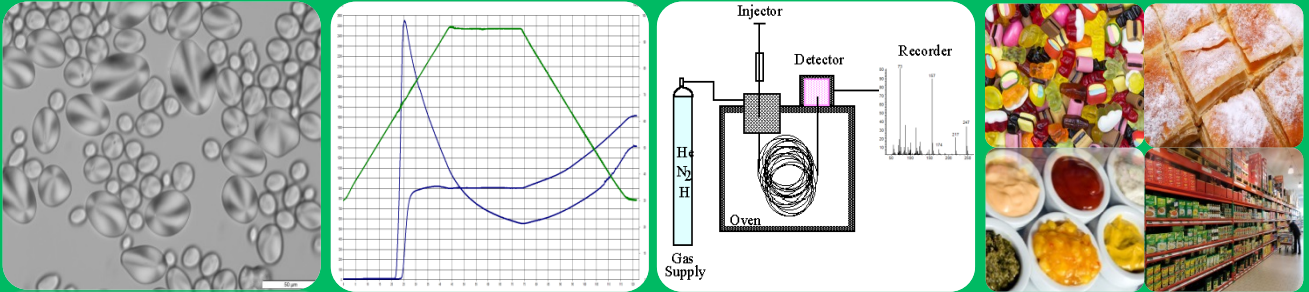


## Ausschreibung Masterarbeit:

# „Gaschromatographische Bestimmung des Adipin-/Acetylgehaltes in chemisch-modifizierten Lebensmittelstärken“



### Hintergrund

- Native, unveränderte Stärken sind oftmals nur bedingt für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie geeignet.
- Durch die Umsetzung von Stärke mittels veresternder und/oder vernetzender Reagenzien (z.B. Acetanhydrid, Adipinsäure/Essigsäureanhydrid Reaktionsgemische) können Stärkeprodukte mit besonderen Eigenschaften erzielt werden.
- Die Substitutionsgrade v.a. bei vernetzenden Reagenzien sind oftmals sehr niedrig
- In der AGRANA Research & Innovation Center GmbH konnte bereits eine Vielzahl modifizierter Stärken entwickelt werden, welche in der Lebensmittelindustrie eine umfangreiche Anwendung finden.

### Aufgabenstellung

- Ziel ist die Entwicklung und Etablierung einer gaschromatographischen Bestimmung des Adipin/Acetylgehaltes in chemisch-modifizierten Stärken.
- Ausführliche Literaturrecherche
- Adaptierung eines vorhandenen GC-FID Systems für die gaschromatographischen Analysen
- Unterscheidung zwischen mono- und disubstituierten Stärkeadipaten
- Ausarbeitung einer reproduzierbaren Analysenmethode

**Standort:** AGRANA Research & Innovation Center GmbH, A-3430 Tulln

**Dauer:** 6-8 Monate

**Beginn:** ab sofort

***Die Arbeit wird mit EUR 750,-- brutto/Monat gefördert.***

***Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung – bitte senden Sie diese an:  
sabine.poier@agrana.com***