

Proposition de stage industriel

La Laiterie du Val d'Ancenis (450 personnes, LAITA Bassin 44), propose un stage au sein de la cellule recherche et développement de la fromagerie (18 000 tonnes de bries et spécialités).

Période : 6 mois à partir de Mars 2014

Sujet : Régularité de production : régularité des laits et régularité des taux de sels sur les fromages

Ce projet a pour but,

- d'une part, de cibler et maîtriser les facteurs responsables d'irrégularité de poids et d'extrait sec en diminuant les écarts-types. L'objectif étant de réduire les déclassements, les coûts de revient et d'améliorer la régularité qualitatives des fromages.

- d'autre part, le suivi de la mise en route d'adaptations techniques sur l'outil de salage et l'étude de l'impact de l'abaissement de sel sur des produits existants.

Le (a) stagiaire devra :

1) Amélioration de la régularité du lait standardisé

Réaliser un état des lieux, effectuer des essais sur pilote puis sur ligne de production afin de déterminer les impacts sur les pertes, et mettre en place des actions correctives et amélioratives

2) Suivi de la mise en route d'adaptations techniques sur l'outil de salage

- accompagner les équipes terrain
- réaliser le suivi (analytique et pesées)
- étudier l'impact sur les produits finis (analytique et organoleptique)
- valider l'efficacité de ces adaptations
- proposer des réglages adaptés pour le pilotage au quotidien

3) Etudier l'impact de l'abaissement de sel sur des produits existants.

- réaliser des essais pilotes puis industriels
- réaliser le suivi (analytique et organoleptique)
- étudier des pistes d'amélioration
- valider des solutions technologiques

Les paramètres validés seront mis en application dans les ateliers de fabrication.

En fonction de l'actualité, des missions complémentaires ou des ajustements du sujet principal pourront avoir lieu.

Qualités requises:

Autonomie et rigueur, qualités relationnelles, notion en technologie fromagère.

Lieu du stage:

Ancenis, à mi-chemin entre ANGERS et NANTES

Candidature à envoyer à

Marie-Laure DUPUCH et Anne-Laure DELOUIS
Recherche et Développement Fromagerie
LAITERIE DU VAL D'ANCENIS
Z1 de l'Hermitage
44 150 ANCENIS
Tel: 02.51.14.23.21
mdupuch@laita.fr / aldelouis@laita .fr