- Einfluß der thermischen Behandlung auf den Genuß- und Nährwert verschiedener Fleischspeisen (1968–1970)
- Einfluß der Kühlung auf den Genuß- und Nährwert von Fleischspeisen (auch pasteurisierte und Speisen in evakuierten Glasgefäßen) (1971–1973)
- Wirkung der Garverfahren Kochen und Braten auf die Aminosäurezusammensetzung von Rind- und Schweinefleisch (1971, 1972)
- Die Zubereitung von Fleisch im Haushalts-Umluftofen (1972)
- Neuartige Garverfahren zum Braten von Fleisch und Geflügel (1973)
- Sensorische Qualität von Geflügelfleisch (1980)

- Ermittlung der Nährstoffveränderungen von Schweinefleisch in Abhängigkeit vom Garzustand (1982)
- Einfluß von Temperatur und Zeit auf die Vitamin B₁-Erhaltung beim Garen von Schweinefleisch (1982)

2. *Fisch*

- Zubereitungsmethoden von Tiefkühlfisch im Haushalt (1956)
- Garen von Fischfilet in Aluminiumfolie (1968)

3. *Getreidespeisen*

- Zubereiten, Warmhalten und Kühlung von Eierteigwaren (1975)
- Einfluß des Fettgehaltes auf den Geschmack von Reis (1981)
- Einfluß der Lagerungsdauer von belegten Broten und Brötchen auf den Genußwert (1981, 1982)
- Ermittlung der Nährstoffveränderungen von Reis und Teigwaren in Abhängigkeit vom Garzustand (1981–1983)

4. *Obst, Gemüse und Kartoffeln*

4.1 *Einfluß von Zubereitungs- und Konservierungsmethoden auf die Qualität*

- Systematische Untersuchungen über den Einfluß der in den Landhaushalten üblichen Zubereitungs- bzw. Konservierungsmethoden auf den Vitamingehalt der gebräuchlichen und neuen Gemüse- und Obstsorten (1952, 1953)
- Das „Flut“-Verfahren zur Haltbarmachung von Obst (1956)
- Auftau- und Zubereitungsmethoden für gefrorenes Obst und Gemüse (1956)
- Nährwertuntersuchungen bei der Zubereitung von Lebensmitteln, Vitamin-C-Untersuchung von Kartoffeln und Weißkohl bei der Zubereitung auf verschiedenen Herdtypen (1956)
- Qualitäts- und Wirtschaftlichkeitsvergleich der nach verschiedenen Methoden im Haushalt hergestellten Obst- und Gemüsekonserven (Bohnen, Erbsen, Erdbeeren-, Johannisbeeren-, Zwetschgenkompott) (1958–1960)
- Veränderung des Vitamin-C-Gehaltes in Kartoffeln und verschiedenen Gemüsearten durch die haushaltsübliche Verarbeitung (1960)
- Einfluß der Zubereitungsmethode auf Qualität und Vitamin-C-Gehalt gefrorener Gemüseprodukte (1960)
- Qualität und Vitamin-C-Gehalt industriell hergestellter Gemüsekonserven (1960)
- Abhängigkeit des Fettgehaltes von Pommes Frites von der Kartoffelsorte und den Zubereitungsbedingungen (1960)
- Qualität und Zeitaufwand bei Verwendung industriell hergestellter Kartoffelerzeugnisse im Haushalt (1962)
- Einfluß verschiedener Warmhaltungsmethoden auf die Qualität und den Vitamin-C-Gehalt in Gemüse- und Kartoffelgerichten (1962–1966)
- Einfluß verschiedener Garmethoden auf Veränderung des Vitamin-C- und -B₁-Gehaltes in Gemüse und Kartoffeln (1962–1968)

- Haltbarmachung von Gemüse und Obst durch Pasteurisieren und Sterilisieren (1965–1968)
- Einfluß der Ankoch- und Garzeit auf den Vitamin-C-Gehalt von Gemüse (1965–1967)
- Garen verschiedener Gemüsearten in Aluminiumfolie (1968)
- Einfluß des Fettgehaltes auf den Geschmack von Gemüsespeisen (1981)
- Ermittlung der Nährstoffveränderungen von Kartoffeln in Abhängigkeit vom Garzustand (1981–1983)
- Blanchieren von Gemüse im Mikrowellengerät (1986)

