

28. Februar 2019

Wir sind Das Max Rubner-Institut (MRI) ist eine Forschungs- und Beratungseinrichtung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft. Wir arbeiten insbesondere auf den Gebieten der Ernährung, der Lebensmittel- und Bioverfahrenstechnik, der Mikrobiologie und Biotechnologie sowie der Sicherheit und Qualität bei Lebensmitteln. Forschungs- und Beratungsschwerpunkt ist der gesundheitliche Verbraucherschutz in den Bereichen Ernährung und Lebensmittel. Als selbstständige Bundesoberbehörde nehmen wir zudem Aufgaben nach dem Agrarstatistikgesetz und dem Strahlenschutzvorsorgegesetz wahr. Neben dem Hauptsitz in Karlsruhe hat das MRI Standorte in Detmold, Kiel und Kulmbach. Bewerben Sie sich und werden Sie Teil dieses wissenschaftlichen Netzwerkes: www.mri.bund.de.

Wir suchen eine/einen Praktikantin/Praktikant, Bachelor- oder Masterstudentin/-student

Ihr Aufgabengebiet Die Lipidarbeitsgruppe des Max Rubner-Institutes am Standort Detmold beschäftigt sich u.a. mit der Untersuchung von sog. Oleogelen als Alternative zu ernährungsphysiologisch ungünstigen Backmargarinen bzw. ökologisch bedenklichem Palmöl für die Herstellung von fettreichen und trockenen Backwaren. Im Rahmen des angebotenen Praktikums/der angebotenen Bachelor-/Masterarbeit soll die Frage geklärt werden, ob Oleogele ebenfalls zum Frittieren von Lebensmitteln wie Pommes frites oder Frittiergebäck geeignet sind. In Kooperation mit der Arbeitsgruppe Kartoffel/Stärke am Standort Detmold werden die Qualität und Stabilität von Oleogelen während wiederholten Frittierens analysiert und die chemischen, physikalischen und sensorischen Eigenschaften von Pommes frites charakterisiert. Ziel der Untersuchungen ist es, durch die Verwendung von Oleogelen als Ersatz von herkömmlichen Frittiermedien Frittiergut herzustellen, welches sich aus organoleptischer Sicht weniger fettig anfühlt, aber gleichzeitig mit einem ernährungsphysiologisch und ökologisch optimierten Image behaftet ist. Neben der Durchführung und Organisation der Frittierversuche müssen chemische (polare Anteile, polymere Triglyceride, Fettsäurezusammensetzung), physikalische (Textur, Farbe, Rheologie, Thermodynamik) und sensorische Untersuchungen durchgeführt werden, um den Einfluss der Oleogele auf das Frittiergut bzw. des Frittierens auf die Oleogele abschätzen zu können.

- Ihr Profil**
- Studentin/Student der Lebensmitteltechnologie oder eines vergleichbaren Studienganges (Bachelor oder Master)
 - Selbstständige und verantwortungsbewusste Arbeitsweise
 - Gute MS-Office Kenntnisse
 - Erste Laborerfahrungen und Interesse an analytischen Arbeiten
 - Teamfähigkeit und persönliches Engagement

Unser Angebot Wir bieten **zum nächstmöglichen Zeitpunkt** eine Praktikumsstelle, Bachelor- oder Masterarbeit am **Standort Detmold** des Max Rubner-Instituts.

Sie sind interessiert? Bei Interesse richten Sie bitte Ihre Bewerbung, vorzugsweise per E-Mail in einem pdf-Dokument, mit vollständigen und aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen, insbesondere tabellarischem Lebenslauf an

E-Mail: madline.schubert@mri.bund.de

Organisatorische und fachliche Fragen Frau Dr. Madline Schubert

05231/741 301