**Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles – paris siege**

44 rue d’Alésia

75682 PARIS CEDEX 14

Tél. : 01 53 91 44 00

*paris@ctcpa.org*

### Offre de stage :

**Mesure de la diffusivité de l’oxygène dans un milIEU aqueux et de son rôle sur la vitesse d'oxydation de la vitamine C**

**L’ENTREPRISE -** [www.ctcpa.org](http://www.ctcpa.org)

Centre technique agroalimentaire, spécialisé dans les technologies de conservation des aliments.

90 salariés – Métiers : Technologie, Microbiologie, Biochimie, Emballages, Formation, Documentation

**CONTEXTE DU SUJET**

Dans le cadre de projets antérieurs, le CTCPA a mis en place des outils d’aide à la décision (OAD) permettant de prédire la stabilité des vitamines au cours des procédés dans un large domaine d’application industrielle (températures, temps, pH, oxygène, …). Ces outils permettent de maitriser la dégradation de composés d’intérêt.

Un nouveau projet DYNAMO (DYNamic Assessment for Multicriteria Optimisation) financé par l’IC Qualiment veut mettre l’accent sur la disponibilité de l’oxygène au cours des procédés de fabrication alimentaires. L’objectif est d’établir un modèle de prédiction de la disponibilité de l’oxygène dans les aliments (aussi bien à température de réchauffage qu’à température d’appertisation) et d’évaluer son rôle sur l’oxydation de la vitamine C.

**MISSIONS**

Rattaché à un chef de projets, vous aurez la charge des missions suivantes :

* Réaliser un point à date en se basant sur les résultats de précédents projets
* Réaliser en laboratoire les travaux expérimentaux (cinétique de transfert d’oxygène et d’oxydation de vitamine C à différentes concentrations en oxygène gazeux et différentes températures) en utilisant un thermoresistomètre
* Analyser les résultats d’essais et rédiger des comptes rendus techniques
* Travailler en collaboration avec l’Université de Bretagne Occidentale

**LIEU :** Site d’Avignon

**PROFIL**

Elève Ingénieur agroalimentaire ou équivalent

Intérêt pour le génie de la réaction et le transfert de matière

Bonne maitrise des techniques analytiques en particulier l’HPLC

Bonnes capacités rédactionnelles

Autonome, aptitude au travail en équipe

**PERIODE :** Démarrage dès que possible. Durée du contrat : 4-6 mois

**CONDITIONS :** 34,5 h/semaine. Indemnités légales de stage et tickets restaurant

**CANDIDATURE A ADRESSER (CV ET LETTRE) : Stéphane Georgé – sgeorge@ctcpa.org**