

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 : Maîtrise de l'affinage

Ce projet a pour but l'amélioration de la conservation de l'aspect des fromages produits à la Laiterie du Val d' Ancenis.

Le (a) stagiaire devra :

1. Cartographie des hâloirs

Réaliser un état des lieux des freintes par hâloir et s'assurer de l'homogénéité des freintes intra-hâloir.
Déterminer les facteurs responsables d'hétérogénéité intra et inter-hâloir.

2. Réduire les freintes en hâloirs

1^{ère} phase en hâloir pilote (2 cellules d'affinage) => mener des cycles d'affinage différents (T°, HR, vitesse d'air) et suivi des fabrications au niveau physico-chimie et organoleptique

2^{ème} phase = transposition industrielle => Après avoir déterminé les conditions d'affinage en hâloir pilote, les transposer dans les hâloirs industriels :

- suivre les freintes et le gain d'ES de ces produits,
- suivre la qualité jusqu'à DLUO

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

Karine PAYS
Recherche et Développement Fromagerie
LAITERIE DU VAL D'ANCENIS
Z1 de l'Hermitage
44 150 ANCENIS
Tel: 02.51.14.23.21
kpays@laita.fr