

Stellenanzeige 90

27.08.2019

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 / Wissenschaftlichen Mitarbeiter (m/w/d)**

Ihr Aufgabengebiet Im Rahmen des vom Forschungsbereich der Ernährungsindustrie e.V. (FEI) / der Arbeitsgemeinschaft industrieller Forschungsvereinigungen e.V. (AiF) geförderten Forschungsprojektes „Einsatz der UV-C-Technologie zur Stabilisierung von Wein“ arbeiten Sie in einem Forscherteam des Max Rubner-Instituts am Standort Karlsruhe.

Sie untersuchen vorhandene und neu zu konzipierende UV-Anlagen bezüglich deren Leistungsfähigkeit der Energieübertragung bzw. Effizienz zur Mikroorganismen-Inaktivierung. Dazu helfen Ihnen aktino- und biosimetrische Messungen der Wirkung diverser UV-Bereiche. Sie ermitteln die Wirkung diverser Produkt-, Versuchs- und Anlagenparameter auf die UV-Energieübertragung und überprüfen die Möglichkeit einer Verfahrensmodellierung. Auf Basis dieser Daten ermitteln Sie das Potential eines Anlagen-Scale-Up.

Darüber hinaus sollen an den jeweiligen UV-Systemen die Versuche mit den Projektpartnern (z.B. DLR Neustadt) koordiniert werden. Es soll sichergestellt werden, dass die entsprechenden Versuchsbedingungen definiert und kontrolliert ablaufen.

Außerhalb der Arbeitszeit besteht die Möglichkeit zur Promotion. Ihre Mitarbeit bei der Erstellung von Berichten und wissenschaftlichen Publikationen wird erwartet.

Ihr Profil Zwingend vorausgesetzt werden:

- erfolgreich abgeschlossenes Hochschulstudium in den Master-Studiengängen Lebensmitteltechnologie, Verfahrenstechnik, Biotechnologie, o.ä.
- gute Englischkenntnisse

Wünschenswert sind:

- Berufserfahrung in den o.ä. Aufgabengebieten
- gutes Verständnis für technische, rechnergesteuerte Anlagen
- Kenntnisse/praktische Erfahrungen:
 - physikalischer und biochemischer Messmethoden
 - in der Strömungslehre bzw. Wärme- und Stoffübertragung
 - mit Zellkulturarbeiten und Mikrobiologie
 - im Umgang mit Lebensmitteln
- Kenntnisse der Önologie

Wir erwarten eine sehr gute Ausdrucksfähigkeit in deutscher Sprache in Wort und Schrift. Darüber hinaus setzen wir neben einer selbstständigen und verantwortungsbewussten Arbeitsweise sowie der Fähigkeit zur inter- und intradisziplinären Zusammenarbeit auch eine hohe Motivation, persönliches Engagement, Teamfähigkeit und Kooperationsbereitschaft voraus.

