Praxisprojekt / Bachelorarbeit in der Lebensmitteltechnik

Thema: Umstellung von Säureregulatoren (NDA) auf Pasteurisation in der Brotherstellung

Über uns
Die Prümtaler Mühlenbäckerei steht für echtes Handwerk, moderne Technik und Qualität, die man schmeckt. Als familiengeführtes Unternehmen mit Tradition und Innovationsgeist investieren wir kontinuierlich in die Zukunft – aktuell bauen wir ein neues Werk mit einer der modernsten Mühlen Deutschlands.

Das Thema
Im Rahmen eines Praxisprojekts oder einer Bachelorarbeit bieten wir Studierenden der Lebensmitteltechnik die Möglichkeit, ein praxisrelevantes und zukunftsorientiertes Projekt zu bearbeiten. Ziel ist die Umstellung von Säureregulatoren (NDA) auf Pasteurisation bzw. eine Kombination beider Verfahren.

Inhaltliche Schwerpunkte

1. **Prozessanpassung**
    - Ermittlung geeigneter Kern- und Oberflächentemperaturen sowie Haltezeiten zur sicheren Deaktivierung von Schimmelsporen
    - Ableitung von Prozessparametern für eine stabile und reproduzierbare Umsetzung
2. **Qualität & Haltbarkeit**
    - Sicherstellung einer Haltbarkeit, die vergleichbar mit dem Einsatz von Konservierungsstoffen ist
    - Untersuchung möglicher Veränderungen in sensorischen Eigenschaften (z. B. Geschmack, Textur, Aussehen)
    - Analyse der Auswirkungen auf die Gesamtqualität des Brotes
3. **Einfluss unterschiedlicher Ofentechnologien**
    - Untersuchung des Pasteurisationsprozesses in verschiedenen vorhandenen Ofentypen:
        - WP Industriebackofen
        - Heuft Etagenofen
        - Heuft Stickenofen
        - Heuft Industriebackofen

Ihr Profil

- Studium im Bereich Lebensmitteltechnik, Lebensmittelverfahrenstechnik oder vergleichbar
- Interesse an Prozessentwicklung, Qualitätssicherung und Praxistests
- Selbstständige, strukturierte Arbeitsweise und Freude an experimentellem Arbeiten
- Teamfähigkeit und Neugier auf neue technologische Lösungen

Wir bieten

- Praxisnahe Bearbeitung eines hochaktuellen Themas mit direktem Bezug zur Produktion
- Unterstützung durch erfahrene Fachkräfte in Entwicklung und Produktion
- Moderne Infrastruktur mit unterschiedlichen Ofentechnologien
- Einblicke in die Arbeit einer familiengeführten Bäckerei mit Tradition und Innovationsgeist

Rahmenbedingungen

- Beginn: nach Absprache
- Dauer: 3–6 Monate (je nach Studienordnung)
- Standort: Lünebach (Eifel)

Kontakt

Interessiert? Wir freuen uns über Ihre Bewerbung mit kurzem Motivationsschreiben und Lebenslauf.
Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:
Bewerbung an personal@eifeler-landbrot.de