

AIT Ingrédients , filiale du Groupe Soufflet, leader de la filière des céréales (Agriculture, Négoce, Meunerie, Malterie, ?), spécialisée dans la fabrication d'ingrédients pour la boulangerie/viennoiserie/meunerie, recherche un(e) stagiaire :

« Développement d'une méthode de Contrôle Qualité de l'effet des amylases en panification » pour une durée de 6 mois (stage de fin d'études)

Description du sujet :

Etude bibliographique sur les amylases, la gélatinisation et la rétrogradation de l'amidon ;  
Essai sur différentes amylases et études de leur impact sur les courbes de cuisson de l'amidon  
Corrélations entre résultats Mixolab, évaluation sensorielle et formulation.  
Développement d'une nouvelle méthode de contrôle de la qualité d'améliorants de panification sur l'appareil Mixolab de Chopin

Profil recherché :

Autonome, rigoureux, sens pratique.. ;  
Affinité pour les méthodes d'analyses et la biochimie alimentaire ;  
Affinité pour le développement de nouvelles analyses, de nouvelles méthodes ;  
Connaissance de la panification et/ou de la filière blé/farine/pain.

Lieu :

Poste basé à Corbeil-Essonnes (91).

Date :

Février / Avril à Septembre / Décembre 2014 (flexibilité sur la date de début de stage).

Rémunération : Indemnités conventionnelles + participation aux frais de séjour.

Rattachement hiérarchique : Chef de projet formulation (Mr. TOUYAROU)

Lien fonctionnel : Responsable R & D (Mr. Robert)

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation + CV) à l'adresse suivante :

AIT, à l'attention de Peio TOUYAROU, 7 quai de l'apport Paris 91100 CORBEIL-ESSONNES.

Tél : 01 60 90 05 13 ? Mail : ptouyarou@soufflet-group.com