

AUSBILDUNG UND STUDIUM

1994–1996	Ausbildung zur Brauerin und Mälzerin in der Klosterbrauerei Andechs, Andechs Malzfabrik Mich. Weyermann, Bamberg
1996–2002	Studium Brauwesen- und Getränketechnologie mit Abschluss zum Dipl.-Ing. an der Technischen Universität München
seit 09/2005	Ausbilderin der IHK München und Oberbayern für die Ausbildung der Chemielaboranten/innen
2006	Promotion zum Dr.-Ing. an der Technischen Universität München
seit 09/2007	Ausbilderin der IHK München und Oberbayern für die Ausbildung der Brauer/innen und Mälzer/innen

BERUFLICHER WERDEGANG

2002-2005	Wissenschaftliche Angestellte am Lehrstuhl für Technologie der Brauerei I der TUM
2005-2007	Laborleitung des GC/HPLC-Labors am Lehrstuhl für Technologie der Brauerei I der TUM
2007-2009	Laborleitung des Malzlabors-Labors am Lehrstuhl für Technologie der Brauerei I der TUM
2009-2022	Gruppenleitung der Arbeitsgruppe Rohstofforientierte Brau- und Getränketechnologie am Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie der TUM
seit 04/2022	Institutsleitung des Forschungszentrums Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität der TUM

WISSENSCHAFTLICHER WERDEGANG

2009 bis 2022 Gruppenleiterin der Arbeitsgruppe Rohstofforientierte Brau- und Getränketechnologie am Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie der Technischen Universität München. Die Arbeitsgruppe beschäftigte sich mit den Themenschwerpunkten Rohstoffdesign, Züchtung und Prozess- und Produktwechselwirkungen. Dies umfasst verschiedene Zerealien und Pseudozerealien, Hopfen und ggf. Hilfsstoffe. Mit dem Schwerpunkt auf Braugerste erfolgt die Beurteilung von Neuzüchtungen verschiedener Zerealien und Pseudozerealien im Hinblick auf ihre Mälzungseigenschaften, Beurteilung der Eignung bzw. Optimierung der Verarbeitung zur Getränkeherstellung sowie die Erarbeitung von Anforderungen an ein zukunftsorientiertes Rohstoffdesign. Grundlegende Forschungsbereiche beziehen sich daher auf die chemisch-physikalischen, funktionellen und qualitätsrelevanten Eigenschaften der Rohstoffinhaltsstoffe (Stärke, Proteine, Zellwandsubstanzen und Polyphenole) und deren Umwandlung bzw. Veränderungen während des Mälzungsprozesses- und der Getränkeherstellung, mit dem Ziel deren funktionelle und qualitätsbeeinflussende Eigenschaften in Hinblick auf die Getrankeigenschaften und -stabilitäten (Vollmundigkeit, Trübungsstabilität, Geschmacksstabilität, mikrobielle Eigenschaften, Schaumstabilität etc.) zu verfolgen.

Ihre Forschung ist mit mehr als 70 Publikationen veröffentlicht und sie bearbeitet Projekte, die gefördert werden durch das STMUV (TEWO1CO2P-77738), den FEI/AiF (z. B. 21289 N, 21447 N, 21289 N), den FEI/AiF (20814/N, 20717/N, 20624 BGI) und die Industrie (z. B. KK5022304NK0, KK5022307AP0).