

Das Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie e.V. (ATB) ist ein national und international agierendes Forschungszentrum an der Schnittstelle von biologischen und technischen Systemen. Unsere Forschung zielt auf eine nachhaltige Intensivierung bioökonomischer Produktionssysteme. Im Rahmen des BLE geförderten Projektes „Entwicklung eines innovativen Verfahrens zur Erhöhung der mikrobiologischen Sicherheit abgepackter Schnittsalate durch Monitoring und Hygienisierung des Prozesswassers (SiMoHyP)“ im Bereich Qualität und Sicherheit von Lebens- und Futtermitteln suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/n

Biologisch-Technische/n Assistentin/en für das Aufgabengebiet Lebensmittelhygiene/-mikrobiologie

Die Produktion von abgepackten Schnittsalaten stellt seit einigen Jahren einen großen Markt mit Wachstumsraten im zweistelligen Bereich dar. Bei unzureichender Wäsche bzw. fehlerhafter Lagerung können sich verderb- und humanpathogene Mikroorganismen in den Verpackungen vermehren und stellen ein Risiko für die Konsumenten dar. Es soll eine Methode zur Hygienisierung des Prozesswassers für verzehrfertige Schnittsalate entwickelt werden, die eine Rückführung des aufbereiteten, mikrobiologisch unbedenklichen Wassers in den Waschprozess erlaubt und zu einer Erhöhung der mikrobiologischen Sicherheit im Prozess beiträgt. Dafür ist die Entwicklung einer Durchfluss-Einkammer-Elektrolysezelle geplant, die in neue und bestehende Salatwaschanlagen integriert werden kann und bedarfsgerecht in-time das Washwasser hygienisiert. Dazu wird in Labor- und Industrieversuchen die mikrobiologische und chemische Datenbasis erhoben.

Arbeitsschwerpunkt der o.g. Position ist die Durchführung von Laborversuchen zur Erhebung der mikrobiologischen und chemischen Datenbasis als Grundlage für die Prozesssteuerung und die Bestimmung der Wirksamkeit der neu entwickelten Durchfluss-Einkammer-Elektrolysezelle in Labor- und Industrieversuchen.

Ihr Aufgabengebiet

- Mitarbeit bei der Planung, Durchführung und Dokumentation von wissenschaftlichen Versuchsreihen
- Probenbeschaffung im Produktionsbetrieb
- Anzucht, Inokulation und Isolierung relevanter Mikroorganismen auf Salat zur Versuchsdurchführung
- Identifizierung von Mikroorganismen auf Salat und im Salatwaschwasser entlang der Produktionskette abgepackter Schnittsalate mittels kultureller und biochemischer Methoden
- Durchführung von Analysen zur Bestimmung der Produktqualität und des Washwassers
- Allgemeine Labor-, Wartungs- und Reinigungsarbeiten

Ihr Qualifikationsprofil

- Abschluss als **Biologisch-Technische/r Assistent/in** oder vergleichbar
- Erfahrung in **mikrobiologischen Standardverfahren**: Bereitschaft zur Arbeit mit Humanpathogenen RG2, Nährmedienbereitung, Stammkonservierung, Keimzählung, Entsorgung
- Bereitschaft zur selbstständigen Erarbeitung in Methoden im Bereich der mikrobiologischen Diagnostik
- Sichere EDV-Kenntnisse insbesondere der MS Office Programme Word und Excel
- Anwendungsorientierte Kenntnisse der englischen Sprache
- Selbstständige und zuverlässige Arbeitsweise und Engagement bei der interdisziplinären Zusammenarbeit
- PKW Führerschein

Die Stelle wird mit 100 % (40 Wochenstunden) besetzt. Die Vergütung erfolgt entsprechend der Qualifikation und Berufserfahrung nach TV-L. Die Stelle ist befristet auf 2 Jahre zu besetzen. Weitere Auskünfte erhalten Sie von **Dr. Karin Hassenberg** (Tel.: 0331/5699-911, E-Mail: khassenberg@atb-potsdam.de) sowie im Internet unter www.atb-potsdam.de.

Wenn Sie sich mit Ihrer Fachkompetenz in unsere interdisziplinäre Forschung einbringen wollen, dann bewerben Sie sich bis zum **28.02.2017** unter Angabe der **Kennzahl 2017-6-3** per E-Mail (ein pdf-Dokument inklusive aller Unterlagen) unter karriere@atb-potsdam.de.

Chancengleichheit ist Bestandteil unserer Personalpolitik. Schwerbehinderte Bewerberinnen und Bewerber werden bei gleicher Eignung besonders berücksichtigt.

Veröffentlicht am 01.02.2017