

Offre de stage :

Analyse prédictive de la décantation de particules en suspension dans un liquide.

L'ENTREPRISE - www.ctcpa.org

Centre technique agroalimentaire, spécialisé dans les technologies de conservation des aliments.
90 salariés – Métiers : Technologie, Microbiologie, Biochimie, Emballages, Formation, Documentation

CONTEXTE DU SUJET

Avec le développement croissant d'emballage transparent (PET, verre) rendant visible le produit, il est important de pouvoir mieux maîtriser l'évolution possible du produit au cours du temps, et notamment la décantation de particules en suspension comme dans le cas des soupes moulinées ou à morceaux. Cette décantation est aujourd'hui évaluée par des tests de vieillissement qui nécessitent un suivi pendant toute la durée de vie du produit. Pouvoir prédire la décantation de particules dans le temps permettrait l'optimisation des recettes, en amont des projets de développement de produit.

OBJECTIFS

L'objectif de cette étude est de définir une méthode d'analyse prédictive fiable et rapide qui permettrait de prévenir le risque de décantation et d'en prévoir la cinétique.

Cette méthode d'analyse pourra se présenter sous la forme d'un outil informatique et/ou d'une méthode de mesure. Cet outil doit être facile d'utilisation, pour une utilisation en usine par exemple.

Le travail à réaliser pendant ce stage se décompose en plusieurs étapes :

- Réalisation d'une étude bibliographique d'identification des outils analytiques et des paramètres influençant la décantation.
- Mise en place d'un protocole d'étude et développement de l'outil de prédiction de la décantation.
- Confrontation de l'outil de prédiction à des liquides modèles.

MISSIONS

Rattaché(e) à un chef de projets, vous aurez la charge des missions suivantes :

- Réaliser une étude bibliographique préliminaire.
- Définir les protocoles des expérimentations à mettre en oeuvre.
- Réaliser en halle pilote les travaux expérimentaux.
- Concevoir l'outil d'analyse des décantations.
- Rédiger des comptes rendus techniques et des rapports de synthèse
- Travailler en collaboration avec des équipes de recherche de différents organismes, des équipementiers et des industriels de l'agroalimentaire.

LIEU : Site CTCPA d'Avignon (84)

PROFIL

Elève Ingénieur agroalimentaire, généraliste ou équivalent en fin d'étude.

Bonnes capacités techniques et rédactionnelles.

Autonome, aptitude au travail en équipe.

Maîtrise de l'anglais.

PERIODE

Début du contrat souhaitée : Entre février et avril 2022

Durée du contrat : 6 mois

CONDITIONS

34,5 h/semaine. Indemnités légales de stage (pour 6,9 h/jour de présence) et tickets restaurant

CANDIDATURE A ADRESSER (CV ET LETTRE) :

Coline MARTIN – cmartin@ctcpa.org – +33 4 90 84 30 47