



Promotionsleitfaden

Letzte Änderung August 2019





Liebe Leserinnen und Leser,

wir, die AG JLC, haben diesen Promotionsleitfaden erstellt, um über die Möglichkeiten einer Promotion in den verschiedenen Forschungsgebieten und Themenschwerpunkten an unterschiedlichen Standorten und Universitäten zu informieren. Des Weiteren soll dieser Leitfaden ProfessorInnen und Leitenden von Arbeitskreisen eine Möglichkeit bieten, den Kreis der Bewerber zu vergrößern.

Im Folgenden werden Arbeitskreise vorgestellt. Die Liste ist in Zusammenarbeit mit den einzelnen Arbeitskreisen entstanden. An dieser Stelle wollen wir uns noch einmal für die Zusammenarbeit bedanken. Diese Liste ist nicht vollständig, es gibt deutlich mehr Möglichkeiten der Promotion für LebensmittelchemikerInnen als die hier aufgeführten. Interessenten, die in diese Liste aufgenommen werden möchten, können sich gerne unter promotionsleitfaden@ag-jlc.de mit uns in Verbindung setzen.

Die Daten des H-Index¹ sind der zitierten Homepage entnommen worden.

Für eine bessere Verständlichkeit möchten wir den H-Index kurz erklären:

Der H-Index ist eine Kennzahl für das Ansehen in Forschung und Wissenschaft. Der Index dient der Darstellung und dem Vergleich der Produktivität und dem Einfluss der öffentlichen Arbeiten. Basierend auf der Anzahl an Publikationen und deren Zitationen wird ein Graph erstellt. Dabei wird die Anzahl der Publikationen gegen die Anzahl an Zitaten aufgetragen. Der H-Index entspricht dem Punkt, an dem die Anzahl der Publikationen gleich der an Zitationen ist.

Eure AG Junge LebensmittelchemikerInnen

Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen im öffentlichen Dienst

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--------------------|----|
| Berlin..... | 1 |
| Bonn | 3 |
| Braunschweig | 4 |
| Dresden | 6 |
| Erlangen | 8 |
| Gießen | 10 |
| Hamburg..... | 13 |
| Hannover | 15 |
| Jena..... | 16 |
| Karlsruhe | 17 |
| München..... | 19 |
| Münster..... | 20 |
| Stuttgart | 22 |
| Wuppertal | 23 |
| Würzburg | 24 |

Berlin

Arbeitsgruppe Prof. Dr. Lothar Kroh

| | |
|---|---|
| Standort | Berlin, TU Berlin |
| Homepage | https://www.lmc.tu-berlin.de/menue/fachgebiete/fg_kroh/ |
| Anzahl der beschäftigten Doktoranden | 5 bis 10 |
| Möglichkeit für Auslandsaufenthalte zu Forschungszwecken | Häufig |
| Referententätigkeiten während der Promotion | Praktikum und/oder Seminar |
| Firmenkooperationen | Teilweise |
| H-index¹ | 37 |
| Arbeitsgebiete und Schwerpunkte | <ul style="list-style-type: none">- Fortbildung durch Maillard-Reaktion- Struktur und Eigenschaft von Karamell und Melanoidinen- Oxidativer Abbau und Stabilisierung von Fetten (PUFA)- Struktur und Eigenschaften sekundärer Pflanzenstoffe |

Arbeitsgruppe Prof. Dr. Hajo Haase

| | |
|---|--|
| Standort | Berlin, TU Berlin |
| Homepage | http://www.lmc.tu-berlin.de/menue/fachgebiete/fg_haase/ |
| Anzahl der beschäftigten Doktoranden | Weniger als 5 |
| Möglichkeit für Auslandsaufenthalte zu Forschungszwecken | Selten |
| Referententätigkeiten während der Promotion | Praktikum und/oder Seminar |
| Firmenkooperationen | Teilweise |
| H-index¹ | 33 |
| Arbeitsgebiete und Schwerpunkte | Untersuchung von Spurenelementen, insbesondere in Bezug auf: <ul style="list-style-type: none">- Bioverfügbarkeit- Analytik und Speziierung- Molekulare Grundlagen für Essentialität und Toxizität |

