

Forschung für Schleckermäuler



Die Universität Cambridge in England hat eine Doktorandenstelle ausgeschrieben, die für Naschkatzen wie geschaffen ist: Das Institut für Chemische Verfahrenstechnik und Biotechnologie sucht junge Forscher und Forscherinnen, die sich mit den Schmelzeigenschaften von Schokolade beschäftigen. Das Forschungsprojekt ist stark experimentell ausgerichtet, verlangt aber laut Stellenausschreibung auch gute mathematische Fähigkeiten. Es soll herausgefunden werden, wie man verhindern kann, dass Schokolade in heißem Klima schmilzt. Eine hitze-stabile Schokolade für die wärmeren Regionen der Erde wäre das erwünschte Ergebnis dieser Untersuchung. Die jungen Wissenschaftler sollen dabei die biochemischen Faktoren erforschen und bestimmen, die Schokolade bei hohen Temperaturen eine feste Beschaffenheit und eine attraktive Textur haben lassen. So können auch Konsumenten in heißen Ländern die leckere Süßigkeit knackig und bissfest genießen.

(117 Wörter)

(Übersetzung angelehnt an den Artikel "Cambridge University is looking for a 'doctor of chocolate', BBC News Cambridgeshire, 160814, <http://www.bbc.com/news/uk-england-cambridgeshire-28787676> - Christiane Sturz für deutsch-to-go.de)