4.2 Einfluß der Lagerung auf die Qualität

- Die Zerkleinerung von Obst und Gemüse in verschiedenen Mixgeräten, Ermittlung des Vitamin-C-Gehaltes und seine Veränderung bei anschließender Lagerung bei verschiedenen Temperaturen (1956)
- Veränderung des Vit.-C- bzw. Gesamt-Vit.-C-Gehaltes bei der haushaltsüblichen Lagerung von Spinat bei verschiedenen Temperaturen (1956)
- Qualität und Vitamin-C-Gehalt gefrorener Gemüsegerichte (1956–1965)
- Untersuchung des Vitamin-C-Gehaltes von Obst und Gemüse unter verschiedenen Bedingungen der küchentechnischen Aufbereitung und haushaltsüblichen Lagerung (1957)
- Einfluß der haushaltsüblichen Lagerbedingungen auf die Qualität von Kartoffeln und Mohrrüben (1960)
- Einfluß einer kurzfristigen Lagerhaltung auf Qualität, Vitamin-C- und Trockensubstanzgehalt verschiedener Gemüsearten (1962–1965, 1969, 1975)
- Einfluß einer langfristigen Lagerhaltung auf Qualität, Vitamin-C- und Trockensubstanzgehalt von verschiedenen Obst und Gemüsearten (1963–1968)
- Gefriereignung von Rohsäften und Rohkost (1964–1966)
- Einfluß der Kühllagerung auf den Genuß- und Nährwert von Gemüsespeisen (auch pasteurisierte und Speisen in evakuierten Glasgefäßen) (1971–1973)

4.3 Einfluß von Geschirrmaterialien auf die Qualität, Rückstände und Schwermetalle in Speisen

- Einfluß verschiedener Kochtopfmaterialien auf den Vitamin-C-Gehalt, und die Qualität von Tomaten und Sauerkraut (1957–1959)
- Der Gehalt an Spurenelementen in Rhabarber und Sauerkraut in Abhängigkeit vom Kochtopfmateriale (1958–1960)
- Einfluß küchentechnischer Behandlungsverfahren auf den Gehalt an Pestizid- und Herbizid-Rückständen in pflanzlichen Lebensmitteln (1974, 1975)
- Schwermetalle in Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft in küchenfertigem oder verzehrfähigem Zustand (1976)
- Wirkung küchentechnischer Verfahren auf den Gehalt an Diazinon- und Dimethoat-Rückständen auf/in pflanzlichen Lebensmitteln (1976)

5. Säfte

- Rohsaftgewinnung nach verschiedenen Methoden aus Stachelbeeren, Tomaten, Rettich und Spinat, Qualitätsbeurteilung und Vitamin-C-Gehalt (1956)

- Die Gewinnung pasteurisierter Säfte nach verschiedenen Methoden (1956)
- Einfluß verschiedener Gewinnungsverfahren und Lagerbedingungen auf den Vitamin-C-Gehalt konservierter Fruchtsäfte (1957)
- Die Qualität von selbsthergestellten und gekauften Obstsäften (1958)
- Qualität und Vitamin-C-Gehalt von Rohsäften (1963, 1964)
- Herstellung von Obstsäften zur langfristigen Vorratshaltung (1965–1968)

6. Fertigspeisen

- Die Gefriereignung selbsthergestellter Fleisch-, Obst- und Gemüsegerichte (1956–1960)
- Einfluß einer kurzfristigen Lagerung sowie des Warmhaltens auf Qualität und Vitamin-C-Gehalt von Fertiggerichten (1962)
- Einfluß verschiedener Warmhaltungsmethoden auf die Qualität und den Vitamin-C-Gehalt von Fertiggerichten (1962–1966)
- Auftauen, Erwärmen und Garen von Speisen bzw. Fertiggerichten im Mikrowellengerät (1962, 1970)
- Die Eignung gefrorener Fertiggerichte für die Verpflegung im Familienhaushalt (1962, 1963)
- Gebrauchswertuntersuchung von Gefrierbehältern aus Kunststoff für die Verpackung von Fertigspeisen (1964, 1965)
- Farbtonmessung tischfertiger Gemüsegerichte (1964–1966)
- Gefrierkonservierung tischfertiger Speisen (1968)
- Lagerfähigkeit tischfertiger Sterilkonserven (1968)