Bonn

Arbeitsgruppe Prof. Dr. Matthias Wüst

| | |
|---|--|
| Standort | Bonn, Universität Bonn |
| Homepage | www.lwf.uni-bonn.de/institute/iel/institut/bioanalytik |
| Anzahl der beschäftigten Doktoranden | Weniger als 5 |
| Möglichkeit für Auslandsaufenthalte zu Forschungszwecken | Selten |
| Referententätigkeiten während der Promotion | Praktikum und/oder Seminar |
| Firmenkooperationen | Teilweise |
| H-index¹ | 23 |
| Arbeitsgebiete und Schwerpunkte | <ul style="list-style-type: none">- Analytik terpenoider Aroma- und Geschmacksstoffe in Lebensmitteln- Aufklärung der Biosynthese und Veränderungen bei Reifung, Lagerung und Verarbeitung von terpenoiden Aroma- und Geschmacksstoffen |

Braunschweig

Arbeitsgruppe Prof. Dr. Petra Mischnick

| | |
|---|---|
| Standort | Braunschweig, TU Braunschweig |
| Homepage | https://www.tu-braunschweig.de/ilc/forschung/akm |
| Anzahl der beschäftigten Doktoranden | Weniger als 5 |
| Möglichkeit für Auslandsaufenthalte zu Forschungszwecken | Selten |
| Referententätigkeiten während der Promotion | Praktikum und/oder Seminar und/oder Sonstige oder keine Tätigkeiten neben der Promotion hängen von der Stelle ab, auf die man eingestellt ist. Eine "Hausstelle" für die Praktikumsbetreuung bringt natürlich Arbeit in Praktikum und Begleitseminar mit sich und weitere MitarbeiterInnen können hier unterstützend mitwirken (Tutorien); je nach methodischem Forschungsschwerpunkt ist man für die Betreuung von Geräten zuständig etc.. Auslandsaufenthalte lassen sich je nach Interesse und Thema organisieren. |
| Firmenkooperationen | Teilweise |
| H-index¹ | 26 |
| Arbeitsgebiete und Schwerpunkte | Analytik von Polysacchariden und ihren Derivaten - Verteilung von Substituenten in den Monosaccharidbausteinen, im Polymermolekül und über das gesamte Material - Methoden: Massenspektrometrie (ESI-, MALDI-MS), Kapillarelektrophorese und verschiedene chromatographische Methoden - Molekulare Deutung quantitativer Ergebnisse im Hinblick auf makroskopische Eigenschaften. - Strukturaufklärung von natürlichen Polysacchariden |
| Anmerkungen | Wir kooperieren in einem interdisziplinären Graduiertenkolleg "Nanometrologie" u.a. mit der Chemie der Physikalisch-Technischen Bundesanstalt (PTB) in Braunschweig, die rückführbare Methoden für die klinische Diagnostik entwickelt. Auslandsaufenthalte lassen sich je nach |

Interesse und Thema organisieren.

Dresden

Arbeitsgruppe Prof. Dr. Thomas Henle

| | |
|---|---|
| Standort | Dresden, TU Dresden |
| Homepage | http://www.chm.tu-dresden.de/lc/ |
| Anzahl der beschäftigten Doktoranden | 5 bis 10 |
| Möglichkeit für Auslandsaufenthalte zu Forschungszwecken | Selten |
| Referententätigkeiten während der Promotion | Praktikum und/oder Seminar oder keine |
| Firmenkooperationen | Teilweise |
| H-index¹ | 43 |
| Arbeitsgebiete und Schwerpunkte | <ul style="list-style-type: none">- Natürliche Nanostrukturen in Lebensmitteln- Verarbeitungsinduzierte („sekundäre“) Lebensmittelinhaltsstoffe- Hochdruckbehandlung von Lebensmitteln- Translationale Forschung und Anwendungsforschung |
| Anmerkungen | Promovierende arbeiten eng mit ihnen zugeordneten Diplomandinnen und Diplomanden zusammen. Finanzierung der Teilnahme bei nationalen und internationalen Tagungen. Graduiertenakademie der TU Dresden bietet umfangreiches Fortbildungs- und Förderprogramm. |

Arbeitsgruppe Prof. Dr. Thomas Simat

| | |
|---|--|
| Standort | Dresden, TU Dresden |
| Homepage | http://www.chm.tu-dresden.de/lc/ |
| Anzahl der beschäftigten Doktoranden | Weniger als 5 |
| Möglichkeit für Auslandsaufenthalte zu Forschungszwecken | Selten |
| Referententätigkeiten während der Promotion | Praktikum und/oder Seminar |
| Firmenkooperationen | Häufig |
| H-index¹ | 23 |
| Arbeitsgebiete und Schwerpunkte | <ul style="list-style-type: none">- Übergänge von Verpackungsmaterialien oder anderen Werkstoffen auf Lebensmittel- Beurteilung sensorischer Eigenschaften von Lebensmittelkontaktmaterialien und anderen Konsumprodukten und Identifizierung von (Fehl-)Aromen |

