

**Prof. Dr. Cornelia Rauh**

Technische Universität Berlin  
Institut für Lebensmitteltechnologie und  
Lebensmittelchemie  
FG Lebensmittelbiotechnologie und -prozess-  
technik  
Königin-Luise-Straße 22  
14195 Berlin  
Telefon: +49 30 314-71254



E-Mail: [cornelia.rauh@tu-berlin.de](mailto:cornelia.rauh@tu-berlin.de)  
Internet: <https://www.foodtech.tu-berlin.de/menue/home/>

- 2000 - 2005 Studium der Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel an der TU München
- 2005 - 2006 Wissenschaftliche Angestellte und Doktorandin am Lehrstuhl für Fluidmechanik und Prozessautomation der TU München
- 2006 - 2008 Wissenschaftliche Angestellte und Doktorandin am Lehrstuhl für Strömungsmechanik der Universität Erlangen-Nürnberg
- 2006 - 2007 Stipendiatin nach dem Bayerischen Eliteförderungsgesetz, seitdem Mitglied des Elitenetzwerks Bayern
- 2007 - 2010 Leiterin des Bereichs „Thermofluidynamik biotechnologischer Prozesse“ am Lehrstuhl für Strömungsmechanik der Universität Erlangen-Nürnberg
- 2008 Promotion an der Universität Erlangen-Nürnberg
- 2008 - 2013 Wissenschaftliche Angestellte und Habilitandin am Lehrstuhl für Strömungsmechanik der Universität Erlangen-Nürnberg
- 2008 – 2010 Stellvertretende Leiterin des Bereichs „Numerische Strömungsmechanik“
- 2010 - 2016 Leiterin des Bereichs „Numerische Strömungsmechanik“
- 2013 Habilitation an der Universität Erlangen-Nürnberg
- seit 2013 Professorin und Leiterin des Fachgebiets Lebensmittelbiotechnologie und -prozess-technik am Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie der TU Berlin
- 2015 - 2017 Geschäftsführende Direktorin des Instituts für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie der TU Berlin
- 2019 - 2021 Stellvertretende Geschäftsführende Direktorin des Instituts für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie der TU Berlin

**Arbeitsgebiete | Forschungsschwerpunkte**

- Biothermofluidynamik
- Struktur-Prozess-Funktionalität
- Lebensmittelbiotechnologie
- Entwicklung innovativer Verfahren (u.a. zur Lebensmittelhaltbarmachung, Funktionalisierung von Lebensmittelinhaltsstoffen, Fermentation, Extraktion, Aufkonzentrierung, Trocknung, Schaumkontrolle)

- Optimierung konventioneller Verfahren (u.a. hinsichtlich Entwicklung ressourcenschonender, nachhaltiger Produktions- / Verarbeitungsprozesse, Optimierung von Produktqualitäten durch Minimal Processing)
- Multiskalige mechanistische Aufklärung der Wirkung innovativer sowie konventioneller Verfahren auf biologische bzw. lebensmittelbiotechnologische Systeme