

### **3 DOKTORANDENSTELLEN AM LEHRSTUHL FÜR LEBENSMITTELCHEMIE UND MOLEKULARE SENSORIK**

Am Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik, Wissenschaftszentrum Weihenstephan der Technischen Universität München sind drei Stellen eines / einer Doktoranden/Doktorandin (TVL E13/2) zu besetzen.

#### **Ihr Aufgabengebiet:**

Der Lehrstuhl beschäftigt sich mit dem Screening, der Identifizierung und Quantifizierung sensorisch aktiver und bioaktiver Naturstoffe in verarbeiteten Lebensmitteln sowie pflanzlichen Rohstoffen, mit deren Metabolismus sowie mit dem fundamentalen Verständnis der Struktur/Wirkungs-Zusammenhänge dieser Verbindungen. Im Rahmen der zu bearbeitenden Forschungsprojekte soll mittels Methoden der modernen, instrumentellen Naturstoffanalytik und humanpsychophysikalischer Techniken im Sensometabolom nach neuartigen geschmacksaktiven Naturstoffen und Geschmacksmodulatoren gescreent und diese strukturell und funktionell charakterisiert werden.

Wir bieten ein interessantes akademisches Umfeld, ein nettes Arbeitsteam und hervorragende Arbeitsbedingungen.

Falls Sie Interesse an einer Mitarbeit in unserem Forschungsteam haben, richten sie Ihre Bewerbung bitte an:

Prof. Dr. Thomas Hofmann  
Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik  
TECHNISCHE UNIVERSITÄT MÜNCHEN  
Lise-Meitner-Str. 34  
85354 Freising

Kontakt: [thomas.hofmann@tum.de](mailto:thomas.hofmann@tum.de)

#### **Mehr Information**

<http://molekulare-sensorik.de>