

Kurzbeschreibung

Im Rahmen der Produktsicherheit von Fleischprodukten ist die Kontamination von Bakterien ein wichtiger Aspekt. Die Raman Spektroskopie bietet die Möglichkeit, unabhängig vom Wassergehalt, Schwingungsspektroskopie an Analyten wie Fleisch oder Bakterien zu betreiben. Aufgrund der komplexen Matrix – Fleisch und der geringen Probenmenge ist ein geeignetes Verfahren für die Probennahme überaus wichtig.

Die Aufgabe in der zu vergebenden Arbeit ist es, ein kontrolliertes Kontaminationsverfahren für Oberflächen zu entwickeln. An diesen Oberflächen sollen anschließend gezielt Probennahme Methoden erprobt und miteinander verglichen werden. Als Analysegeräte stehen dabei verschiedene Raman- und IR-Spektrometer sowie verschiedene Mikroskope zur Verfügung.

Ansprechpartner

Prof. Dr. P. Kaul; R. Breuch

Voraussetzungen /Anforderungen an Interessenten

- Interesse an Spektroskopie, Mikrobiologie und Oberflächenanalytik
- Studium der Naturwissenschaftliche Forensik oder Chemie mit Materialwissenschaften