

Titre de stage

Optimisation et compréhension de la fermentation des levains

Departement

Research & Development - BU Sourdough and Grains

Mentor

Manon Henrard mhenrard@puratos.com

1. Mission et tâches clés

- Contribuer au développement de levains de panification prêts à l'emploi par l'optimisation et la compréhension de la fermentation
- Revue bibliographique
- Définir et appliquer des plans expérimentaux
- Fermentation de levains à échelle labo
- Caractérisations des levains : analyses physico-chimiques (HPLC, TTA, ...) Microbio (counting, identification, ...), Sensoriel
- Traitement des données (statistiques, XL stat, ...)

2. Profil

- Études en agronomie, agrifood, biotechnologies, sciences alimentaires, ...
- Connaissances en microbiologie

3. Info pratiques

Période de stage : entre janvier et décembre 2023

Durée du stage : minimum 4 mois

4. Qui sommes-nous ?

Le secret de la croissance rapide et réussie de Puratos réside dans le goût et la qualité de ses produits. Vous rejoindrez une équipe enthousiaste, engagée et passionnée de plus de 8800 employés. Puratos est un acteur international mais reste une entreprise familiale belge. Tous les jours, nous faisons la différence. Comment? En développant, en produisant et en distribuant une gamme d'ingrédients unique et de haute qualité pour les boulangers, pâtisseries et chocolatiers depuis 1919.

Un siècle plus tard, nos produits et services sont disponibles dans plus de 100 pays à travers le monde. Notre passion pour l'innovation, notre proximité avec le client et le consommateur et les valeurs fondamentales constituent la base de notre ambition mondiale et de notre croissance continue.

Travailler chez Puratos, c'est choisir un Top Employeur en Belgique.

