

Die Technische Universität Dresden (TUD) zählt als Exzellenzuniversität zu den leistungsstärksten Forschungseinrichtungen Deutschlands. 1828 gegründet, ist sie heute eine global bezogene, regional verankerte Spitzenuniversität, die innovative Beiträge zur Lösung weltweiter Herausforderungen leisten will. In Forschung und Lehre vereint sie Ingenieur- und Naturwissenschaften mit den Geistes- und Sozialwissenschaften und der Medizin. Diese bundesweit herausragende Vielfalt an Fächern ermöglicht der Universität, die Interdisziplinarität zu fördern und Wissenschaft in die Gesellschaft zu tragen. Die TUD versteht sich als moderne Arbeitgeberin und will allen Beschäftigten in Lehre, Forschung, Technik und Verwaltung attraktive Arbeitsbedingungen bieten und so auch ihre Potenziale fördern, entwickeln und einbinden. Die TUD steht für eine Universitätskultur, die geprägt ist von Weltoffenheit, Wertschätzung, Innovationsfreude und Partizipation. Sie begreift Diversität als kulturelle Selbstverständlichkeit und Qualitätskriterium einer Exzellenzuniversität. Entsprechend begrüßen wir alle Bewerberinnen und Bewerber, die sich mit ihrer Leistung und Persönlichkeit bei uns und mit uns für den Erfolg aller engagieren möchten.

An der **Fakultät Maschinenwesen, Institut für Naturstofftechnik**, ist an der **Professur für Lebensmitteltechnik** ab **sofort** eine Stelle als

### **wiss. Mitarbeiterin bzw. Mitarbeiter (m/w/d)**

(bei Vorliegen der persönlichen Voraussetzungen E 13 TV-L)

in Vollzeit, bis 30.09.2028 (Beschäftigungsdauer gem. WissZeitVG), zu besetzen. Es besteht die Gelegenheit zur eigenen wiss. Weiterqualifikation (i. d. R. Promotion).

**Aufgaben:** Im Verbundprojekt „Rheologisches Modell für die effiziente Entwicklung textiler Fleischersatzprodukte (RheoTexMeat)“ steht die Entwicklung eines empirischen rheologischen Modells im Mittelpunkt, das die Spinnbarkeit pflanzlicher Proteinformulierungen sowie die mechanischen und sensorischen Eigenschaften gesponnener Fleischanaloga zuverlässig vorhersagen soll. Das Projekt wird gemeinsam mit der Project Eaden GmbH und dem Institut für Textilmaschinen und Textile Hochleistungswerkstofftechnik (ITM) der TUD durchgeführt. Die Professur für Lebensmitteltechnik übernimmt im Verbundvorhaben die materialwissenschaftliche und lebensmitteltechnologische Charakterisierung der eingesetzten Proteinformulierungen. Dabei werden definierte Materialmischungen aus pflanzlichen Proteinen, Fetten und Polysacchariden entwickelt und chemisch-physikalisch charakterisiert. Unter prozesstypischen Bedingungen erfolgt die rheologische Untersuchung der Formulierungen, um Viskosität, Struktur- und Textureigenschaften zu erfassen und die Spinnbarkeit fundiert beurteilen zu können. Ergänzend werden mikro- und makrostrukturelle Merkmale mithilfe bildgebender Verfahren analysiert und die zugrunde liegenden molekularen Wechselwirkungen systematisch untersucht. Auf dieser Datengrundlage entsteht ein empirisches Modell, das sowohl die Spinnbarkeit als auch die späteren Textureigenschaften der Formulierungen vorhersagt. Die Projektleitung ist in Bezug auf die Projektadministration und die Kommunikation mit den Projektpartnern zu unterstützen.

### **Voraussetzungen:**

- wiss. Hochschulabschluss im Fachgebiet Lebensmittelverfahrenstechnik, Lebensmitteltechnologie oder ähnlich
- sehr gute Kenntnisse zu rheologischen Messtechniken und zu pflanzlichen Lebensmittelbiopolymeren (Proteinen und Polysacchariden) sowie deren Struktur- und Strukturbildungsmechanismen
- praktische Erfahrung in rheologischen Messtechniken und physikochemischer Charakterisierung
- gute Englischkenntnisse und ein hohes Maß an Engagement, Kommunikations- und Teamfähigkeit sowie eine selbständige Arbeitsweise

Die TUD strebt eine Erhöhung des Anteils von Frauen an und bittet diese deshalb ausdrücklich um deren Bewerbung. Die Universität ist eine zertifizierte familiengerechte Hochschule. Bewerbungen schwerbehinderter Menschen sind besonders willkommen. Bei gleicher Eignung werden diese oder ihnen kraft SGB IX von Gesetzes wegen Gleichgestellte bevorzugt eingestellt.

Ihre aussagekräftige Bewerbung senden Sie bitte mit den üblichen Unterlagen bis zum **12.01.2026** (es gilt der Poststempel der Zentralen Poststelle bzw. der Zeitstempel auf dem E-Mail-Server der TUD) bevorzugt über das SecureMail-Portal der TUD <https://securemail.tu-dresden.de> als ein PDF-Dokument an [anja.wagemans@tu-dresden.de](mailto:anja.wagemans@tu-dresden.de) bzw. an:

**TU Dresden, Professur für Lebensmitteltechnik, Frau Prof. Anja Maria Wagemans, Helmholtzstr. 10, 01069 Dresden.**

Ihre Bewerbungsunterlagen werden nicht zurückgesandt, bitte reichen Sie nur Kopien ein. Vorstellungskosten werden nicht übernommen.

Die TUD ist Gründungspartnerin der  
Forschungsallianz DRESDEN-concept e.V.

**DRESDEN**  
concept



---

**Hinweis zum Datenschutz:** Welche Rechte Sie haben und zu welchem Zweck Ihre Daten verarbeitet werden sowie weitere Informationen zum Datenschutz haben wir auf folgender Webseite für Sie zur Verfügung gestellt:  
<https://tu-dresden.de/karriere/datenschutzhinweis>.