

ABSCHLUSSARBEIT (Master; m/w)

AM LEHRSTUHL FÜR LEBENSMITTELCHEMIE UND MOLEKULARE SENSORIK, TU MÜNCHEN

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

Dein 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 isoliert und mittels Methoden der modernen, instrumentellen Naturstoffanalytik (LC-MS/MS, UPLC-TOF-MS, 1/2D-NMR) strukturell und mit weiteren physikalischen Methoden funktionell charakterisiert werden.

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

Falls du Interesse an einer Mitarbeit in unserem Forschungsteam hast, dann melde dich bei:

Matthias Edelmann, M.Sc.
Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik
TECHNISCHE UNIVERSITÄT MÜNCHEN
Lise-Meitner-Str. 34 85354 Freising
Kontakt: matthias.edelmann@tum.de

Mehr Informationen

<http://molekulare-sensorik.de>