

**Opis delovnega mesta mladega raziskovalca/ke** (*Description of the Young Researcher's position*)

1. Članica UL (*UL member*):

Biotehniška fakulteta

2. Ime, priimek in elektronski naslov mentorja/ice (*Mentor's name, surname and email*):

Emil Zlatic, emil.zlatic@bf.uni-lj.si

3. Raziskovalno področje (*Research field*):

Živalska produkcija

4. Opis delovnega mesta mladega raziskovalca/ke (*Description of the Young Researcher's position*):

Vključuje morebitne dodatne pogoje, ki jih mora izpolnjevati kandidat/ka za mladega raziskovalca/ko, ki niso navedeni v razpisu za mlade raziskovalce.

*slo:*

Zaradi naraščajočih zahtev trga po zagotovitvi večjih količin pridelka izven prodajne sezone in kompleksnosti dobavni verig vse večje količine sadja skladiščimo v hladilnicah s kontrolirano atmosfero. Možnost aktivnega nadzora in vzdrževanje nizke ravni kisika je ključna komponenta skladiščnih sistemov za upočasnitev zorenja in ohranjanje kakovosti sadja. Vendar po drugi strani, nizka vsebnost kisika omejuje količino prekurzorjev, pomembnih za nastanek sadnih estrov, kar vodi v izgubo sortnih arom sadja.

Raziskovalno delo mladega raziskovalca bo usmerjeno v preučevanje vpliva različnih pogojev skladiščenja, zorenja in predelave na kvalitativne in kvantitativne spremembe arome sadja. Delo kandidatke/-a bo vključevalo razvoj novih metod določanja aromskih spojin sadja ali posodobitev obstoječih, s posebnim poudarkom na kromatografskih metodah in sklopljenih tehnikah masne spektrometrije.

Od kandidata/ke se pričakuje dobro znanje angleškega jezika.

*eng:*

Due to the growing demands on the market to provide larger quantities of produce outside the sales season and the complexity of supply chains, increasing quantities of fruit are stored in cold stores with a controlled atmosphere. The ability to actively control and maintain low oxygen levels is a key component of storage systems to slow ripening and maintain fruit quality. However, on the other hand, the low oxygen content limits the amount of precursors important for the formation of fruit esters, leading to the loss of varietal aromas of the fruit.

The work of the young researcher will be focused on studying the influence of different storage, ripening and processing conditions on qualitative and quantitative changes in fruit aroma. The candidate work will include the development of new methods for determination of fruit aroma compounds or the updating the existing ones, with particular emphasis on chromatographic methods coupled with mass spectrometry techniques.

A candidate with good knowledge of English is required.