

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 eine

## **Masterarbeit 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. Durch ein umfassendes Verständnis der einwirkenden Parameter kann diese verbessert und ihr Einsatz in Lebensmitteln vereinfacht werden. Ziel der Abschlussarbeit ist es daher, den Einfluss verschiedener Prozessparameter auf die Gelbildung eines Pflanzenproteins zu untersuchen, um die Entwicklung einer neuartigen Proteinzutat zu ermöglichen.

### **Voraussetzungen**

- Sorgfältiges und zuverlässiges Arbeiten und Erfahrungen mit praktischen Laborarbeiten
- Kreativität und Offenheit für Neues sowie Begeisterung für fortschrittliche analytische Methoden
- Teamfähigkeit und Initiative
- Erfahrungen in der Proteinanalytik wünschenswert
- 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](mailto:laura.scheuer@ivv.fraunhofer.de)