

Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau Großbeeren/Erfurt e.V.



Das Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau (IGZ) trägt mit seiner Arbeit zu einem verbesserten Verständnis von Pflanzensystemen und damit für die Entwicklung eines nachhaltigen und resilienten Gartenbaus bei. Das IGZ forscht an der Schnittstelle zwischen Pflanzen, Mensch und Umwelt. Dabei gehen wir auf die systemischen und globalen Herausforderungen wie Biodiversitätsverlust, Klimawandel, Urbanisierung und Fehlernährung ein.

Wir liefern wissenschaftlich fundierte Empfehlungen für gesunde Agrar-Lebensmittel-Systeme und nachhaltige Wechselwirkungen mit der Umwelt. Das IGZ vereint ein breites Spektrum wissenschaftlicher Disziplinen. Mitarbeitende mit unterschiedlichem Hintergrund forschen in nationalen und internationalen Forschungskooperationen. Das IGZ hat seinen Sitz in Großbeeren bei Potsdam bzw. bei Berlin und ist Mitglied der Leibniz-Gemeinschaft. Im Institut ist zum nächstmöglichen Zeitpunkt, befristet für drei Jahre, im Rahmen des von der Deutschen Forschungsgemeinschaft geförderten Projektes „Die Rolle von aus Glucosinolaten gebildeten Aminen für die Maillard-Reaktion in Brassica-Lebensmitteln - GluAmin“ folgende Stelle zu besetzen:

Wissenschaftliche*r Mitarbeiter*in (Doktorand*in) (w,m,div.) im Bereich Lebensmittelchemie

Kennz.: 14/2025/3

Stadt: Großbeeren; Beginn frühestens: Frühestmöglich; Dauer: 36 Monate; Vergütung: bis zur EG 13 TV-L; Kennziffer: 14/2025/3; Bewerbungsfrist: 16.06.2025

Aufgabenbeschreibung

Die Vergütung erfolgt entsprechend Qualifikation und Erfahrung nach dem Tarifvertrag TV-L, bis zur Entgeltgruppe 13, 67% der regulären Arbeitszeit. Es besteht die Möglichkeit zur Promotion an der Technischen Universität Berlin.

Die Stelle ist eingebunden in die Forschungsgruppe Quality.2 (Management bioaktiver Pflanzeninhaltsstoffe) im Programmbereich „Pflanzenqualität und Ernährungssicherheit“ (QUALITY). Das Ziel des Forschungsprojektes „GluAmin“ ist es, Projektes ist es den Einfluss von aus Glucosinolaten gebildeter Amine auf die Bildung von Maillard-Reaktionsprodukten in Modellen und Lebensmitteln zu untersuchen sowie die entstehenden Produkte zu isolieren und zu identifizieren sowie herauszufinden, ob die entstehenden Produkte das Aroma prozessierter Brassica-Gemüse beeinflussen könnten.

Die Aufgaben umfassen

- Planung und Durchführung lebensmittelchemischer Experimente
- chemische Analyse von Edukten und Reaktionsprodukten mittels HPLC-MS und GC-MS sowie photometrische Methoden
- Isolierung und Identifizierung neuartiger Reaktionsprodukte mittels HRMS und NMR
- Identifizierung und Charakterisierung des Aromapotentials von Reaktionsprodukten mittels GC-MS/O
- Auswertung und Publikation der Ergebnisse in internationalen Fachzeitschriften
- Präsentation der Ergebnisse auf nationalen und internationalen Fachveranstaltungen

Erwartete Qualifikationen

- abgeschlossene wissenschaftliche Hochschulbildung (Master/Diplom) in Lebensmittelchemie, Chemie oder einem verwandten Fachgebiet
- fundierte Kenntnisse und Erfahrung in der Nutzung instrumentell analytischer Verfahren wie HPLC-MS, GC-MS
- Erfahrung in der Extraktion von Naturstoffen aus komplexen Matrices
- Kenntnisse zur Isolierung und Strukturaufklärung von Naturstoffen
- Erfahrung in der statistischen Auswertung von Forschungsergebnissen oder Bereitschaft, sich diese anzueignen
- Bereitschaft einen mehrmonatigen Forschungsaufenthalt an einem anderen Institut durchzuführen
- sehr gute Kenntnisse in MS Office, einschließlich Word, Excel und PowerPoint
- sehr gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift
- eigenmotiviertes, selbstständiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten sowie hohe Organisationsfähigkeit
- Teamfähigkeit und Bereitschaft zur Integration in ein internationales Arbeitsumfeld

Unser Angebot

- die Möglichkeit, interdisziplinär an einem hochaktuellen Forschungsprojekt mit Bezug zur Humanernährung mitzuarbeiten
- eine anspruchsvolle Tätigkeit in der Lebensmittelwissenschaft
- die Möglichkeit zur Promotion
- ein inspirierendes und dynamisches Forschungsumfeld mit erstklassiger Laborausstattung in der Nähe von Berlin und Potsdam
- ein angenehmes und wertschätzendes Betriebsklima
- flexible und familiengerechte Arbeitszeitmodelle und die Möglichkeit des mobilen Arbeitens (bis zu 50% der Arbeitszeit)
- VBL Ost-betriebliche Altersvorsorge im öffentlichen Dienst sowie tarifliche Jahressonderzahlung und 30 Tage Urlaub pro Jahr
- Zuschuss zum Firmenticket für den öffentlichen Nahverkehr oder zum Deutschlandticket

Nähere Auskünfte zum IGZ erhalten Sie im Internet unter www.igzev.de. Rückfragen sind möglich bei Prof. Dr. Franziska S. Hanschen (033701 78 250; hanschen@igzev.de).

Wir unterstützen die Vereinbarkeit von Beruf und Familie. Für das IGZ ist Chancengleichheit von besonderer Bedeutung. Menschen mit Schwerbehinderung oder diesen Gleichgestellten werden bei gleicher Eignung und Qualifikation bevorzugt berücksichtigt. Das IGZ ist durch die Diversität seiner Mitarbeitenden geprägt und begrüßt daher alle Bewerbungen unabhängig von Alter, Geschlecht, Nationalität, sexueller Orientierung, Religion, Weltanschauung, Behinderung oder ethnischer und sozialer Herkunft.

Bewerbung

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit einem Motivationsschreiben, Ihrem Lebenslauf, Zeugnissen und den Namen und Adressen von zwei Referenzen inkl. der Angabe Ihres frühestmöglichen Eintrittstermins bis zum 16.06.2025 unter Angabe der Kennziffer im PDF-Format an bewerbung@igzev.de.

Weitere Informationen unter <https://stellenticket.de/194877/TUBS/>
Angebot sichtbar bis 16.06.2025