Erlangen

Arbeitsgruppe Prof. Dr. Andrea Büttner

| | |
|---|--|
| Standort | Erlangen, Friedrich-Alexander Universität Erlangen-Nürnberg |
| Homepage | https://www.chemistry.nat.fau.eu/buettner-group |
| Anzahl der beschäftigten Doktoranden | 11 bis 15 |
| Möglichkeit für Auslandsaufenthalte zu Forschungszwecken | ja |
| Referententätigkeiten während der Promotion | Blockpraktikum, Konferenzen |
| Firmenkooperationen | häufig |
| H-index¹ | 2 |
| Arbeitsgebiete und Schwerpunkte | <ul style="list-style-type: none">- Geruchsaktive und flüchtige Inhaltsstoffe aus dem Food als auch dem Non-Food Bereich bilden den Kern der Forschung- zusammen mit Partnern aus anderen Disziplinen wie der Psychologie oder der Bioinformatik aber auch aus der Industrie soll der Riechprozess als Ganzes charakterisiert werden- Verarbeitungsprozesse von Geruchsstoffen sowohl chemisch als auch an Rezeptoren sollen aufgeklärt und verstanden werden. |
| Anmerkungen | <p>Die individuelle Schulung der Riechfähigkeiten der einzelnen Promovierenden ist ein besonderes Anliegen im Arbeitskreis.</p> <p>Es gibt eine enge Zusammenarbeit mit dem Fraunhofer IVV und dem Fraunhofer IIS. Zukunftsweisend wird der von Frau Büttner initiierte Campus der Sinne sein, der schon jetzt ein großes Thema im Arbeitskreis darstellt.</p> <p>https://www.campus-der-sinne.fraunhofer.de</p> |

Arbeitsgruppe Prof. Dr. Monika Pischetsrieder

| | |
|---|--|
| Standort | Erlangen, Friedrich-Alexander Universität Erlangen-Nürnberg |
| Homepage | http://www.lebensmittelchemie.nat.uni-erlangen.de/ |
| Anzahl der beschäftigten Doktoranden | 11 bis 15 |
| Möglichkeit für Auslandsaufenthalte zu Forschungszwecken | Selten |
| Referententätigkeiten während der Promotion | Praktikum |
| Firmenkooperationen | Häufig |
| H-index¹ | 35 |
| Arbeitsgebiete und Schwerpunkte | <ul style="list-style-type: none">- bioaktive und funktionelle Lebensmittelinhaltsstoffe- eindeutige chemische Charakterisierung der aktiven Moleküle durch modernste instrumentell-analytische und bioanalytische Verfahren- Aktivität wird an kultivierten Zellen oder in Zusammenarbeit mit der Universitätsklinik in Humanstudien ermittelt |
| Anmerkungen | <p>Promotionsarbeiten können zum Beispiel folgende Themen beinhalten:</p> <ul style="list-style-type: none">- Anwendung von gerichteter und ungerichteter Proteom-/Peptidomanalyse und Metabolomanalyse zur Untersuchung bioaktiver Lebensmittelinhaltsstoffe- Interaktion zwischen Nahrung und Gehirnfunktion (Neurotrition)- Nicht-enzymatische posttranslationale Modifikationen von Proteinen und Peptiden- Antimikrobiell wirksame und cytoprotektive Lebensmittelinhaltsstoffe- Entwicklung bioanalytischer und massenspektroskopischer Methoden für die Lebensmittel- und Bioanalytik |

