

[Akceptuje](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkozenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)

[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się



[Strona główna](#) > [Start](#)

Food Technology Scientists

DSM is a global organisation that develops, produces and markets innovative products and services that are designed to raise the quality of life.

The group has annual sales of around EUR 8 billion and employs about 23,000 people worldwide. DSM is a leading world player in many of the markets in which it operates and has plants and facilities on every continent.

Due to highly ambitious growth plans, the company is currently looking to recruit confident and competent individuals into the Bio Process Technology Department.

Based in The Netherlands (DSM has offices across all regions of the country where these roles can be based), the briefs are highly value adding, and are both broad and varied.

Food Technology Scientists

Location: The Netherlands

Key responsibilities are to include:

- Finding and exploring the use of new ingredients in food matrices such as bread, dairy, beverages or savory
- Understanding the end product and how the new ingredient will benefit the customer
- Development of functional ingredients with health benefits that are new to the world

In order to fulfil these highly challenging positions, DSM are looking for people with the following skill set and experience:

- A PhD or a Masters Degree (or equivalent) with up to five years of progressive experience
- You are either specialised in application/product development or in (bio-/physical) chemistry of food ingredients.
- Fluency in English

Excellent career opportunities exist for these individuals across the Group

Please apply online

[Apply here](#)

<http://laboratoria.net/home/10638.html>

Informacje dnia: [Sama obecność człowieka niszczy ostoje dziewiczej przyrody Grafen zamiast grafitu dla ochrony urządzeń elektronicznych Polscy naukowcy pracują nad nieinwazyjną metodą wykrywania złóż Nowy sposób walki z retinopatią barwnikową IMGW radzi, jak chronić się przed upałami Końskie dawki suplementów ogromnym problemem](#) [Sama obecność człowieka niszczy ostoje dziewiczej przyrody Grafen zamiast grafitu dla ochrony urządzeń elektronicznych Polscy naukowcy pracują nad nieinwazyjną metodą wykrywania złóż Nowy sposób walki z retinopatią barwnikową IMGW radzi, jak chronić się przed upałami Końskie dawki suplementów ogromnym problemem](#) [Sama obecność człowieka niszczy ostoje dziewiczej przyrody Grafen zamiast grafitu dla ochrony urządzeń elektronicznych Polscy naukowcy pracują nad nieinwazyjną metodą wykrywania złóż Nowy sposób walki z retinopatią barwnikową IMGW radzi, jak chronić się przed upałami Końskie dawki suplementów ogromnym problemem](#)

Partnerzy