



Bei der Technischen Universität Berlin ist/sind folgende Stelle/n zu besetzen

Studentische Beschäftigung mit 40 Monatsstunden

Fakultät III: Prozesswissenschaften - Lebensmitteltechnologie und -chemie - Lebensmittelbiotechnologie und -prozesstechnik

Reference number: III-SB-0073-2024 (starting at the earliest possible / closing date for applications 28/10/24)

Working field:

Mitarbeit im Drittmittelprojekt: "Vegane Aufstriche - Untersuchung des Potenzials von Starterkulturen bei der Herstellung veganer Aufstriche". Vegane (pflanzliche) Brotaufstriche, die derzeit auf dem Markt erhältlich sind, haben in der Regel einen hohen Fettgehalt, einen niedrigen Proteingehalt und enthalten außerdem deklarationspflichtige Hydrokolloide. Darüber hinaus haben vegane Frischkäsealternativen häufig ein unausgewogenes Geschmacks- und Texturprofil, insbesondere wenn die Produkte mit pflanzlichen Proteinen angereichert sind. Das Projekt "Vegan Spreads" zielt darauf ab, diese Herausforderungen anzugehen, indem es Wissen darüber schafft, wie man erfolgreich hochwertige, vegane, proteinreiche Brotaufstriche durch Fermentation mit Exopolysaccharid (EPS)-produzierenden Starterkulturen entwickelt. "Vegan Spreads" verfolgt einen multidisziplinären und umfassenden Ansatz, um die Herausforderungen der Entwicklung und Herstellung fermentierter Brotaufstriche (einschließlich einer veganen Frischkäsealternative und eines Aufstriches auf pflanzlicher Basis) zu lösen. Neben dem eigentlichen Fermentationsansatz wird dieses Projekt auch mit den nicht-thermischen Technologien Ultraschall (US), gepulste elektrische Felder (PEF) und Hochdruck (HPP) arbeiten und deren Wissen auf diesem Gebiet ausweiten.

Aufgabengebiet:

- Mikrobiologische Untersuchungen
- Unterstützende Tätigkeiten bei der Durchführung von Analysen physiko-chemischer Merkmale pflanzlicher Proteine, Proteinlösungen und fermentierten Produkten
- Unterstützung der wissenschaftlichen Mitarbeitenden bei der Vorbereitung und Durchführung von Versuchen
- Dokumentation von Versuchsdurchführung und Auswertung von Messdaten
- Recherchearbeiten

Requirements:

Muss:

- Gute Kenntnisse im Bereich Lebensmitteltechnologie, Biotechnologie, Verfahrenstechnik oder einer verwandten Fachrichtung
- Praktische Erfahrungen im Labor
- Sicherer Umgang mit MS Office (Word, Excel, PP)
- Gute Deutsch- und/oder Englischkenntnisse erforderlich; Bereitschaft die jeweils fehlenden Sprachkenntnisse zu erwerben

Kann:

- Sorgfältige und zuverlässige Arbeitsweise
- Gute Kommunikations- und Teamfähigkeit

Fachlich verantwortlich / Ansprechpartner:in für die Ausschreibung: Prof. Dr.-Ing. habil. Cornelia Rauh

Besetzungszeitraum: sofort-31.07.2025

Bewerbung an: sophie.uhlig@tu-berlin.de

Ihre **schriftliche** Bewerbung mit Anschreiben, Lebenslauf, Immatrikulationsbescheinigung und ggf. aktueller Notenübersicht richten Sie bitte unter **Angabe der Kennziffer** an die o.g. Beschäftigungsstelle.

Zur Wahrung der Chancengleichheit zwischen Männern und Frauen sind Bewerbungen von Frauen mit der jeweiligen Qualifikation ausdrücklich erwünscht. Schwerbehinderte werden bei gleicher Eignung bevorzugt.

The vacancy is also available on the internet at
<https://www.personalabteilung.tu-berlin.de/menue/jobs/>