7. Sonstige Produktgruppen

- Eignung einzelner Fette zum Ausbacken verschiedener Gerichte in der Friteuse (1960)
- Verzehrtemperatur warmer Speisen und Getränke (1977)
- Sensorische Qualität von Kochsalzersatzmitteln (1978)
- Ermittlung des optimalen Süßungsgrades von Speisen und Getränken (1982)
- Analyse essentieller Inhaltsstoffe in der täglichen Gesamtnahrung von Frauen (1982)

Themenbereich: Sozioökonomische Untersuchungen der Ernährung im privaten Haushalt

1. Untersuchungen zu küchentechnischen Einrichtungen und zum Betriebsmittelbedarf im privaten Haushalt

1.1 Mechanische Küchengeräte

- Untersuchungen an elektrisch und handbetriebenen Küchenmaschinen (1956)
- Bereitung von Schaummassen auf Eiweißgrundlage (1963)

1.2 Geräte für die thermische Behandlung von Lebensmitteln

- Wirtschaftlichkeitsuntersuchungen bei gas- und elektrisch betriebenen Haushaltsherden (Propangas und Elektrizität) (1953)
- Versuche mit Kohleherden verschiedener Bauarten (1956)
- Untersuchungen von Herden mit verschiedenen Beheizungsarten (Öl, feste Brennstoffe, Biogas) (1957, 1960, 1962–1965)
- Wirtschaftlichkeitsuntersuchungen von Kombinationsgeräten mit festen Brennstoffen für das Kochen/Backen, Warmwasserbereiten und Heizen (1958, 1962)
- Ermittlung des Zeit- und Energieverbrauches eines Elektroherdes für ein Koch- und Backprogramm eines 3-, 6- und 9-Personen-Haushaltes (1960)
- Untersuchung zum automatischen Garen (1967–1972)
- Prozeßzeiten und Energieverbrauch für die Zubereitung von Speisen auf verschiedenen Elektrokochfeldern (1982, 1986)
- Dämpfen von Lebensmitteln in verschiedenen Geräten (1983)

1.3 Geschirre und Behälter

- Erprobung von Konservendosen für den Landhaushalt (1956)
- Untersuchungen an Bratpfannen (1957)
- Einfluß der Bodenausführung von Kochgeschirren aus emailliertem Stahl auf die Verformung der Bodenfläche (1960)
- Gebrauchswertuntersuchung verschiedener Kochgeschirre aus rostfreiem Stahl (1962–1964)

1.4 Kühl- und Gefriergeräte

- Untersuchungen über die Kühllhaltung in der ländlichen Hauswirtschaft (1956)
- Grundsätzliche Untersuchungen an Gefrierschließfachanlagen für die Landwirtschaft (1958)
- Prüfung von Haushaltsgefriergeräten (1958–1963)
- Untersuchung einer Gefriertruhe mit bewegter Kühlung und automatischer Abtaueinrichtung (1963)
- Gefrierleistung im Vorgefrierfach von Haushalts-Gefriertruhen (1971)

1.5 Kücheneinrichtungen

- Versuche über die Möglichkeiten der Entlüftung von Küchen unter verschiedenen Bedingungen des Luftwechsels und der Absaugvorrichtungen (1957–1960)
- Untersuchungen über die Eignung von rostfreiem Stahl als Herdabdeckung (1968)

2. Arbeitswirtschaft

2.1 Zweckmäßige Küche

- Zweckmäßige Einrichtung ländlicher Küchen: Arbeitsküche (1953)
- Auswertung der Untersuchungen über zweckmäßige Kücheneinrichtungen bei Neuplanungen von Landsiedlungen (1956)
- Untersuchungen über den Gebrauchswert von bauseits eingerichteten Küchen des sozialen Wohnungsbaus (1956)

- Untersuchung über Einrichtung und Nutzung von Küchen nach DIN 18022 im städtischen Wohnungsbau (1957)
- Entwicklung einer Arbeitsküche für gehbehinderte Hausfrauen (1963)
- Erprobung von Haushaltsgeräten zur Verwendung in Küchen für körperbehinderte Personen (1963)
- Arbeitstechnisch zweckmässige Küchen für den Landhaushalt (1957)
- Nutzungsplanung an innenliegenden Küchen (1965–1968)

