

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

1. Članica UL (*UL member*):

Biotehniška fakulteta/Biotechnical Faculty

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

Sonja Smole Možina, sonja.smole@bf.uni-lj.si

3. Raziskovalno področje (*Research field*):

Biotehniške vede/ varnost in kakovost hrane/ mikrobiologija hrane

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:

Raziskovalna naloga oz delovno mesto mladega raziskovalca se bo vsebinsko navezovalo na aktualni raziskovalni program (Biotehnologija in mikrobiologija živil in okolja) in tekoče projekte raziskovalne skupine, še posebej na mikrobne interakcije človekovemu zdravju škodljivih bakterij (npr. *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*) in bakterijskih povzročiteljev kvarjenja (npr. *Pseudomonas* spp.) v razmerah, ki so jim izpostavljeni v živilih in njihovi proizvodnji. Okoljske razmere vplivajo za preživetje in širjenje patogena ter aktivnost mikrobnega kvarjenja, medsebojna mikrobna interakcija pa lahko odločilno vpliva na izid obeh (in s tem na varnost in kakovost hrane). Mehanizmi teh interakcij so še neraziskani, zato se jim bo mladi raziskovalec posvetil na izbranem primeru in različnih nivojih (populacijskem, kot je npr. mešani biofilm in medcelično signaliziranje, in celično-molekularnem nivoju (npr. transkriptomu/proteomu) in z različnimi metodološkimi pristopi, ki so na razpolago v raziskovalni, programski in sodelujočih raziskovalnih skupinah.

eng:

The content of the research task or the position of the young researcher will be related to the current research program (Biotechnology and microbiology of food and the environment) and ongoing projects of the research group, especially to microbial interactions of bacteria harmful to human health (e.g. *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*) and spoilage agents (*Pseudomonas* spp.) in the conditions to which they are exposed in food and their production. Environmental conditions influence the survival and spread of the pathogen and the activity of microbial spoilage, and mutual microbial interaction can have a decisive influence on the outcome of both (and thus on food safety and quality). The mechanisms of these interactions are still unexplored, so the young researcher will focus on them on a selected case and at different levels (e.g. population level, such as mixed biofilm and intercellular signaling, and cellular-molecular level (e.g. transcriptome, proteome)) and with different methodological approaches, which are available in research, program and participating research groups.

