

SANUMTEC

SanumTec zählt zu den innovativsten Unternehmen im Bereich Fermentation. Wir sind Hersteller für Gesundheitsprodukte mit patentgestützter Kompetenz und Spezialisierung auf fermentierte Naturprodukte im Gesundheits- und Kosmetikbereich und vertreiben weltweit diese einzigartigen Produkte aus eigener Forschung über Dr. Niedermaier®.

Wir suchen zum 01.05.2026 in Vollzeit für die Dauer von 6 Monaten

Masterarbeit (M.Sc.) – Produktentwicklung eines fermentierten Flüssigprodukts im Labormaßstab (5–10 L)

Thema

Im Rahmen eines praxisnahen Entwicklungsprojekts soll ein fermentiertes Flüssigprodukt im Labormaßstab (ca. 5–10 L) entwickelt und systematisch untersucht werden. Ziel ist die Entwicklung eines stabilen, sensorisch akzeptablen fermentierten Flüssigprodukts im Labormaßstab – inklusive Definition der wesentlichen Produkt- und Prozessparameter sowie eines geeigneten Prüfkonzepts zur Bewertung von Qualität und Stabilität über die Lagerzeit. Im Fokus stehen die Auswahl/Definition geeigneter Mikroorganismen, die Prozessführung sowie die Produktstabilität und -qualität über Lagerzeit.

Deine Aufgaben

- Durchführung einer Literatur- und Patentrecherche zum Stand der Technik fermentierter Flüssigprodukte mit lebenden Mikroorganismen, mit Schwerpunkt auf Formulierungs- und Prozessstrategien sowie Stabilitäts- und Qualitätsbewertung.
- Planung, Durchführung und Dokumentation von Laborversuchen im Maßstab 5–10 L zur Entwicklung und Optimierung von Rezeptur und Prozessführung.
- Analytische und sensorische Bewertung der Produktproben sowie Auswertung der Prozess- und Qualitätsdaten zur Identifikation der maßgeblichen Einflussgrößen.
- Etablierung und Anwendung geeigneter mikrobiologischer Methoden zur Quantifizierung lebender Mikroorganismen und zur Beurteilung der Stabilität über die Lagerzeit.

Dein Profil

- Fortgeschrittenes Masterstudium in Lebensmitteltechnologie, Biotechnologie, Bioverfahrenstechnik, Pharmazeutische Bioprozesstechnik, Mikrobiologie o. Ä.
- Sicheres Arbeiten im Labor; idealerweise erste Erfahrung mit mikrobiologischen Methoden, Fermentation oder lebensmitteltechnologischer Analytik.
- Strukturierte, sorgfältige Arbeitsweise und Freude an praxisnaher Forschung
- Sehr gute Deutschkenntnisse (C1).

Du möchtest Teil unserer spannenden Entwicklung werden? Dann freuen wir uns auf Deine Bewerbung, mit Angabe Deines frühestmöglichen Startdatums.

Sende Deine Bewerbung bitte an: Veronika Kupfer-Oberndorfer | jobs@drniedermaier.com

SANVMTEC

Wir bieten

- Eine Masterarbeit mit direktem Bezug zu einer praxisnahen Produktentwicklung
- Einblicke in industrielle Fermentation und in die Zusammenarbeit an den Schnittstellen zwischen Entwicklung, Produktion, Innovation und Qualitätssicherung.
- Modernes Büro im Grünen inkl. Parkplätzen und gute öffentliche Verkehrsanbindung (5 Minuten S-Bahn-Station Wächterhof)
- Eine innovative und wachsende Unternehmensgruppe

Du möchtest Teil unserer spannenden Entwicklung werden? Dann freuen wir uns auf Deine Bewerbung, mit Angabe Deines frühestmöglichen Startdatums.

Sende Deine Bewerbung bitte an: Veronika Kupfer-Oberndorfner | jobs@drniedermaier.com