

THERESA MARIA SCHICHTL

Lebensmittelchemikerin

📍 Juniorprofessur für Lebensmittelsicherheit und -qualität
am Henriette Schmidt-Burkhardt Lehrstuhl

✉️ theresa.maria.schichtl@fau.de



Berufserfahrung

- seit 06/2024 **wissenschaftliche Mitarbeiterin**
Juniorprofessur für Lebensmittelsicherheit und -qualität der FAU Erlangen-Nürnberg
- 10/2023 – 07/2024 **Elternzeitvertretung akad. Rätin**
Lehrstuhl für Lebensmittelchemie der FAU Erlangen-Nürnberg
- 09/2019 – 09/2023 **wissenschaftliche Mitarbeiterin**
Lehrstuhl für Lebensmittelchemie der FAU Erlangen-Nürnberg

Bildungsweg

- seit 09/2019 **Promotion**
Lehrstuhl für Lebensmittelchemie der FAU Erlangen-Nürnberg

Forschungsthema: Entwicklung einer Methode zur Identifizierung, Lokalisierung und Quantifizierung von Proteinmodifikationen in Molke mittels μ HPLC-ESI-MS/MS
- 10/2014 – 07/2019 **Studium Lebensmittelchemie**
FAU Erlangen-Nürnberg

Abschluss: Staatsexamen (Gesamtnote 1,0)
01 - 07/2019: Wissenschaftliche Abschlussarbeit zum Thema Inhibition nicht-enzymatischer Proteinmodifikationen (μ HPLC -ESI-MS/MS) (Note 1,0)

Preise und Auszeichnungen

Bronze Young Investigator Award für den besten Vortrag im Rahmen der IMARS-15 2024

FAU-Lehrpreis für WissenschaftlerInnen in frühen Karrierestufen 2024 für herausragendes Engagement in der Lehre

Fachzeitschriften

- **Influence of Software Settings on Identification Rate, Quantification Results, and Reproducibility in Profiling Posttranslational Modifications by Microflow Liquid Chromatography–Ion Mobility–Quadrupole Time-of-Flight Analysis**
A. Mauser, S. Gensberger-Reigl, S. Dalabasmaz, T.M. Schichtl, D. Dittrich, M. Pischetsrieder
Journal of Proteome Research, 2024
- **Regioselective analysis of heat-induced conformational changes of β -lactoglobulin by quantitative liquid chromatography–mass spectrometry analysis of chemical labeling kinetics**
J. Liu, S. Gensberger-Reigl, H. Zenker, T.M. Schichtl, W. Utz, M. Pischetsrieder
Food Chemistry, 2024

Vorträge

- **Inhibitory Potential of Vitamins on Heat-Induced Protein Modifications in Whey-Based Foods**
T.M. Schichtl, V. Biwo, D. Dittrich, C. Belli, M. Pischetsrieder
IMARS-15 Conference, Maastricht (NL), 2024
- **Effect of vitamin B6 on the formation of non-enzymatic protein modifications in heat-treated whey**
T.M. Schichtl, D. Dittrich, C. Belli, M. Pischetsrieder
Women in Science Symposium, Erlangen (DE), 2023
- **Effekt von Vitaminen und Mineralstoffen auf die Bildung nicht-enzymatischer Proteinmodifikationen in hitzebelasteter Molke**
T.M. Schichtl, V. Biwo, D. Dittrich, C. Belli, M. Pischetsrieder
60. Wissenschaftlicher Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, Bonn (DE), 2023

Poster

- **Influence of software settings on peptide identification rate by microLC-IM-QTOF and reproducibility of identifications**
A. Mauser, S. Gensberger-Reigl, S. Dalabasmaz, T.M. Schichtl, M. Pischetsrieder
55th Annual DGMS Conference, Freising (DE), 2024
- **Effect of vitamin B6 on the formation of non-enzymatic protein modifications in heat-treated whey**
T.M. Schichtl, D. Dittrich, C. Belli, M. Pischetsrieder
51. Deutsche Lebensmittelchemietage, Bonn (DE), 2023
- **Enzyme mapping to elucidate the role of endogenous proteolytic enzymes on the native peptide profile of bovine milk**
L. Riedinger, A. Mauser, T.M. Schichtl, S. Dalabasmaz
Women in Science Symposium, Erlangen (DE), 2023
- **Vitamins as inhibitors against the formation of non-enzymatic protein modifications (nePTMs) in infant formula**
V. Biwo, T.M. Schichtl
Women in Science Symposium, Erlangen (DE), 2023