2.2 Zeitbedarf und Arbeitsablauf

- Zeitaufwand für die Ernährung im landwirtschaftlichen Haushalt(1953)
- Grundsätzliche Untersuchungen über den Arbeitsablauf in Küchen verschiedener Größe zur Schaffung von Planungsgrundlagen, Heimküche, Kantine (1956)
- Das Geschirrspülen, Untersuchung mit Geschirrspülmaschinen im Vergleich zu Handmethoden (1957–1960)
- Der Beitrag gewerblich hergestellter Halbfertig- und Fertigprodukte zur Rationalisierung der Küchenarbeit im Familienhaushalt (1959)
- Einfluß der Spüleinrichtung auf Arbeitsablauf und Arbeitszeit beim Geschirrspülen von Hand (1960, 1965)
- Arbeitswirtschaftliche Vorteile beim Gefrieren von Fertigspeisen (1960)
- Nutzen und Wert gewerblich vorgefertigter Lebensmittel bei der Mahlzeitenzubereitung (1966, 1968)
- Auswirkungen der Gefrierkonservierung von Fertigspeisen im Haushalt auf die Organisation des Arbeitsablaufes (1967)
- Zeitbedarfswerte für den Arbeitsbereich „Mahlzeitenzubereitung“ (1968 –1970, 1988)
- Einordnung der Geschirreinigung in den gesamten Arbeitsablauf bei den Vorgängen der Mahlzeitenzubereitung incl. haushaltsinterne Transportprobleme (1969)
- Arbeitszeit- und Energiebedarf beim Einsatz eines Mikrowellegerätes im Haushalt (1980)
- Erstellung eines Planzeitenkataloges für die Ernährung im privaten Haushalt (1986–1996)
- Ausstattung ausgewählter privater Haushalte mit Geräten zur Nahrungszubereitung, Haltbarmachung und Zubereitung (1989, 1990)

3. Geldwirtschaft, Kostenrechnung

- Kostenvergleiche verschiedener küchentechnischer Verfahren (1969)
- Rückwirkungen der Außer-Haus-Verpflegung auf das Ernährungsbudget privater Haushalte (1976, 1979, 1982)
- Qualität, Kosten und Arbeitszeitbedarf beim Brotbacken im privaten Haushalt – ein Vergleich (1988)
- Der Markt für brennwertverminderte Lebensmittel (1991)
- Preisermittlung bei Lebensmitteln in Supermärkten, Naturkostläden und Reformhäusern (1991–1996)

4. Speisenplanung für eine bedarfsgerechte und kostengünstige Ernährung im privaten Haushalt (1987–1993)

5. Erhebung und Auswertung empirischer Daten zum Ernährungsverhalten in privaten Haushalten (1993–1996)

- Langzeitstudie zum Ernährungsverhalten in privaten Haushalten (1983–1988)
- Speisenplanerhebung in ausgewählten privaten Haushalten (Ganztagsprotokolle in städtischen, ländlichen und landwirtschaftlichen Haushalten) (1988–1993)
- Befragung zu Mahlzeitenstrukturen, Ausgangswaren, Geräteausstattung und Einkaufsgewohnheiten in Haushalten älterer Menschen (1993–1995)
- Speisenplanerhebung (Ganztagsprotokolle) in Haushalten älterer Menschen (1993–1996)

6. Erfassung und Erprobung von Rezepten für Speisen unter Berücksichtigung der sensorischen Qualität (1987, 1992–1996)

7. Ermittlung von Ausbeutefaktoren für Lebensmittel- und Speisemengen bei der Zubereitung (1993–1996)

Themenbereich: Informationssystem zur Analyse, Planung und Kalkulation einer bedarfsgerechten Ernährung im privaten Haushalt

1. Anwendung eines Großrechner-Berechnungsprogrammes zur Analyse und Planung der Ernährung im privaten Haushalt (1983–1992)

- Kosten einer bedarfsgerechten Ernährung in Sozialhilfeempfängerhaushalten (1984)
- Kosten- und Nährstoffoptimierung von Speisenplänen als Grundlage für Kalkulationsdaten (1984, 1991)

