

Wir suchen für unser Team zum 01. April 2023

wissenschaftliche/r Mitarbeiter/in oder Doktorand/in (m/w/d).

Über uns

Im Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie integriert ist die Arbeitsgruppe Getreidetechnologie und -verfahrenstechnik, deren Schwerpunkt die Aufklärung von Struktur-Funktionsbeziehungen von getreide- und generell pflanzenbasierten Produkten darstellt. Wir sind immer auf der Suche nach neuen Technologien und neuen Methoden, um ein wissensbasiertes Produkt- und Prozessdesign zu ermöglichen und neuartige Strukturen in Lebensmittelmatrizes zu schaffen. Wir glauben daran, dass exzellente Forschung und „out of the box thinking“ innovative Ideen und Lösungen für die Industrie von morgen hervorbringt.

Wir bieten

Gestaltungsfreiraum – Wissensaufbau – Industriekontakt – junges, kreatives und interdisziplinäres Team

Ihre Aufgaben

- Engagierte Bearbeitung von Forschungsprojekten
- Realisierung von eigenen Ideen zur Entwicklung von Versuchsaufbauten und Forschungsansätzen
- Projektmanagement im industriellen Umfeld
- Veröffentlichung der Ergebnisse in wissenschaftlichen Fachzeitschriften und auf internationalen Konferenzen
- Mitarbeit in der Lehre zur Ausbildung der Talente von Morgen
- Mitarbeit bei der Drittmittelakquise
- **Möglichkeit zur Promotion**



Folgendes Promotionsthema ist mit den oben genannten Aufgaben verbunden:

CO₂-induzierte Strukturierung/Texturierung von Broten aus klimatoleranten Rohstoffen ohne Eigenbackfähigkeit

Die schwankende Qualität der Weizenernte der vergangenen Jahre gibt Einblicke auf mögliche Auswirkungen des Klimawandels für zukünftiger Erntejahre. Die höhere Wahrscheinlichkeit für Wetterextrema, sowie steigende Durchschnittstemperaturen, erhöhen das Risiko für wetter- und schädlingsbedingte Ernteeinbußen drastisch. Daher sollten frühzeitig klimatolerantere Stärkequellen als Basis für die Backwarenherstellung in Betracht gezogen werden. Die Verarbeitbarkeit dieser cerealen Rohstoffe stellt aufgrund der eingeschränkten Gashaltbarkeit Herausforderungen dar. Durch das Neudenken des Backprozesses unter Berücksichtigung der veränderten Materialanforderungen soll in diesem Projekt ein neues Texturierungstool für sensorisch ansprechende Brote aus alternativen, klimatoleranten Rohstoffen entwickelt werden.

Wir bieten eine Teilzeitstelle (50 %) an. Die Beschäftigung erfolgt mit entsprechender Vergütung nach dem Tarifvertrag für den öffentlichen Dienst der Länder (TV-L). Die Möglichkeit zur Promotion ist gegeben. Die TU München strebt eine Erhöhung des Frauenanteils an, qualifizierte Frauen werden deshalb nachdrücklich aufgefordert, sich zu bewerben. Schwerbehinderte werden bei ansonsten im Wesentlichen gleicher Eignung und Qualifikation bevorzugt.

*Opportunities
for Talents*



Anforderungen

- Abgeschlossenes Universitätsstudium der Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelbiotechnologie, Lebensmittelchemie, (Lebensmittel-)Verfahrenstechnik, Chemie-/Bioingenieurwesen oder vergleichbarem
- Fähigkeit und Interesse an analytischem, kreativem und interdisziplinärem Denken
- Strukturierte und zuverlässige Arbeitsweise
- Hoher Anteil an Eigeninitiative und Engagement
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift
- Teamfähigkeit und Kommunikationsvermögen

Bitte senden Sie Ihre schriftlichen, aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen als pdf-Datei bis zum 03.03.2023 unter Angabe des Stichworts „Kohlenstoffdioxid“ an: Technische Universität München, Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie, Weihenstephaner Steig 20, 85354 Freising

Bei Fragen zögern Sie nicht uns zu kontaktieren: verwaltung@bgt.wzw.tum.de

(Bei einer Mail-Bewerbung bitten wir Sie, die Unterlagen in einer einzigen pdf-Datei gesammelt zu schicken.)

Hinweis zum Datenschutz:

Im Rahmen Ihrer Bewerbung um eine Stelle an der Technischen Universität München (TUM) übermitteln Sie personenbezogene Daten. Beachten Sie bitte hierzu unsere Datenschutzhinweise gemäß Art. 13 Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO) zur Erhebung und Verarbeitung von personenbezogenen Daten im Rahmen Ihrer Bewerbung, abrufbar unter <http://go.tum.de/554159>. Durch die Übermittlung Ihrer Bewerbung bestätigen Sie, dass Sie die Datenschutzhinweise der TUM zur Kenntnis genommen haben.