

Martin Steinhaus studierte Chemie und Lebensmittelchemie an der Ludwig-Maximilians-Universität in München und promovierte anschließend bei Prof. Dr. Peter Schieberle an der Technischen Universität München in Garching über Aromastoffe in Hopfen. Seit dem Jahr 2000 forscht er an der Deutschen Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie, einem Institut der Leibniz-Gemeinschaft, über aromaaktive Verbindungen in Lebensmitteln und ihre Veränderungen bei der Verarbeitung. Spezielle Interessensgebiete sind schwefelhaltige Aromastoffe sowie die Schlüsselaromastoffe tropischer Früchte, Gewürze und Kräuter, aber er hat sich in den letzten Jahren auch intensiv mit dem Kakaoaroma beschäftigt, u. a. als Projektleiter in mehreren AiF-Projekten.