2. Neukonzeption eines EDV-unterstützten Informationssystems zur Analyse, Planung und Kalkulation der Ernährung und Softwareentwicklung (1994–1996)

3. Aufbereitung empirischer Daten, deren Anpassung und Implementierung in das EDV-unterstützte Informationssystem zur Analyse, Planung und Kalkulation der Ernährung (1995–1996)

Themenbereich: Gemeinschaftsverpflegung mit Schwerpunkt Schulverpflegung

1. Allgemeine Untersuchungen im Bereich Großküche (1956–1962)

- Zubereitung von Tiefkühlfish in der Großküche
- Untersuchungen an Kartoffelschälmaschinen für Großküchen
- Arbeitstechnik in der Großküche
- Planung und Entwurf einer Großküche nach den erarbeiteten Grundsätzen „Richtlinien für Großküchen“

2. Schulverpflegung mit industriell hergestellten Gefriermenüs (1971–1974)

- Verfahrenstechnische Voraussetzungen für die Aufbereitung von Gefrierspeisen
- Nähr- und Genußwert von Gefrierspeisen
- Arbeitswirtschaftliche Grundlagen zur Planung und Organisation
- Kosten der Verpflegung mit Gefriermenüs

3. Schulverpflegung mit warmgehaltenen Speisen aus Zentralküchen (1974–1976)

- Verfahrenstechnische Voraussetzungen für das Warmhalten von Speisen
- Nähr- und Genußwert von warmgehaltenen Speisen
- Arbeitswirtschaftliche Grundlagen zur Planung und Organisation
- Kosten des Verpflegungssystems

4. Schulverpflegung mit industriell hergestellten sterilisierten Speisen (1976–1977)

- Verfahrenstechnische Voraussetzungen für die Aufbereitung von sterilisierten Speisen
- Nähr- und Genußwert von sterilisierten Speisen
- Arbeitswirtschaftliche Grundlagen zur Planung und Organisation
- Kosten des Verpflegungssystems

5. Schulverpflegung mit gekühlten Speisen (1977–1979)

- Verfahrenstechnische Voraussetzungen beim Abkühlen und Aufbereiten
- Nähr- und Genußwert von gekühlten Speisen
- Arbeitswirtschaftliche Grundlagen zur Planung und Organisation
- Kosten des Verpflegungssystems

6. Schulverpflegung mit Speisen aus eigener Zubereitung und industrieller Herstellung, Mischküche Stufe I (1979–1982)

- Verfahrenstechnische Voraussetzungen für das Garen von kohlenhydratreichen Speisen
- Nähr- und Genußwert von kohlenhydratreichen Speisen
- Arbeitswirtschaftliche Grundlagen zur Planung und Organisation
- Kosten des Systems – Kostenvergleich der untersuchten Systeme

7. Schulverpflegung mit Speisen aus eigener Zubereitung und industrieller Herstellung, Mischküche Stufe II (1982–1986)

- Verfahrenstechnische Voraussetzungen für die Zubereitung von Kurzbratspeisen
- Nähr- und Genußwert von Kurzbratspeisen
- Arbeitswirtschaftliche Grundlagen zur Planung und Organisation
- Kosten des Systems – Kostenvergleich Mischküchen Stufe I und II

8. Untersuchungen zur Verpflegungssituation in Ganztagschulen der Bundesrepublik Deutschland (1970–1992)

- Entwicklung der Verpflegungseinrichtungen in Ganztagschulen
- Problemanalyse des Verpflegungsbereiches von Ganztagschulen
- Empirische Untersuchungen über das Ernährungsverhalten von Schülern
- Untersuchung der gruppenspezifischen Ansprüche von Schülern an die Mittagsmahlzeit
- Art und Umfang des Verpflegungsangebotes in Ganztagschulen
- Verpflegungssysteme bei der warmen Mittagsmahlzeit in Ganztagschulen

9. Speisenplanung in der Gemeinschaftsverpflegung (1970–1992)

- Speisenplananalysen bei verschiedenen Verpflegungssystemen in der Schulverpflegung
- Nährwert und Kosten verschiedener Ernährungsformen
- Versorgung mit Nährstoffen durch Auswählen
- Berechnung optimaler Speisenpläne für die Schulverpflegung
- CAMP – ein Programmsystem zur Optimierung von Speisenplänen für die Gemeinschaftsverpflegung