Gießen

Arbeitsgruppe Prof. Dr. Gerd Hamscher

| | |
|---|--|
| Standort | Gießen, Justus-Liebig Universität Gießen |
| Homepage | http://www.uni-giessen.de/fbz/fb08/Inst/lcb/hamscher |
| Anzahl der beschäftigten Doktoranden | Weniger als 5 |
| Möglichkeit für Auslandsaufenthalte zu Forschungszwecken | Nie |
| Referententätigkeiten während der Promotion | Praktikum und/oder Seminar |
| Firmenkooperationen | Teilweise |
| H-index¹ | 22 |
| Arbeitsgebiete und Schwerpunkt | <ul style="list-style-type: none">- im Mittelpunkt stehen die Analytik von Tierarzneimitteln (inkl. Metaboliten und Transformationsprodukten) und toxikologisch relevanten Substanzen in Lebensmitteln und der Umwelt sowie das Verhalten ausgewählter Wirkstoffe in mikrobiologischen und biotechnologischen Prozessen- das Methodenspektrum umfasst u.a. (U)HPLC-DAD/FLD/(HR)MS/MS, mikrobiologische Testmethoden und die Etablierung geeigneter In-vitro-Systeme |
| Anmerkungen | Alle Stellenausschreibungen erfolgen über die Homepage der JLU (http://www.inst.uni-giessen.de/stellenmarkt/). Die AG JLC erhält den Ausschreibungstext schnellstmöglich. |

Arbeitsgruppe Prof. Dr. Gertrud Morlock

| | |
|---|---|
| Standort | Gießen, Justus-Liebig Universität Gießen |
| Homepage | www.uni-giessen.de/food |
| Anzahl der beschäftigten Doktoranden | 5 bis 10 |
| Möglichkeit für Auslandsaufenthalte zu Forschungszwecken | Häufig |
| Referententätigkeiten während der Promotion | Praktikum und/oder Seminar |
| Firmenkooperationen | Häufig |
| H-index¹ | 30 |
| Arbeitsgebiete und Schwerpunkt | <ul style="list-style-type: none">- wirkungsbezogene Analytik von Lebensmitteln, Kosmetika und Pflanzenextrakten entlang der Wertschöpfungskette- Entwicklung von analytischen non-target Methoden in Kombination mit biochemischen und biologischen Assays, um Wirksubstanzen in Lebensmitteln umfassender zu analysieren- bioaktives Profiling und Fingerprinting verbessert die Lebensmittelsicherheit und -qualität und erschließt neue Markersubstanzen- Hochleistungsdünnschichtchromatographie als flexible und schnelle Plattform für die Verbindung mit biologischen und biochemischen Systemen- Rückstands- und Spurenanalytik- geleistete technische Weiterentwicklungen, wie die Verbesserung und Automatisierung von desorptions- und elutionsbasierten Interface zur Massenspektrometrie, ebenso wie miniaturisierte Neuentwicklungen, wie Office Chromatography nutzen neue Technologien in der Analytik wie 3D-Druck, Piezodruck, Bildauswertung, künstliche neuronale Netzwerke, open source Soft-/Hardware, etc. |
| Anmerkungen | Die Mitbetreuung von Abschlussarbeiten von Bachelor-/Masterstudenten sowie internationalen Gastwissenschaftlern ist erwünscht. |

Arbeitsgruppe Prof. Dr. Holger Zorn

| | |
|---|--|
| Standort | Gießen, Justus-Liebig Universität Gießen |
| Homepage | https://www.uni-giessen.de/fbz/fb08/Inst/lcb |
| Anzahl der beschäftigten Doktoranden | 11 bis 15 |
| Möglichkeit für Auslandsaufenthalte zu Forschungszwecken | Selten |
| Referententätigkeiten während der Promotion | Praktikum und/oder Seminar |
| Firmenkooperationen | Häufig |
| H-index¹ | 24 |
| Arbeitsgebiete und Schwerpunkte | <ul style="list-style-type: none">- Lebensmittelbiotechnologie mit Schwerpunkt auf Aroma- und Enzymforschung- Basidiomyceten als Lebensmittel und "Enzymfabriken"- Insekten und ihre assoziierten Mikroorganismen als alternative Ressource für Lebens- und Futtermittel |

