

ABSCHLUSSARBEIT (Master / Diplom; m/w)

AM LEHRSTUHL FÜR LEBENSMITTELCHEMIE UND MOLEKULARE SENSORIK

Am Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik, Wissenschaftszentrum Weihenstephan der Technischen Universität München ist eine Abschlussarbeit zu besetzen.

Ihr Aufgabengebiet:

Der Lehrstuhl beschäftigt sich mit dem Screening, der Identifizierung und der Quantifizierung sensorisch aktiver und bioaktiver Naturstoffe in verarbeiteten Lebensmitteln sowie pflanzlicher Rohstoffe, mit deren Metabolismus sowie dem fundamentalen Verständnis der Struktur-/Wirkungs-Zusammenhänge dieser Verbindungen. Im Rahmen des zu bearbeitenden Forschungsprojektes sollen mono- und bidesmosidische Saponine mittels Methoden der modernen, instrumentellen Naturstoffanalytik (LC-MS/MS, UPLC-TOF-MS, 1/2D-NMR) strukturell und in weiteren physikalisch/biologischen Assays 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:

Dr. Corinna Dawid
Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik
TECHNISCHE UNIVERSITÄT MÜNCHEN
Lise-Meitner-Str. 34
85354 Freising
Kontakt: corinna.dawid@tum.de

Mehr Informationen

<http://molekulare-sensorik.de>