

# FermentationstechnikerIn

## BERUFSBESCHREIBUNG

FermentationstechnikerInnen (oder GärungstechnikerInnen) sind ausgebildete BiotechnikerInnen mit Spezialisierung auf Fermentationstechnik bzw. Gärungstechnik, welche vor allem in verschiedenen Bereichen der Lebensmittelindustrie zur Anwendung kommt.

FermentationstechnikerInnen analysieren biologische und chemische Vorgänge in Pflanzen- und Fruchtzellen, studieren den Aufbau von Zellbestandteilen und setzen dieses Wissen in praktischen Anwendungen zur Herstellung von Lebensmitteln und Getränken um. Sie arbeiten mit verschiedenen Methoden der Molekular- und Biochemie, der Verfahrens- und Produktionstechnik, und der Lebensmitteltechnik. Sie arbeiten in chemischen Labors sowie in Produktionshallen von Betrieben der Lebensmittelindustrie im Team mit BerufskollegInnen und verschiedenen Fach- und Hilfskräften zusammen.

## Ausbildung

Für den Beruf als FermentationstechnikerIn ist in der Regel eine abgeschlossene Schulausbildung mit entsprechendem Schwerpunkt (z. B. HTL) oder ein abgeschlossenes Universitäts- oder Fachhochschulstudium z. B. in Chemie, Biochemie, Technische Chemie oder Biotechnologie erforderlich.

## Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- biotechnologische Prozesse insbesondere der Fermentation und Gärung erforschen und dokumentieren
- fermentationstechnische Produktionsprozesse planen, steuern und überwachen
- biotechnologische Analyse- und Messverfahren anwenden
- Kontrollmessungen durchführen
- biochemische und molekularbiologische Vorgänge der Fermentation und Gärung erforschen
- Laborgerätschaften wie z. B. Mikroskope, Zentrifugen, Spektrometer, Chromatografen bedienen
- Richtlinien, Normen und Grenzwerte für Lebensmittelindustrie und deren Produkte erarbeiten
- Sicherheits- und Qualitätsstandards erstellen
- die Einhaltung von Hygienestandards kontrollieren
- Gärungs- und Fermentierungsanlagen steuern und bedienen
- Aufzeichnungen, Protokollbücher, Datenbanken führen, Hygienebestimmungen beachten

## Anforderungen

- Auge-Hand-Koordination
- gute körperliche Verfassung
- Unempfindlichkeit gegenüber chemischen Stoffen
- chemisches Verständnis
- gute Beobachtungsgabe
- gutes Gedächtnis
- Kommunikationsfähigkeit
- Kontaktfreude
- Aufmerksamkeit
- Ausdauer / Durchhaltevermögen
- Belastbarkeit / Resilienz
- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit
- Geduld
- Gesundheitsbewusstsein
- Sicherheitsbewusstsein
- Umweltbewusstsein
- Hygienebewusstsein
- Infektionsfreiheit
- Problemlösungsfähigkeit
- systematische Arbeitsweise