Hamburg

Arbeitsgruppe Prof. Dr. Markus Fischer

| | |
|---|--|
| Standort | Hamburg, Universität Hamburg |
| Homepage | http://www.hsfs.org/ |
| Anzahl der beschäftigten Doktoranden | Mehr als 15 |
| Möglichkeit für Auslandsaufenthalte zu Forschungszwecken | Selten |
| Referententätigkeiten während der Promotion | Praktikum und/oder Sonstige |
| Firmenkooperationen | Teilweise |
| H-index¹ | 44 |
| Arbeitsgebiete und Schwerpunkt | <ul style="list-style-type: none">- Hauptsächlich beschäftigen sich die Promovierenden der Hamburg School of Food Science mit der Analytik unterschiedlicher molekularer Ebenen (DNA, Proteine, Stoffwechselprodukte, Element- und Isotopenprofile) pflanzlicher Rohstoffe zur Authentizitätsbestimmung- Projekte wie bspw. "Food Profiling" (https://www.food-profiling.org/) beschäftigen sich hierbei unter anderem mit der Herkunfts- und Sortendifferenzierung von Walnüssen und Trüffeln- Ergänzend werden auch nicht pflanzliche Matrices im Rahmen des "Artefact Profiling" (http://artefact-profiling.org/) analysiert |

Arbeitsgruppe Prof. Dr. Sascha Rohn

| | |
|---|---|
| Standort | Hamburg, Universität Hamburg |
| Homepage | https://www.chemie.uni-hamburg.de/lc/rohn/index.html |
| Anzahl der beschäftigten Doktoranden | Mehr als 15 |
| Möglichkeit für Auslandsaufenthalte zu Forschungszwecken | Selten |
| Referententätigkeiten während der Promotion | Praktikum und/oder Seminar |
| Firmenkooperationen | Häufig |
| H-index¹ | 35 |
| Arbeitsgebiete und Schwerpunkt | <ul style="list-style-type: none">- Lebensmittelchemische Analytik<ul style="list-style-type: none">• Analyse von primären und sekundären Inhaltsstoffen in Lebens- und Futtermitteln• Reaktivität und Stabilität bioaktiver Lebensmittelinhaltsstoffe• Analyse von posttranslationalen Proteinmodifikationen- Analytische Chemie<ul style="list-style-type: none">• Methodenentwicklung für die Kopplungen HPTLC-MS, HPTLC-Bioautographie• Methoden zum Nachweis anti-allergener Substanzen, anti-diabetogener Substanzen und Antioxidanzien- Diagnostik ernährungsrelevanter Marker<ul style="list-style-type: none">• Risk/Benefit-Evaluation sekundärer Pflanzenstoffe• Charakterisierung der Bioverfügbarkeit sekundärer Pflanzenstoffe• Analytik von Metaboliten sekundärer Pflanzenstoffe• Analytik von Gallensäuren |

Hannover

Arbeitsgruppe Prof. Dr. Ralf Günter Berger

| | |
|---|---|
| Standort | Hannover, Leibniz Universität Hannover |
| Homepage | https://www.lci.uni-hannover.de/ |
| Anzahl der beschäftigten Doktoranden | 11 bis 15 |
| Möglichkeit für Auslandsaufenthalte zu Forschungszwecken | Häufig |
| Referententätigkeiten während der Promotion | Praktikum |
| Firmenkooperationen | Häufig |
| H-index¹ | 34 |
| Arbeitsgebiete und Schwerpunkt | <ul style="list-style-type: none">- Enzyme zur Verminderung von Risikostoffen in Lebensmitteln (Zellkulturtechnik, FPLC-Varianten, analytische & präp. SDS-PAGE, IEF), Naturstoffanalytik (GC, GC-O, GC-MS, LC-MS/MS, nLC-QTOF-MS/MS)- Biotransformation nachwachsender Rohstoffe zu Aromastoffen- Heterologe Expression von Genen aus Basidiomyceten |
| Anmerkungen | Alle DoktorandInnen am Lehrstuhl kommen von außerhalb, da der Studiengang Lebensmittelchemie in Hannover nicht angeboten wird. |

Jena

Arbeitsgruppe PD Dr. Volker Böhm

| | |
|---|--|
| Standort | Friedrich-Schiller-Universität Jena |
| Homepage | http://www.bioaktive-pflanzenstoffe.uni-jena.de |
| Anzahl der beschäftigten Doktoranden | Weniger als 5 |
| Möglichkeit für Auslandsaufenthalte zu Forschungszwecken | Selten |
| Referententätigkeiten während der Promotion | Praktikum und/oder Seminar und/oder Vorlesung oder keine |
| Firmenkooperationen | Teilweise |
| H-index¹ | 36 |
| Arbeitsgebiete und Schwerpunkt | <ul style="list-style-type: none">- Sekundäre Pflanzenstoffe, insbesondere die Gruppen der Carotinoide und Polyphenole- Untersuchungen zu den Gehalten an sekundären Pflanzenstoffen in Abhängigkeit von Verarbeitung und Lagerung- in-vitro-Studien und Humaninterventionsstudien zur Bioverfügbarkeit und zum Metabolismus dieser Inhaltsstoffe pflanzlicher Lebensmittel- Weiterhin werden die biologischen Aktivitäten der sekundären Pflanzenstoffe untersucht |

