

Puratos

| | |
|--|---|
| Structure d'accueil | Puratos NV-SA Rue Bourrie,12 5300 Andenne (Belgique) |
| Unité/équipe d'accueil | R&D Bakery Flavours & Yeast |
| Groupe industriel (le cas échéant) | Puratos |
| Secteur d'activité | Agroalimentaire |
| Site web | http://www.puratos.be/ |
| Encadrement du stagiaire | Nom /prénom : Henrard Manon Fonction : R&D Lab Expert |
| Dates et durée du stage | À partir de janvier 2021 – minimum 6 semaines |
| Intitulé du stage | Optimisation de la fermentation du levain de panification |
| Mission et tâches | Optimiser la fermentation du levain en testant différentes matières premières à l'échelle laboratoire. Fermentations et analyses des levains (microbio, identification souches, physicochimie, HPLC, sensorielles) |
| Profil recherché et compétences | Etudiant bachelier ou master à finalité agronomique, alimentaire, biotechnologie, ... Analyses microbiologiques, analyses physico-chimiques, ... |
| Indemnité de stage : Autres avantages : | Défraiement kilométrique |
| Contact (pour candidature) | Nom/prénom : Henrard Manon E-mail : mhenrard@puratos.com |