

Wir suchen für unser Team zum 1. September 2020 eine/n  
**eine/n wissenschaftliche/n Mitarbeiter/in mit Abschluss M. Sc. der Fachrichtung  
Biologie, Bioprozesstechnologie, Biotechnologie, oder vergleichbare (m/w/d).**

### **Über uns**

Als weltweit renommiertes Institut im Bereich der Brau-, Getränke- und Getreidetechnologie ist es unser Anspruch, wissenschaftlich stets an vorderster Front zu sein. Die Erarbeitung, Umsetzung und Bereitstellung innovativer, zukunftsweisender Technologien und Konzepte in diesem Bereich sind dabei wesentliche Kernaspekte unserer Arbeit. Wir glauben daran, dass exzellente Forschung und Querdenken innovative Ideen und Lösungen für die Industrie von morgen hervorbringt.

### **Wir bieten**

Gestaltungsfreiraum – Wissensaufbau – Industriekontakt – Junges und kreatives Team

### **Promotionsthema:**

### **Der Einsatz osmotoleranter Starterkulturen für die Entwicklung neuartiger Getränke und Getränkezusatzstoffe**

Der Getränkemarkt wird zunehmend durch das steigende Gesundheitsbewusstsein, das sich verändernde Verbraucherbedürfnis und verschärfte Kennzeichnungspflichten beeinflusst. Eine Strategie zur industriellen Umsetzung der Produktpassungen an den veränderten Markt ist die Fermentation von Frucht- und Gemüsesäften durch Milch- und Essigsäurebakterien. Grundvoraussetzung für geeignete Fermentationsstämme sind eine ausgeprägte Osmotoleranz und die Ausbildung eines geeigneten Aroma- und Endproduktprofils (d.h. die Bildung erwünschter Stoffwechselprodukte (Bsp. Gluconsäure) sowie die Vermeidung unerwünschter Stoffwechselprodukte (Bsp. Ethanol)). Im Fokus stehen hierbei Bakterienstämme, die aus zuckerreichen Habitaten isoliert wurden und durch Variation fermentationsrelevanter Parameter und Stressoren an Frucht- und Gemüsesäfte unterschiedlicher Konzentrationsstufen und (Frucht-)Zusammensetzungen adaptiert werden. Weitere Ziele sind die Entwicklung neuartiger, funktionaler Getränkezusatzstoffe sowie neuer Bioprozesstechnologien zur Herstellung dieser Getränkezutaten auf Basis osmotoleranter Starterkulturen.

### **Anforderungen**

- Sie besitzen fundiertes Wissen im Bereich der Mikrobiologie und Bioprozesstechnologie
- Sie können sich für Aufgaben der Getränketechnologie begeistern
- Fähigkeit und Interesse an analytischem, kreativem und interdisziplinärem Denken
- Hoher Anteil an Eigeninitiative und Engagement
- Systematische Arbeitsweise und hohe Zuverlässigkeit
- Teamfähigkeit und Kommunikationsvermögen
- Abgeschlossenes Hochschulstudium

Wir bieten eine Teilzeitstelle (50 %) ab (voraussichtlich) September 2020 an. Die Beschäftigung erfolgt mit entsprechender Vergütung nach dem Tarifvertrag für den öffentlichen Dienst der Länder (TV-L). Die Möglichkeit zur Promotion ist gegeben. Die TU München strebt eine Erhöhung des Frauenanteils an, qualifizierte Frauen werden deshalb nachdrücklich aufgefordert, sich zu bewerben. Schwerbehinderte werden bei ansonsten im Wesentlichen gleicher Eignung und Qualifikation bevorzugt.

### **Bewerbung**

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Unterlagen. Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen – unter Angabe des Stichworts "Osmotolerante Starterkulturen" – bis spätestens 26.07.2020 an:

Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie, Weihenstephaner Steig 20, 85354 Freising  
verwaltung@bgt.wzw.tum.de, [www.lbgt.wzw.tum.de](http://www.lbgt.wzw.tum.de)

(Bei einer Mail-Bewerbung bitten wir Sie, die Unterlagen in einer einzigen pdf-Datei gesammelt zu schicken)

### **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.