Karlsruhe

Arbeitsgruppe Prof. Dr. Mirko Bunzel

| | |
|---|--|
| Standort | Karlsruher Institut für Technologie |
| Leiter des Arbeitskreises | Prof. Dr. Mirko Bunzel |
| Homepage | http://phytochem.iab.kit.edu/index.php |
| Anzahl der beschäftigten Doktoranden | 5 bis 10 |
| Möglichkeit für Auslandsaufenthalte zu Forschungszwecken | Selten |
| Referententätigkeiten während der Promotion | Praktikum und/oder Seminar und/oder Sonstige |
| Firmenkooperationen | Teilweise |
| H-index¹ | 26 |
| Arbeitsgebiete und Schwerpunkt | <ul style="list-style-type: none">- Chemische Strukturen von pflanzlichen Zellwandpolymeren (z.B. Pektine, Hemicellulosen, Lignin)- Aufklärung von Interaktionen zwischen Zellwandpolymeren- Einfluss der Strukturen und der Interaktionen von Zellwandpolymeren auf deren Bedeutung in der menschlichen Ernährung (z.B. als Ballaststoffe), als funktionelle Lebensmittelinhaltsstoffe, in der Tierernährung sowie bei der Herstellung von Biofuels- mikrobielle Metabolisierung von Zellwandpolymeren und niedermolekularen Lebensmittelinhaltsstoffen- Einfluss von biotischen und abiotischen Stressfaktoren auf Zellwandpolymere und sekundäre Pflanzenmetaboliten- Einfluss lebensmitteltechnologischer Verfahren auf Inhaltsstoffe pflanzlicher Lebensmittel- Lebensmittelkontaminanten- Entwicklung von Profiling- und Analysenmethoden in genannten Arbeitsgebieten- Überwiegend genutzte Techniken: Chromatographie (gesamtes Spektrum), NMR, Massenspektrometrie, organische Synthese, Pflanzenzellkultur |

Arbeitsgruppe Dr. Daniel Wefers, Habilitant

| | |
|---|---|
| Standort | Karlsruhe Institut of Technology |
| Homepage | http://phytochem.iab.kit.edu/index.php |
| Anzahl der beschäftigten Doktoranden | Weniger als 5 |
| Möglichkeit für Auslandsaufenthalte zu Forschungszwecken | Selten |
| Referententätigkeiten während der Promotion | Praktikum und/oder Seminar |
| Firmenkooperationen | Teilweise |
| H-index¹ | 9 |
| Arbeitsgebiete und Schwerpunkt | <ul style="list-style-type: none">- Schwerpunkt auf der Erforschung von Hydrokolloiden verschiedenen Ursprungs<ul style="list-style-type: none">• Einsatz von rekombinanten Enzymen zur Analyse und Modifikation von Hydrokolloiden• Beziehungen zwischen den (Fein)strukturen und den technologischen, physiologischen und biologischen Eigenschaften von Hydrokolloiden• Enzymatische Synthese und Analyse von bakteriellen Exopolysacchariden• Strukturaufklärung neuartiger Polysaccharide bakteriellen Ursprungs• Interaktionen zwischen Hydrokolloiden und anderen Lebensmittelinhaltsstoffen- folgenden Methoden kommen dabei vorrangig zum Einsatz<ul style="list-style-type: none">• Flüssigchromatographie (HPAEC, GPC, LC-MS, analytische und präparative HPLC) & Gaschromatographie• Klonierung und heterologe Expression von Proteinen• Ein- und zweidimensionale NMR-Spektroskopie |

