



Stellenangebot Promotionsstelle m/w/d –

Strukturbildung von ballaststoffreichen Lebensmitteln mittels 3D Druck

Das Fachgebiet Pflanzliche Lebensmittel am Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie der Universität Hohenheim sucht ab Januar 2025 eine:n Doktorand:in um aus ballaststoff- und proteinreichen Rohstoffen komplexe Strukturen mittels Lebensmittel 3D Druck zu entwickeln.

Die Universität Hohenheim ist eine innovative und forschungsintensive Universität im Süden Stuttgarts. Großzügig ausgestattete Forschungseinrichtungen, ein barockes Schloss und weitläufige Parkanlagen prägen den Campus. Moderne Lehre und Spitzenforschung verbinden sich in innovativen Fächern der Naturwissenschaften, Agrarwissenschaften sowie Wirtschafts- und Sozialwissenschaften.

Unser Fachgebiet besitzt umfangreiche Erfahrung und Equipment im Bereich der Analytik von Biopolymeren und deren Einsatz in Lebensmitteln. Wir haben ein großes Netzwerk in der Wissenschaft wie auch in der Branche und freuen uns, mit Dir zusammen dieses Forschungsfeld zu bearbeiten. Unser Ziel ist es gemeinsam das Unbekannte zu erforschen und unser Wissen in zukunftsweisende Verfahren und innovative Produkte zu transferieren.

Forschungsarbeit

In der Arbeit sollen Ballaststoffe gewonnen werden und diese in eine proteinreiche Matrix integriert werden. Hieraus sollen neue Strukturen und Texturen in einem fachgebietseigenen Lebensmittel 3D Drucker generiert werden. Ziel ist die Versorgung von speziellen Personengruppen mit sehr hochwertigen Lebensmitteln. Die wissenschaftliche Herangehensweise in der Promotion soll in einem Projekt mit hoher Anwendungsrelevanz und Beteiligungen aus der Branche verbunden werden. Somit soll ein Transfer in die Gesellschaft garantiert werden.

Forsche mit uns in Deiner Promotion an diesem spannenden Thema, um unsere Lebensmittel noch besser zu machen! Werde Teil unseres Teams, wir freuen uns auf Dich!

Folgende Aufgabenfelder sind enthalten

- Entwicklung neuartiger Texturen im Lebensmittel 3D Drucker
 - Charakterisierung spezieller Texturen
- Aufklärung von Interaktionen von Proteinen und Ballaststoffen
 - Projektmanagement
 - Firmenkontakte
- Veröffentlichung der Erkenntnisse in Fachzeitschriften und Konferenzen
 - Transfer des Wissens in die Lehre

Anforderungen

- Abgeschlossenes Masterstudium im Bereich Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie, Bioprozesstechnik oder vergleichbares
- Kenntnisse im wissenschaftlichen Arbeiten
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift
- Kreativität und Begeisterung
- Teamgeist

Bei gleicher Eignung werden Schwerbehinderte bevorzugt eingestellt. Da die Universität ihren Anteil an Wissenschaftlerinnen erhöhen möchte, sind Bewerbungen von Frauen besonders erwünscht.

Die Vergütung erfolgt nach Entgeltgruppe E13 TVL-L (50% der regelmäßigen Arbeitszeit mit anschließender Aufstockung). Die Stelle ist zur Promotion vorgesehen.



Bitte sende Deine vollständigen Bewerbungsunterlagen in einer pdf-Datei bis zum 13. Oktober 2024 per email an plantbasedfoods@uni-hohenheim.de.

Ansprechpartner ist Prof. Dr. Mario Jekle.

Hast Du Interesse an unserer aktuellen Forschung? Erfahre mehr unter plant-based-foods.uni-hohenheim.de/ und researchgate.net/profile/Mario-Jekle