

+++ German Version +++

Angebot für Master-Studenten

Für Studierende des Studiengangs Chemie/Wirtschaftschemie im Master haben wir spannende Angebote im kommenden Wintersemester 2022-23:

Projektarbeit am Institut für Analytische und Bioanalytische Chemie (IABC) in der Gruppe von Prof. Mizaikoff

Masterarbeit am Institut für Analytische und Bioanalytische Chemie (IABC) in der Gruppe von Prof. Mizaikoff

Inhalte:

Praktische Forschungsarbeit zur Mykotoxinanalytik von Getreide mittels Infrarotspektroskopie. Die Arbeit wird aus der Analyse von Mykotoxinen aus Weizenextrakten unter Verwendung neu entwickelter Geräte bestehen:

- I. Fourier-Transformations-Infrarotspektroskopie (FTIR) zur chemischen Analyse, Quantifizierung und Verifizierung.
- II. Ein tragbares Gerät, das für die tägliche Überwachung mit einer Mid-Fidelity (MI-FI) Testgenauigkeit unter Verwendung von IR-Leuchtdioden (IC-LEDs) genutzt wird.

Die gesammelten Daten werden spektroskopisch unter Nutzung chemometrischer und fortschrittlichen Datenmodellierungstechniken analysiert.

Der/die Student/in kann sich folgende Kenntnisse aneignen:

- Verfahren zur Extraktion von Pilzkontaminanten aus Lebensmitteln, wobei das Ziel die Extraktion von Mykotoxinen aus Getreide, Erdnüssen und Kräutern liegt.
- Umgang mit neuartigen Infrarot-Spektroskopiesystemen.
- Fortgeschrittene Datenmodellierung durch multivariate statistische Methoden.

Für weitere Fragen stehen Ihnen Dr. Antoni Femenias (antoni-1.femenias-llaneras@uni-ulm.de) und Dipl. -Chem. Polina Fomina (polina.fomina@uni-ulm.de) zur Verfügung.

+++ English Version +++

Offers for master students

For the Master's degree students in chemistry/ chemistry and management, we offer the following research projects in the winter semester 2022-23:

Project work at the Institute of Analytical and Bioanalytical Chemistry (IABC) at Prof. Mizaikoff's group.

Master thesis at the Institute of Analytical and Bioanalytical Chemistry (IABC) at Prof. Mizaikoff's group.

Content:

Practical research work on mycotoxin analysis from cereals by infrared spectroscopy. The research will comprise the analysis of mycotoxins from wheat extracts using novel IR-spectroscopic devices:

- I. Fourier-transform infrared (FTIR) spectroscopy for chemical analysis, quantification and verification.
- II. A portable infrared device designed for daily monitoring with mid-fidelity (MI-FI) test accuracy using IR light emitting diodes (IC-LEDs).

The collected data will be subjected to spectral pretreatment and chemometric / advanced data modelling techniques to obtain accurate classification results.

The student will learn:

- Fungal contaminant extraction procedures from food focusing the main aim on mycotoxin extraction from cereals, peanuts and herbs.
- Novel infrared spectroscopy technology handling, monitoring and interpretation of signals.
- Advanced data modelling via multivariate statistic methods.

For further questions please contact Dr. Antoni Femenias (antonи-1.femenias-llaneras@uni-ulm.de) and Dipl. -Chem. Polina Fomina (polina.fomina@uni-ulm.de).