10. Erstellung eines Planzeitenkataloges für die Gemeinschaftsverpflegung (1973–1986)

11. Verzehr- und Wegwerfmengen von Speisen und Getränken in der Gemeinschaftsverpflegung (1978–1987)

- Ermittlung der altersgemäßen Portionsgrößen in der Schulverpflegung
- Ermittlung der Verzehrsmengen bei der Mittagsmahlzeit in einer Kantine
- Verzehrsmengen in Abhängigkeit vom Eßgeschirr

12. Gemeinschaftsverpflegung aus der Sicht von Nutzern und Anbietern (1985–1989)

- Einstellungen und Beurteilungen zur Krankenhausverpflegung
- Kognitive und situative Momente bei der Beurteilung der Gemeinschaftsverpflegung

13. Entwicklung eines zielgruppengerechten Informationssystems für Küchenleiter über Hygienefragen in der Gemeinschaftsverpflegung (1979–1982)

14. Zwischenverpflegung in Betriebskantinen unter ernährungsphysiologischen und ökonomischen Aspekten (1981–1983)

15. Einsatz von Einweggeschirr in der Gemeinschaftsverpflegung – Umweltproblem und Kostenfaktor für Betrieb und Kommunalverwaltung (1974–1975)

16. Technisch–physikalische Bedingungen bei der Lebensmittelverarbeitung (1978–1987)

- Garbedingungen, Garzeiten und Speisenqualität beim Zubereiten von Schweinebraten und Rinderbraten im Konvektionsofen
- Zeit-Temperatur-Verhalten von Speisen während des Ausgabevorganges

Themenbereich: Ernährungsverhalten

1. Entwicklung der Nahrungsmittelausgaben und des Nahrungsmittelverbrauchs in Haushalten mit und ohne AHV in der Zeit von 1973–1982

2. Ernährungsverhalten ausgewählter Berufsgruppen

- Untersuchung des Ernährungsverhaltens berufstätiger Frauen (1979 –1982)
- Ernährungsgewohnheiten von Hausfrauen (1982)
- Speisenplangestaltung in Haushalten von Arbeiterinnen (1983)
- Organisation der Ernährung von Personen im Wechseldienst (1992–1996)

3. Ernährungsgewohnheiten von Schulkindern (1982)

4. Wandel der Ernährungsgewohnheiten im Wandel der Zeit

- Ernährungsverhalten und Lebenszyklus (1987, 1988)
- Einschätzung von ernährungsabhängigen Gesundheitsrisiken in der deutschen Bevölkerung (1993–1996)

5. Beschwerdeverhalten von Verbrauchern (1986–1996)

6. Die Klientel von Schlankheitsaktionen (1987, 1988)

7. Die Nachfrage nach Schweinefleisch aus Qualitäts- und Markenprogrammen und ihre Bestimmungsgründe (1989)

8. Konsumentenverhalten in Bezug auf alternative Kostformen (1990–1993)

9. Verbrauchereinstellungen zu neuartigen Lebensmitteln sowie zu Be- und Verarbeitungstechniken

- Verbrauchereinstellungen zur Bio- und Gentechnik bei Lebensmitteln (1990)
- Akzeptanz neuartiger Lebensmittel beim Verbraucher (1993–1995)
- Verwendung von jodiertem Speisesalz in der Ernährung (1994, 1995)

10. Veränderungen des Konsum- und Ernährungsverhaltens bei Mobilitäts-einschränkungen (1994)

Themenbereich: Verbraucherinformation und Erfolgskontrolle von Aufklärungsmaßnahmen im Ernährungsbereich

1. Evaluierung öffentlich geförderter Maßnahmen zur Verbraucheraufklärung im Ernährungsbereich

- Systematik von Informationsmaterialien für Verbraucher im Ernährungsbereich (1978, 1979)
- Bestelleranalyse zu Lesezirkelbeilagen von Broschüren (1978)
- Untersuchung der Reichweite von Ernährungsberatungsständen auf Ausstellungen und Messen (1978–1996)
- Vorstellung einer Broschüre als Lesezirkelbeilage mit Bestellkarten (1979)
- Nachfrage nach AID-Informationsmaterial aus der DDR (1981–1991)
- Evaluierung des Programms „Ernährungserziehung im Kindergarten“ (1982, 1984)
- Reichweite der Broschüre Lebensmittelbevorratung im eigenen Haushalt (1986)
- Evaluierung des Ernährungstrainings für übergewichtige Kinder (1987)
- Erfolgskontrolle staatlicher Maßnahmen zur Beeinflussung des Ernährungsverhaltens in der BRD (1988)
- Reichweite, Beurteilung und Wirkung von Pressemitteilungen der Verbraucher-Zentrale in Stuttgart (1992)

