

Die imare GmbH transferiert in der Bremer Region vorhandene Forschungsexpertisen im maritimen Bereich in den industriellen und unternehmerischen Raum. Sie wird durch den Europäischen Fonds für Regionale Entwicklung gefördert. Gesellschafter sind der Verein zur Förderung der wissenschaftlichen Forschung in der Freien Hansestadt Bremen e. V., die Hochschule Bremerhaven und das Alfred-Wegener-Institut, Helmholtz-Zentrum für Polar- und Meeresforschung. Mit modernsten Techniken und Verfahren nutzt das imare verschiedene Bereiche aus der Meeresforschung für innovative und umweltschonende Konzepte, die in den verschiedensten Wirtschaftsbereichen eingesetzt werden: Innovationen aus dem Meer für die Wirtschaft, Wissenschaft und Gesellschaft.

Am imare besteht in der Abteilung „Marine Aquakultur“ ab sofort die Möglichkeit für ein

Praktikum / Bachelor- oder Masterarbeit **(Kennziffer: 14/2014)**

in dem BIS-Projekt „FLAVOuR“. Der Praktikumsplatz ist in Bremerhaven.

Gesamtziel des Projektes FLAVOuR ist, neue Arten für die Aquakultur in Deutschland zu gewinnen. Im Projekt soll der Markt für zwei hochpreisige asiatische Plattfischarten, die Sternflunder (*Platichthys stellatus*) und die Japanische Flunder (*Paralichthys olivaceus*), analysiert, die Wirtschaftlichkeit einer landbasierten Aquakulturanlage für diese Arten in der Bremerhavener Region ermittelt und eine neuartige Vorrichtung für die freiwillige Größensortierung dieser Fische entwickelt und getestet werden.

Mögliche Arbeiten/Themen für Praktikum, Projekt-, Bachelor- oder Masterarbeiten:

- Täglichen Routinearbeiten/Umgang mit Plattfischen
- Mithilfe bei Versuchsdurchführungen
- Bearbeitung von Fragestellungen rund um das Thema Self-Grading von Plattfischen wie etwa:
 - Erprobung verschiedener Self-Grading-Vorrichtungen
 - Untersuchungen zu den Auswirkungen des Self-Grading
 - Erhöhung des Self-Grading-Erfolgs
 - Artspezifische Fragestellungen zur Haltung in RAS

Interesse geweckt? Dann melde dich bei uns!

Kontakt: mirko.boegner@imare.de

Weitere Infos: http://www.imare.de/de/marine_aquakultur/forschung/flavour/