



Stage de fin d'étude Ingénieur / Master – Chimie - H/F

Travailler chez Cargill représente une opportunité unique de prospérer en exprimant librement tout votre potentiel, à travers un travail utile et concret qui a un impact positif dans le monde entier. Vous éprouverez une grande fierté à travailler pour une entreprise dont l'éthique est une préoccupation majeure et qui œuvre au quotidien pour nourrir la planète. Au contact de spécialistes parmi les plus talentueux dans votre domaine, vous évoluerez au sein d'un environnement à la fois diversifié et favorable qui vous permettra de vous épanouir tant sur le plan personnel que professionnel. Forte d'une expérience de près de 150 ans, Cargill fournit des services et des produits agroalimentaires, financiers et industriels à la planète entière. 143 000 collaborateurs répartis dans 67 pays s'engagent au quotidien à nourrir la planète de manière responsable, en réduisant notre impact environnemental et en renforçant les communautés dans lesquelles nous vivons et nous travaillons. Pour en savoir plus, rendez-vous sur : www.cargill.com.

Description

Lieu de travail : Baupte (50)

Durée : 6 mois

Lieu : Baupte (50), Basse Normandie, France

Sujet : Développement d'un nouveau type de fermentation pour produire un hydrocolloïde fonctionnel via une bactérie naturelle

Ce stage se déroulera dans le laboratoire de recherche et développement, sur notre site de Baupte en Basse Normandie, plus particulièrement dans l'équipe « Fermentation et microbiologie ». Ce stage se focalisera sur le développement de nouvelles conditions de fermentation productrice d'un hydrocolloïde fonctionnel (texturant) à partir d'une bactérie « *aérobie* ». L'étude se basera sur des connaissances internes de l'équipe et s'inscrira dans la ligne d'un projet de production d'un exo polysaccharide nouveau à l'échelle industrielle. Différentes techniques innovantes microbiologiques, physico-chimiques, et mécaniques seront utilisées afin mettre au point un procédé de fabrication économiquement et techniquement fiable et respectueux des contraintes industrielles.

Le stage abordera différents points :

1- Développement d'un produit fonctionnel

- Etat de l'art sur la fermentation des bactéries aérobies gram (-) et les méthodes de suivi des paramètres de fermentation.
- Maîtrise des fermentations en fermenteurs de 20litres et 100litres grâce au suivi de l'OUR, CER, O2dissous, capacitance, pH, sucres libres, polymère synthétisé...
- Elaboration de différents milieux afin de déterminer l'impact de ceux-ci sur la productivité et la fonctionnalité du produit obtenu par confrontation avec les données disponibles.

2- Caractérisation chimique et physico-chimique des produits

- Utilisation de nombreuses méthodes de caractérisations chimiques (HPLC, FTIR, Titration...)
- Etude rhéologique des produits obtenus (viscosité, rhéologie d'écoulement, force de gel...)

3- L'utilisation dans les applications en collaboration avec les équipes concernées (en fonction de l'avancement)

- Evaluation de l'intérêt des produits obtenus dans des applications ciblées. A noter que ce stage sera réalisé en étroite collaboration avec nos équipes R&D du site.

Ce stage, très orienté vers la fermentation, permettra néanmoins au stagiaire d'être en contact avec plusieurs spécialistes dans différents domaines, notamment les domaines analytique, rhéologique et d'application.

Exigences

Stage de fin d'étude Ingénieur / Master – Biologie & microbiologie/Fermentation/Polymère

Bon niveau d'anglais

Candidat aimant le travail en équipe et le terrain ; avec un esprit de synthèse et motivé.

Notre offre

En échange de votre expertise et de votre engagement, nous vous offrons l'opportunité d'évoluer dans un univers international, stimulant, qui vous permettra de développer vos compétences et vos connaissances.

Vous êtes intéressé(e) ? Alors faites nous parvenir votre CV ainsi que votre lettre de motivation par mail à [Dominique Lelimousin : dominique_lelimousin@cargill.com](mailto:dominique_lelimousin@cargill.com)