

## 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 zum nächstmöglichen Zeitpunkt wiss. Mitarbeiter/innen für die Arbeitsgebiete „Proteintechnologie und Trenntechnik, Trocknungstechnik sowie Partikel- und Pulvertechnologie“.

### 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.

Wir suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt wissenschaftliche Mitarbeiter/innen in den Gebieten Trocknungstechnik sowie Trenntechnik. Wir entwickeln Membrantrenntechniken, um Proteinfractionen aus komplexen Mischungen mit höchster Reinheit und Ausbeute zu gewinnen. Im Bereich Trocknungstechnik entwickeln wir produktschonende, schnelle und wirtschaftliche Prozesse und analysieren, wie sich die Produktstruktur während des Trocknens ausbildet und wie die Produktqualität durch den Trocknungsprozess beeinflusst wird.

### Ihr Profil

Wir erwarten einen überdurchschnittlichen Hochschulabschluss (M.Sc.) in Lebensmitteltechnologie, Verfahrenstechnik oder Chemieingenieurwesen, Ernährungswissenschaft, Bioprozesstechnik, Bioinformatik oder einem vergleichbaren Fachgebiet. Sie verfügen über fundierte Kenntnisse in der Lebensmittelverfahrenstechnik, wie Trenntechnik oder Trocknung oder sind bereit, sich diese anzueignen. Erfahrung in der instrumentellen Analytik, wie beispielsweise bei der Partikelgrößenanalyse oder Proteinanalytik 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 31.01.2026** per E-Mail an [jobs.fpe@ls.tum.de](mailto: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](mailto:petra.foerst@tum.de)  
[www.lse.ls.tum.de/fpe](http://www.lse.ls.tum.de/fpe)

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.