

Abschlussarbeit im Bereich der Aroma-Analytik:

Derivatisierung und Detektion von Thiolen in Aromen und Lebensmitteln mittels Gaschromatographie-Massenspektrometrie (GC-MS).

Thema

Thiole sind in der Aromen Industrie eine wichtige Stoffgruppe. Sie sind in verschiedenen Lebensmitteln wie Grapefruit, Zwiebeln, Kaffee, Wein und Fleischwaren enthalten und sind oft charakteristische Aromastoffe für die entsprechenden Lebensmittel. Gleichzeitig besitzen Thiole einen sehr niedrigen Schwellenwert, was bedeutet, dass sie bereits in sehr geringen Konzentrationen wahrgenommen werden. Unter analytischen Gesichtspunkten kann das zum Problem werden, da hier die Messinstrumente oft nicht sensitiv genug sind, um diese zu erfassen. Mithilfe der Derivatisierung können Thiole selektiv aufkonzentriert werden, um diese dennoch zu bestimmen.

Ihre Aufgaben

- Erstellung einer wissenschaftlichen Arbeit im Rahmen eines Bachelor/- Masterabschlusses einer Fachhochschule/Universität
- Eigenverantwortliches Arbeiten im Labor mit Chemikalien
- Methodenentwicklung für Messinstrumente
- Auswertung von chemischen Analysen mittels Software

Ihr Profil

- Studierende Person der Studienrichtung: Lebensmittelchemie, Chemie, Physik oder vergleichbares, zur Erlangung eines Bachelor/ Master of Science / of Engineering an einer Fachhochschule oder Universität.
- Selbstständige verantwortungsbewusste und strukturierte Arbeitsweise
- Gute Sprachkenntnisse in Englisch und Deutsch
- Vorzugsweise Studien Schwerpunkt chemische/ instrumentelle Analytik

Auf den Geschmack gekommen? Dann freuen wir uns auf Ihre **Initiativbewerbung**, für eine Abschlussarbeit in der Analytik

Ihre Ansprechpartnerin

Frau Karen Ciemienga

Tel. 02137/784-2178

E-Mail: jobs@silesia.com