

Praxisphase + Masterarbeit

Kaffee: Evaluierung flüchtiger Verbindungen bei neuartigen Röstverfahren

Kurzbeschreibung

Neuartige Verfahren in der Kaffeeröstung zeigen einen deutlichen Effekt auf das Gesamtflavour des finalen Produktes. Gewünscht ist natürlich eine Verbesserung des Produktes, dazu ist ein generelles Verständnis der Vorgänge während der Röstung notwendig.

Ziel der Arbeit wären somit Flavour Untersuchungen beim Röstkaffee, um die Unterschiede auf molekularer Ebene zu beschreiben. Die flüchtigen Verbindungen werden dabei mittels GC/MS bzw. GC/MSMS untersucht, es können verschiedene Probenvorbereitungsstrategien zum Einsatz kommen

In Zusammenarbeit mit unserem externen Partner haben wir auch die Möglichkeit Röstparameter zu definieren bzw. die Röstkinetik zu beeinflussen / zu überwachen.

Zuordnung zu Institut / Einrichtung

Institut für Sicherheitsforschung (ISF)

Ansprechpartner

Jana Hinz (jana.hinz@h-brs.de)

Dr. Mark Bücking (Fraunhofer IME*)

Dr. Bernd Göckener (Fraunhofer IME*)

Voraussetzungen / Anforderungen an Interessent:innen

- Erfolgreich absolviertes Modul Instrumentelle Analytik bei Prof. Dr. M. Wirtz (Modulnote mindestens 2,0)
- Wissenschaftlicher Ehrgeiz
- Chemisch-analytischer Hintergrund, Interesse an analytischer Chemie
- Freude und Engagement in einem hoch motivierten industriellen Team zu arbeiten
- Sorgfalt im Umgang mit den Sicherheits- und Weisungsbestimmungen der Industrie; sorgfältiges und sauberes Arbeiten