

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 Forschungsk Kooperationen. 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

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, 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

Ihr Profil

- 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

Wir bieten

- 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.

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.

With its work, the Leibniz Institute of Vegetable and Ornamental Crops (IGZ) contributes to a better understanding of plant systems and thus to the development of sustainable and resilient horticulture. The IGZ conducts research at the interface between plants, humans and the environment. In doing so, we address systemic and global challenges such as biodiversity loss, climate change, urbanization and malnutrition. We provide scientifically sound recommendations for healthy agri-food systems and sustainable interactions with the environment. The IGZ brings together a broad spectrum of scientific disciplines. Employees with different backgrounds conduct research in national and international research co-operations. The IGZ is based in Großbeeren near Potsdam and near Berlin and is a member of the Leibniz Association.

The following position is to be filled at the Institute at the earliest possible date, for a fixed term of three years, as part of the project 'The role of glucosinolate-derived amines for Maillard reaction in Brassica foods – GluAmin', which is funded by German Research Foundation:

PhD student (f,m,div) in the field of food chemistry

Reference number: 14/2025/3

The salary will be based on qualification and research experience according to the wage agreement TV-L, up to pay scale 13, 67% of the regular working time. The conferral of a doctorate is possible at Technische Universität Berlin.

The position is part of the research group Quality.2 (Phytonutrient Management) in the programme area 'Plant Quality and Food Security' (QUALITY). The aim of the research project 'GluAmin' is therefore to investigate the influence of glucosinolate-based amines on the formation of Maillard-like products in model systems and foods, to isolate and identify the resulting products and to find out whether the resulting products could influence the aroma of processed *Brassica* vegetables.

Tasks include

- planning and conducting plant cultivation and food chemistry experiments
- chemical analysis of educts and reaction products using HPLC-MS and GC-MS as well as photometric methods
- isolation and identification of novel reaction products using HRMS and NMR
- identification and Characterization of the flavor potential of reaction products using GC-MS/O
- analyzing and publishing the results in international journals
- presentation of results at national and international specialist events

We are looking for candidates with

- completed scientific university education (Master's/Diploma) in food chemistry, chemistry or a related field
- sound knowledge and experience in the use of instrumental analytical methods such as HPLC-MS, GC-MS
- experience in the extraction of natural compounds from complex matrices
- knowledge of the isolation and structural elucidation of natural products
- experience in the statistical analysis of research results or willingness to acquire such experience
- willingness to conduct a research stay for several month at another institute
- very good knowledge of MS Office, including Word, Excel and PowerPoint
- very good written and spoken English skills
- self-motivated, independent and responsible working style and high organizational skills
- ability to work in a team and willingness to integrate into an international working environment

We offer

- the opportunity to work on an interdisciplinary, cutting-edge research project related to human nutrition
- a challenging position in food science
- the opportunity to do a doctorate
- an inspiring and dynamic research environment with first-class laboratory facilities near Berlin and Potsdam
- a pleasant and appreciative working atmosphere flexible and family-friendly working time model and the possibility of mobile working (up to 50% of working time)
- VBL Ost company pension scheme for public sector employees, as well as a collectively agreed annual bonus and 30 days' vacation per year
- subsidy for a company ticket for public transport or the Deutschlandticket (Germany ticket)

More information on about the IGZ you can find under www.igzev.de. For questions, please contact: Prof. Dr. Franziska S. Hanschen (+49 (0)33701 78 250; hanschen@igzev.de).

We encourage a healthy work-life balance. The IGZ attaches great importance to equal opportunities. Applicants with disabilities will be given preference in case of equal qualifications. The IGZ embraces diversity in its workforce, and welcomes applications from all qualified candidates, irrespective of age, gender, sexual orientation, religion, world view, disability and belief or ethnic origin.

Please send your complete application (stating the reference number and including a motivation letter, your CV, academic certificates, and the names and addresses of two references incl. your earliest possible starting date) by email to bewerbung@igzev.de in pdf format by June 16, 2025.