

**Laboratoire de Sécurité des
Aliments**

Site de Boulogne sur mer

OFFRE DE STAGE

**Unité physico-chimie des
produits de la pêche**

Dossier suivi par :
Guillaume DUFLOS

Ligne directe :
03 21 99 25 00

Fax direct :
03 21 99 17 25

E- mail :
Guillaume.duflos@anses.fr
Alexandre.dehaut@anses.fr

N. Réf. :
DIV/10-1012

V. Réf. :

Sujet : Détermination de marqueurs chimiques et moléculaires pour la caractérisation de la fraîcheur du poisson.

La fraîcheur étant un paramètre déterminant de la qualité sanitaire du poisson, il convient de disposer d'outils performants pour déterminer la qualité-fraîcheur des produits de la mer. La détection précoce de l'altération n'est toujours pas résolue aujourd'hui, par ailleurs le besoin de méthodes objectives d'évaluation est largement exprimé dans la filière à la fois au niveau de la production, de la transformation et de la distribution. L'étude des composés volatils est une voie prometteuse mais aussi l'étude des marqueurs cellulaires.

Le sujet de recherche proposé va consister à suivre les composés volatils et les marqueurs de nécrose au cours de l'altération cellulaire et tissulaire.

La personne recrutée sera intégrée dans un laboratoire avec 3 unités comprenant 5 scientifiques, 6 techniciens, 2 agents techniques et 2 secrétaires. Les principales activités de l'unité concernent d'une part l'évaluation de l'altération du poisson et d'autre part les risques sanitaires associés à la problématique de la présence d'amines biogènes dans les produits de la pêche.

Profil :

- Formation Master 2 ou ingénieur,
- Intérêt pour un projet de recherche scientifique,
- Esprit d'initiative et facilité d'intégration dans une équipe.

(Indemnisation prévue)

Pour tout renseignement, Contacter Guillaume DUFLOS :
guillaume.duflos@anses.fr (en précisant dans l'objet stage Master)