



Institute of Food Science and Biotechnology
Dep. Soft Matter Science and Dairy Technology



Das Fachgebiet erforscht grundlegend die Interaktion von Inhaltsstoff und Technologie für eine sichere Lebensmittelversorgung und Ernährung im 21. Jahrhundert. Je nach Fragestellung werden chemische, physikalische, mikrobiologische und humansensorische Methoden kombiniert, adaptiert und ggf. vertiefend erforscht. Unser Ziel ist es, Ideen aus der Forschung in innovative Technologien und Messtechniken zu übersetzen und/oder Produkte für spezifische Ernährungsanforderungen zu entwickeln. Unsere vorwettbewerblich orientierte Forschung forciert und unterstützt Innovationen in kleinen, mittleren und großen Milchunternehmen sowie deren Zulieferer, z. B. Messtechnik, Maschinenbau.

Zum nächstmöglichen Zeitpunkt ist bei uns eine

Promotionsstelle

mit Schwerpunkt Methoden- und Prozessentwicklung für Milchsysteme zu besetzen.

Ihre Aufgaben

- Experimentelle Arbeiten und Methodenentwicklung in einem Forschungsprojekt mit begleitender Analytik
- Datenauswertung, Dokumentation und Wissenstransfer in Form von Berichten, Vorträgen und peer-reviewed Publikationen
- Selbstständiges Arbeiten und Teamfähigkeit setzen wir voraus

Ihr Profil

- ✓ Neugier, Kreativität und sorgfältige Arbeitsweise
- ✓ Abgeschlossenes Studium in Lebensmittelwissenschaft/-biotechnologie, Bio-Verfahrenstechnik, Lebensmittelchemie oder Ernährungswissenschaft
- ✓ Ausbildung oder Erfahrungen durch Praktika sind wünschenswert

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Prof. Dr.-Ing. Jörg Hinrichs, Universität Hohenheim, Institute of Food Science and Biotechnology, Dep. Soft Matter Science and Dairy Technology (150e), Garbenstr. 21, 70599 Stuttgart oder an eidner@uni-hohenheim.de.