2. Möglichkeiten und Maßnahmen einer Beeinflussung des Ernährungsverhaltens

- Das Informationsverhalten unterschiedlich motivierter Verbrauchergruppen (1980)
- Methodische Grundlagen zu den Bestimmungsgründen und Beeinflussungsmöglichkeiten des Ernährungsverhaltens (1987)
- Verbraucherinformation mit Hilfe von Ärzten und Apothekern (1989)
- Erfassung des subjektiven Informationsbedarfs verschiedener Zielgruppen im Bereich Ernährung (1994–1996)

3. Modell „Information im Laden“: Erprobung neuer Informationswege, dargestellt am Beispiel Fleisch (1985)

4. Ernährungsempfehlungen in Medien als Folge eines Reaktorunfalles (1987)

5. Strukturanalyse der Ernährungsberatung in der Bundesrepublik Deutschland

- Trägeranalyse (1993–1996)

C. Dokumentation und Information für den Haushalts- und Ernährungsbereich

1. Information

- Ermittlung und Auswertung des bisher erschienenen Schrifttums auf dem Gebiet der „Wirtschaftslehre des Haushalts“ (1964–1969)
- Überarbeitung und Erweiterung der Schrift „Die Frau im Staat, in Haushalt und Familie“ (1965–1967)
- Bibliographie des Schrifttums für den Bereich Haushalt und Verbrauch (1968–1996)
- Sammlung von Material über den Einfluß des Alters und der Berufstätigkeit von Hausfrauen auf ihre physische Leistungsfähigkeit (1968)
- Bearbeitung von Lehrunterlagen für die Grundausbildung im Arbeitsstudium, „Menschliche Arbeit und Leistung“, „Kostenrechnen“, „Arbeitsbewertung“ (1968)
- Überarbeitung und Erweiterung des Tabellenwerkes „Die Frau in der Volkswirtschaft“ (1968–1970)
- Frauenenquôte, Situation der Frauen in der Landwirtschaft (1971)
- Untersuchung über Aktivitäten auf dem Gebiet der Haushaltsforschung in der BRD (1975)
- Redaktion „Hauswirtschaft und Wissenschaft“ (1978–1996)
- Projekt Videothek – Dokumentation und Inhaltsanalyse ernährungsspezifischer Fernsehsendungen (1987–1996)
- Interkulturelle Analyse der Kochbuchliteratur in Europa (1993–1996)
- Das Thema „Ernährung“ in deutschen Tageszeitungen und Publikumszeitschriften (1994–1995)

2. Beratung

- Wanderberatung (1953)
- Beratungsmethoden (1953)
- Arbeits- und Beratungsblätter: „Die Warmwasserversorgung im Haushalt“, „Einfluß der Automatik auf Arbeitstechnik und Arbeitsablauf bei der Wäsche“, „Küchenmaschinen, Bauarten und Handhabung“, „Terminologie der Haushaltstechnik“, „Kraftlüfter-Einordnung in die Gebäude“, „Lüftungshauben für Haushaltsküchen“ (1967–1969)
- Beratungsblatt: Die Wohnung des alleinstehenden Menschen (1967)
- Lehrunterlagen für die Ausbildung im Arbeitsstudium: „Die Zeit im betriebl. Ablauf“, „Verfahren zur Zeitvorrechnung“, „Arbeitsgestaltung und Wirtschaftlichkeit“ (1969)

Aus: Oltersdorf, U., Preuß, T.: Haushalte an der Schwelle zum nächsten Jahrtausend: Aspekte haushaltswissenschaftlicher Forschung – gestern,

heute, morgen. Campus Verl. Frankfurt/M., 1996, 435
S. (Oltersdorf 157) (BFE-Nr. W 1189)