

Stellenanzeige 15

21.02.2019

Wir sind Das Max Rubner-Institut (MRI) ist eine Forschungs- und Beratungseinrichtung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft. Wir arbeiten insbesondere auf den Gebieten der Ernährung von Säuglingen, Kindern und Erwachsenen, der Prävention ernährungsmitbedingter Erkrankungen, des Ernährungsverhaltens, der Lebensmittel- und Bioverfahrenstechnik, der Mikrobiologie und Biotechnologie sowie der Sicherheit und Qualität bei Lebensmitteln. Forschungs- und Beratungsschwerpunkt sind gesundheitliche Aspekte und der gesundheitliche Verbraucherschutz in den Bereichen Ernährung und Lebensmittel. Als selbstständige Bundesoberbehörde nehmen wir zudem Aufgaben nach dem Agrarstatistikgesetz und dem Strahlenschutzgesetz wahr. Neben dem Hauptsitz in Karlsruhe hat das MRI Standorte in Detmold, Kiel und Kulmbach. Bewerben Sie sich und werden Sie Teil dieses wissenschaftlichen Netzwerkes: www.mri.bund.de.

Wir suchen eine/einen Wissenschaftliche Mitarbeiterin / Wissenschaftlicher Mitarbeiter

Ihr Aufgabengebiet Der Bundeslebensmittelschlüssel (BLS) ist eine Datenbank für den Nährstoffgehalt (Mikro- und Makronährstoffe) von Lebensmitteln. Eine der Grundlagen für die Nährstoffdaten des BLS bilden die Untersuchungsergebnisse des Max Rubner-Instituts.

Das Aufgabengebiet beinhaltet:

- die selbstständige Planung und Durchführung von Untersuchungen von Nährstoffen (Mikro- und Makronährstoffen) in Lebensmitteln im Rahmen des Bundeslebensmittelschlüssels
- die Adaption und Optimierung von Methoden zur Vitaminbestimmung (Vitamin B12 und Vitamin E) mit chromatographischen Verfahren
- die Sicherstellung einheitlicher Abläufe, Erstellung von „Standard Operating Procedures“
- die Datenerfassung und -auswertung, Arbeiten mit Datenbanken, Erstellung von Berichten, Präsentieren und Publizieren von Ergebnissen

Alle Arbeiten erfolgen in enger Zusammenarbeit mit dem BLS-Team am Institut für Ernährungsverhalten (EV) des MRI.

Ihr Profil Zwingend vorausgesetzt werden:

- ein abgeschlossenes Masterstudium der Lebensmittelchemie, Chemie, Lebensmitteltechnologie, Ernährungswissenschaften oder eine vergleichbare Qualifikation
- fundierte chemische Kenntnisse und labortechnische Fähigkeiten
- fundierte analytische Fachkenntnisse insbesondere bei der Extraktion von organischen Stoffen aus Lebensmittelmatrices sowie chromatographischen Analysemethoden (Hochleistungsflüssig-chromatographie)
- Erfahrungen in der analytischen Bestimmung von organischen Substanzen nach §64 LFGB (ASU) insbesondere auch in Fleisch- und Fleischerzeugnissen
- grundlegende Kenntnisse zur statistischen Auswertung
- Fähigkeit zur selbstständigen Planung, Durchführung und Auswertung wissenschaftlicher Experimente
- gute Englischkenntnisse

Wünschenswert sind:

- eine abgeschlossene Promotion
- breites Methodenspektrum bei der Analyse von Mikro- und Makronährstoffen
- fundierte Kenntnisse über die Zusammensetzung der Lebensmittel