München

Arbeitsgruppe Dr. Katharina Scherf, Habilitantin

| | |
|---|---|
| Standort | Freising-Weihenstephan, Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der Technischen Universität München |
| Homepage | Leibniz-lsb.de |
| Anzahl der beschäftigten Doktoranden | 5 bis 10 |
| Möglichkeit für Auslandsaufenthalte zu Forschungszwecken | Häufig |
| Referententätigkeiten während der Promotion | Praktikum |
| Firmenkooperationen | Teilweise |
| H-index¹ | 14 |
| Arbeitsgebiete und Schwerpunkt | <ul style="list-style-type: none">- Erforschung der Weizenunverträglichkeiten<ul style="list-style-type: none">• Verbesserung der Glutenanalytik• Aufklärung von Schlüsselreaktionsmechanismen im Pathomechanismus• Zusammenarbeit mit klinischer Forschung- Technofunktionelle Eigenschaften und Sensorik von Getreideprodukten<ul style="list-style-type: none">• Struktur-Funktionalitäts-Beziehungen bei Biopolymeren- Arbeitstechniken<ul style="list-style-type: none">• RP-/GP-HPLC• LC-MS/MS• Gelelektrophorese• ELISA• klassische Mehlanalytik• Rheologie• Mikroback- Und Mikrozugversuche• qNMR• spektroskopische Verfahren |

Münster

Arbeitsgruppe Prof. Dr. Melanie Esselen

| | |
|---|--|
| Standort | Münster, Westfälische Wilhelms-Universität Münster |
| Homepage | https://www.uni-muenster.de/Chemie.lc/forschen/esselen/index.html |
| Anzahl der beschäftigten Doktoranden | 5 bis 10 |
| Möglichkeit für Auslandsaufenthalte zu Forschungszwecken | Selten |
| Referententätigkeiten während der Promotion | Praktikum und/oder Seminar |
| Firmenkooperationen | Teilweise |
| H-index¹ | 10 |
| Arbeitsgebiete und Schwerpunkt | <ul style="list-style-type: none">- Metabolismus und Genotoxizität von Lebensmittelinhaltsstoffen und -kontaminanten mit besonderem Fokus auf die DNA-Integrität- DNA-Schadensantwort und der Beitrag von oxidativem Stress zur DNA-Schadenskaskade- Bioaktive Lebensmittelinhaltsstoffe:<ul style="list-style-type: none">• Strukturaufklärung• Metabolismus• zelluläre Wirkmechanismen- Nutriepigenomics: Beeinflussung epigenetischer zellulärer Ereignisse durch sekundäre Pflanzenstoffe, mit den Schwerpunkt Proteinmodifizierung |

Arbeitsgruppe Prof. Dr. Hans-Ulrich Humpf

| | |
|---|---|
| Standort | Münster, Westfälische Wilhelms-Universität Münster |
| Homepage | https://www.uni-muenster.de/Chemie.lc/forschung/humpf/prof.dr.humpf.html |
| Anzahl der beschäftigten Doktoranden | 11 bis 15 |
| Möglichkeit für Auslandsaufenthalte zu Forschungszwecken | Selten |
| Referententätigkeiten während der Promotion | Praktikum und/oder Seminar |
| Firmenkooperationen | Teilweise |
| H-index¹ | 45 |
| Arbeitsgebiete und Schwerpunkt | <ul style="list-style-type: none">- Analytische Naturstoffchemie<ul style="list-style-type: none">• Mykotoxine• anderen bioaktiven Lebensmittelinhaltsstoffen wie z.B. Flavonoiden und Sphingolipiden- Analytik, Isolierung und Strukturaufklärung von bioaktiven Lebensmittelinhaltsstoffen und deren Metaboliten bzw. Abbauprodukten- Untersuchungen zur thermischen Stabilität, zur Biosynthese, zur Toxizität und zum (intestinalen) Metabolismus von Mykotoxinen.- Aktuell:<ul style="list-style-type: none">• Entwicklung von humanen Biomonitoringmethoden (HBM) zur Expositionsabschätzung von Mykotoxinen.• Metabolomics-basierte Ansätze zur Identifizierung bioaktiver Lebensmittelinhaltsstoffe und Charakterisierung von Ernährungsformen |
| Anmerkungen | Aktuelle Publikationen sind über folgenden Link abrufbar: https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/?term=Humpf+hu%5BAuthor%5D |

