

Wissenschaftliche/r Mitarbeiter/in (Doktorand/in) (m/w/d)

Die Professur für Food Process Engineering der Technischen Universität München (Standort: Freising-Weihenstephan, School of Life Sciences) sucht ab dem 01.10.2026 eine/n wiss. Mitarbeiter/in mit dem Arbeitsschwerpunkt Partikel- und Pulvertechnologie, insbesondere elektrostatische Aufladung von Partikeln für das Forschungsprojekt: „Standardisierte Verschiebung des Proteingehaltes von Weizenmehl zur Herstellung von Spezialmehlen mittels triboelektrischer Trennung.“

Gestalten Sie die Zukunft der Lebensmitteltechnologie mit uns!

Unsere Forschung widmet sich innovativen Verfahren, die die Qualität und Nachhaltigkeit moderner Lebensmittel entscheidend prägen. Die Prozesse werden insbesondere für pflanzliche Ausgangsmaterialien oder alternative Proteine entwickelt. Ein großer Teil der Ausgangsmaterialien ist pulverförmig, daher ist die Partikel- und Pulvertechnologie ein wesentlicher Bestandteil unserer Forschung.

Unser Vorhaben adressiert den im letzten Jahrzehnt durch klimatische und regulatorische Veränderungen rückläufigen Proteingehalt des Winterweizens sowie die damit verbundene reduzierte Backqualität. Bislang fehlt es an technologischen Möglichkeiten, angemessen auf diese Schwankungen im Proteingehalt zu reagieren und die damit verbundenen Qualitätsverluste zu kompensieren. Das Forschungsziel des Projekts ist daher eine kontrollierte Proteinanreicherung mittels ladungsbasierter Trennung zur Herstellung verbesserter Mehle und deren Etablierung als effiziente Methode zur gezielten Anpassung des Proteingehalts von Weizenmehl. Es geht darum, den Auflade- und Trennprozess in einer Laboranlage zu untersuchen, und die gewonnenen Erkenntnisse auf eine Laboranlage zu übertragen.

Ihr Profil

Wir erwarten einen überdurchschnittlichen Hochschulabschluss (M.Sc.) in Lebensmitteltechnologie, Verfahrenstechnik, Chemieingenieurwesen, Bioprozesstechnik, oder einem vergleichbaren Fachgebiet. Sie verfügen über fundierte Kenntnisse in der Lebensmittelverfahrenstechnik sowie mechanischen Verfahrenstechnik, oder sind bereit, sich diese anzueignen. Erfahrung in der instrumentellen Analytik, wie beispielsweise bei der Partikelgrößenanalyse und Partikel-Partikel-Wechselwirkungen sind wünschenswert. Eine strukturierte und selbstständige Arbeitsweise sowie Freude an interdisziplinärer Teamarbeit zeichnen Sie aus. Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift runden Ihr Profil ab.

Unser Angebot

Sie erwartet ein hochaktuelles Forschungsthema im Bereich der Lebensmittelverfahrenstechnik in einem interdisziplinärem, diversen Team. Dabei arbeiten Sie mit direktem Bezug zu Lebensmittelunternehmen und profitieren von einer modernen Laborinfrastruktur am renommierten Wissenschaftsstandort Freising-Weihenstephan. Die Stelle ist zunächst auf 2 Jahre befristet; eine Verlängerung ist möglich. Die Möglichkeit zur Promotion ist gegeben. Die Bezahlung erfolgt gemäß Qualifikation nach TV-L. Die TUM strebt eine Erhöhung des Frauenanteils an. Bewerbungen von Frauen werden daher ausdrücklich begrüßt. Schwerbehinderte Bewerber/innen werden bei ansonsten im Wesentlichen gleicher Eignung bevorzugt eingestellt.

Bewerbung

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Unterlagen. Senden Sie diese bitte **bis zum 31.08.2026** per E-Mail an jobs.fpe@ls.tum.de.

Technische Universität München

Food Process Engineering

Prof. Dr.-Ing. Petra Först

Weihenstephaner Berg 1, 85354 Freising

Tel. +49 8161 71-4205

petra.foerst@tum.de

www.lse.ls.tum.de/fpe

*Opportunities
for Talents*

Passus / Hinweis zum Datenschutz: Im Rahmen Ihrer Bewerbung um eine Stelle an der Technischen Universität München (TUM) übermitteln Sie personenbezogene Daten. Beachten Sie bitte hierzu unsere Datenschutzhinweise gemäß Art. 13 Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO) zur Erhebung und Verarbeitung von personenbezogenen Daten im Rahmen Ihrer Bewerbung abrufbar unter <http://go.tum.de/554159>. Durch die Übermittlung Ihrer Bewerbung bestätigen Sie, dass Sie die Datenschutzhinweise der TUM zur Kenntnis genommen haben.