



Innovation ist der Herzschlag von Wirtschaftsgefügen. Das ttz Bremerhaven beschleunigt ihn durch gezielte Produkt- und Prozessoptimierungen. Auf Augenhöhe mit der Industrie entwickeln wir neue Wege zu mehr Ressourceneffizienz und Lebensqualität. Werden Sie Teil dieser dynamischen Entwicklung. Tragen Sie mit Ihrem Know-how zur Stärkung unserer Kernkompetenzen in den Bereichen Lebensmitteltechnologie und Bioverfahrenstechnik, Analytik sowie Wasser-, Energie- und Landschaftsmanagement bei.

Wir suchen für ein laufendes Projekt zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/n bis zwei Studenten/innen für eine

Abschluss-Arbeit (Bachelor)



Thema: „Prozesstechnische und technologische Charakterisierung einer kontinuierlich arbeitenden Teigbe- und Verarbeitungsanlage für verschiedene Weizenteigen“

Hintergrund

Das in Rede stehende Projekt beschäftigt sich mit einer kontinuierlich arbeitenden Teigbe- und Verarbeitungsanlage im Industriemaßstab. Im Einzelnen wird ein Druck-Vakuum-Teigextruder (6 t Teig / h) und ein spezieller Teigbandformer (Satellitenkopf-Technik) eingesetzt und betrachtet. Im Detail werden verschiedene Teige unter variierten Bedingungen (z.B. Druck, Vakuum) verarbeitet und rheologisch sowie backtechnisch charakterisiert. Um die sog. „Maschinengängigkeit“ unterschiedlicher Teige zu charakterisieren und zu optimieren, sollen geeignete Messungen spezifisch durchgeführt werden (primär rheologische Messungen sowie Laser-gestützte Erfassung von Körpern oder Ultraschall-gestützte Detektion von Teigbändern etwa zur Dichte-Bestimmung etc.) . Im Detail sollen sowohl Blätterteige, Plunderteige, Pizzateige und weiteres mehr betrachtet werden. Die Arbeiten

werden an einem speziell für dieses Projekt neuentwickelten Prototypen stattfinden und haben höchste Praxisrelevanz.

Ihr Profil

Sie sind idealerweise Student/in des Bachelor- Studiengangs Lebensmitteltechnologie/ Lebensmittelwirtschaft oder verwandter Disziplinen und weisen einige praktische Erfahrungen in diesem Bereich auf.

Ihre Aufgaben

- Durchführen einer ausführlichen Literaturrecherche zu analogen Systemen;
- Ermittlung und Erprobung von relevanten Parametern zur Herstellung von Weizenteigen mit optimalen rheologischen Eigenschaften, Mitarbeit beim Aufbau systemanalytischer Versuchs-Strukturen;
- Durchführen von praktischen Versuchen mit Teigsystemen im Labor- und Technikumsmaßstab (u.a. Erfassung der Rückverformungseigenschaften, Dichte, Extensio-/ Farinogramme, Zwick-Zugversuche, Klebrigkeitsmessungen, Backversuche, anderes)
- Charakterisierung des Einflusses von Prozess- und Systemparameter auf Struktur- und Produktparameter
- Übertragung der gewonnenen Daten und Erkenntnisse auf eine industrielle, kontinuierliche Teigverarbeitungs-Anlage
- Anderes

Bitte informieren Sie sich unter www.ttz-bremerhaven.de und senden Sie Ihre aussagefähige Bewerbung als E-Mail an: loesche@ttz-bremerhaven.de

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne per E-Mail zur Verfügung.