Doktorandenstelle

am Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik

Am Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik, Wissenschaftszentrum Weihenstephan für Ernährung, Landnutzung und Umwelt der Technischen Universität München ist die Stelle einer Doktorandin / eines Doktoranden (TV-L E13/2) zu besetzen.

Ihr Aufgabengebiet:
Der Lehrstuhl beschäftigt sich mit dem Screening, der Identifizierung und Quantifizierung sensorisch aktiver und bioaktiver Naturstoffe in verarbeiteten Lebensmitteln sowie pflanzlichen Rohstoffen, mit deren Metabolismus sowie mit dem fundamentalen Verständnis der Struktur/Wirkungs-Zusammenhänge dieser Verbindungen.

Im Rahmen des zu bearbeitenden Forschungsprojekts sollen mittels Methoden der modernen, instrumentellen Lebensmittel-Analytik und humanpsychophysikalischer Techniken der Einfluss gezielt geänderter Produktionsparameter ausgewählter Getränke auf die oxidativ beeinträchtigte Lagerungsstabilität untersucht werden. Dies beinhaltet die Entwicklung einer praxistauglichen Schnellmethode zur quantitativen Erfassung antioxidativ aktiver Analyte sowie die Identifizierung und gezielte Anreicherung ihrer Vorstufen in Rohstoffen.

Wir bieten ein interessantes und interdisziplinäres akademisches Umfeld, ein nettes Arbeitsteam und hervorragende Arbeitsbedingungen.

Falls Sie Interesse an einer Mitarbeit in unserem Forschungsteam haben, richten Sie Ihre Bewerbung bitte an:

Prof. Dr. Thomas Hofmann
Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik
Technische Universität München
Lise-Meitner-Str. 34
85354 Freising

Kontakt: thomas.hofmann@tum.de

Mehr Information finden Sie unter
http://molekulare-sensorik.de