Stuttgart

Arbeitsgruppe Prof. Dr. Jens Brockmeyer

| | |
|---|---|
| Standort | Stuttgart, Universität Stuttgart |
| Homepage | https://www.ibtb.uni-stuttgart.de/abteilung_lc/ |
| Anzahl der beschäftigten Doktoranden | 5 bis 10 |
| Möglichkeit für Auslandsaufenthalte zu Forschungszwecken | Selten |
| Referententätigkeiten während der Promotion | Praktikum und/oder Seminar und/oder Sonstige |
| Firmenkooperationen | Teilweise |
| H-index¹ | 15 |
| Arbeitsgebiete und Schwerpunkt | <ul style="list-style-type: none">- Anwendung und Weiterentwicklung moderner bioanalytischer Verfahren, insbesondere (aber nicht nur) im Bereich der Proteincharakterisierung mittels Massenspektrometrie- Authentizitätskontrolle von Lebensmitteln mit modernen analytischen Verfahren. Es werden beispielsweise Marker auf Proteinebene identifiziert, die zum Nachweis verschiedener Aspekte der Authentizität genutzt werden können (u.a. Differenzierung von Spezies und Sorten, besondere Verarbeitungsformen)- Entwicklung spezifischer und sensitiver Nachweisverfahren für allergene Proteine in Lebensmitteln- Molekulare Charakterisierung von Lebensmittelallergenen. Hierbei wird beispielsweise der humane gastrointestinalen Metabolismus der allergenen Proteine in einem Verdauomodell in vitro untersucht. In diesen Arbeiten sollen die für das allergene Potential grundlegenden strukturellen Eigenschaften der Allergene und die Matrixinteraktionen mit Lebensmittelinhaltsstoffen identifiziert werden. |
| Anmerkungen | Wenn Sie Freude an der instrumentellen Analytik (insbesondere Massenspektrometrie) und der interdisziplinären Arbeit im Bereich Lebensmittelchemie, Biochemie und Lebenswissenschaften haben, sind Sie bei uns richtig! |

Wuppertal

Arbeitsgruppe Prof. Dr. Nils Helge Schebb

| | |
|---|--|
| Standort | Wuppertal, Bergische Universität Wuppertal |
| Homepage | www.schebb-web.de |
| Anzahl der beschäftigten Doktoranden | 5 bis 10 |
| Möglichkeit für Auslandsaufenthalte zu Forschungszwecken | Häufig |
| Referententätigkeiten während der Promotion | Praktikum und/oder Seminar und/oder Sonstige oder keine |
| Firmenkooperationen | Teilweise |
| H-index¹ | 23 |
| Arbeitsgebiete und Schwerpunkt | <ul style="list-style-type: none">- Untersuchung der physiologischen Wirkung von Lebensmittelinhaltsstoffen mit instrumentell analytischen Methoden- Trotz des Fokus auf die Entwicklung und Anwendung von GC-MS und LC-MS Methoden besteht in allen Projekten eine enge Anbindung an biologische (physiologische und toxikologische) Fragestellungen- Je nach Projekt sowie eigenem Interesse und Neigung umfasst dies Arbeiten mit Zellkultur, sowie Tiermodelle als auch Studien an Patienten |

Würzburg

Arbeitsgruppe Prof. Dr. Leane Lehmann

| | | |
|---|---|-------------------------------|
| Standort | Würzburg, Würzburg | Julius-Maximilian-Universität |
| Homepage | www.lmc.chemie.uni-wuerzburg.de | |
| Anzahl der beschäftigten Doktoranden | 5 bis 10 | |
| Möglichkeit für Auslandsaufenthalte zu Forschungszwecken | Selten | |
| Referententätigkeiten während der Promotion | Praktikum und/oder Seminar | |
| Firmenkooperationen | Teilweise | |
| H-index¹ | 17 | |
| Arbeitsgebiete und Schwerpunkt | <p>- Gesundheitswirkung von Lebensmittelinhaltsstoffen und -kontaminanten, insbesondere deren Schicksal im Lebensmittel und menschlichen Körper und die Wirkung der Ausgangssubstanzen sowie deren Umwandlungsprodukte auf die genetische Stabilität</p> <p>- Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none">• Identifizierung endogener und in Lebensmitteln enthaltener Mutagene• Aufklärung ihrer molekularen Wirkmechanismen• Untersuchung des Einflusses von Inhaltsstoffen aus funktionellen Lebensmitteln auf diese Mechanismen | |
| Anmerkungen | Auch ohne explizite Stellenausschreibung sind Initiativbewerbungen jederzeit willkommen. Richten Sie diese an Frau Prof. Dr. Leane Lehmann, Lehrstuhl für Lebensmittelchemie, Am Hubland, 97074 Würzburg oder per E-Mail an leane.lehmann@uni-wuerzburg.de . | |

Literatur

¹ <https://www.scopus.com/freelookup/form/author.uri> aufgerufen am 21.08.2019