Als Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung mit den Standorten Freising und Dresden sind wir führend in Forschung und Entwicklung für unsere Geschäftsfelder Lebensmittel, Verpackung, Produktwirkung, Verarbeitungsmaschinen sowie Recycling und Umwelt. In unserer täglichen Arbeit beschäftigen wir uns mit aktuellen Herausforderungen der von uns adressierten Branchen und treiben die Zukunftsthemen Bioökonomie und Kreislaufwirtschaft, Gesundheit und Wohlbefinden sowie Sicherheit und Resilienz voran.

Wir bieten am Standort Freising ein

Praktikum/Forschungspraktikum im Bereich der Lebensmittelzutaten

für Studierende (m / w / d) im Studiengang Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie, Ökotrophologie, Biotechnologie oder einem vergleichbaren Studiengang an.

Zeitraum: ab sofort

Hintergrund und Aufgaben

Durch die stark steigende Nachfrage nach pflanzlichen Proteinprodukten und clean-label-Zertifizierungen gewinnt der Sektor der alternativen Proteinzutaten weiter an Bedeutung. Insbesondere bei pflanzlichen Ersatzprodukten stellt die Technofunktionalität nichttierischer Proteine eine besondere Herausforderung dar. Mittels verschiedener chemischer oder physikalischer Methoden kann diese verbessert und ihr Einsatz in Lebensmitteln vereinfacht werden. Das Praktikum beinhaltet verschiedene Tätigkeiten im Bereich der physikochemischen Analytik und Herstellung neuartiger Proteinzutaten:

- Planung und Durchführung von Laboranalysen zur Charakterisierung der funktionellen Eigenschaften von Pflanzenproteinen, insbesondere der Gelbildung
- Untersuchung des Einflusses von verschiedener physikalische und chemischer Modifikationsverfahren auf die funktionellen Eigenschaften eines Pflanzenproteins
- Planung und Durchführung vielversprechender Modifikationsverfahren im Technikums-Maßstab
- Herstellung von Modelllebensmitteln unter Einsatz neu entwickelter funktioneller Zutaten sowie Produktoptimierung
- Charakterisierung neu entwickelter Produkte hinsichtlich sensorischer und nutritiver Eigenschaften

Voraussetzungen

- Sorgfältiges und zuverlässiges Arbeiten und Erfahrungen mit praktischen Laborarbeiten
- Kreativität und Offenheit für Neues sowie Begeisterung für fortschrittliche analytische Methoden
- Teamfähigkeit und Initiative
- Analytische Denkweise und physikalisch-chemisches Grundverständnis

Was wir bieten dazu

- die Möglichkeit, in einem leidenschaftlichen, anregenden und jungen Umfeld zu arbeiten
- die Erfahrung, relevante Forschungsthemen im Bereich der Proteinanalytik und Entwicklung neuer Proteinzutaten kennenzulernen und zu erleben
- Erwerb wissenschaftlicher und beruflicher Fähigkeiten und Kenntnisse in einem der größten Zentren der angewandten Forschung in Europa

Fragen zu dieser Position beantwortet Ihnen gerne:
Laura Scheuer
Abteilung Verfahrensentwicklung Lebensmittel
Tel. +49 8161 491-465

Ihre aussagekräftige Bewerbung, bestehend aus Anschreiben, Lebenslauf und der Studienverlaufsübersicht, senden Sie bitte an: **laura.scheuer@ivv.fraunhofer.de**