

Optimisation d'une méthode de dosage des sucres neutres sur la pectine et la fibre de citron

Au sein de l'équipe R&D, en Chimie, vous travaillerez sur une optimisation de méthode d'analyse en cours de développement. Vous serez amené à manipuler en laboratoire et à utiliser des équipements analytiques (chromatographie liquide ionique)

Les objectifs de ce stage sont:

- Optimiser la préparation des échantillons
- Valider l'ensemble de la méthode (préparation et analyse chromatographique)

Déroulement du stage:

- Bibliographie : notions importantes permettant la validation de méthode selon le type d'analyse, informations relatives aux sucres neutres ainsi qu'aux matrices concernées : la pectine et la fibre de citron
- Familiarisation avec la méthode d'analyse existante pour le dosage des sucres neutres
- Formation et prise en main des équipements, ainsi que du matériel de paillasse
- Optimisation de la préparation d'échantillons en vue de cette analyse
- Validation de la méthode finalisée : limite de détection et de quantification, notions de répétabilité et reproductibilité
- Rédaction du rapport de stage

Techniques utilisées : Préparation d'échantillons, chromatographie liquide, chromatographie ionique, ampérométrie

Profil du stagiaire:

Niveau : BAC+3

Spécialité : Chimie, Physico-chimie, Agro-alimentaire

Le ou la stagiaire devra faire preuve de rigueur et d'autonomie dans son travail. Il ou elle devra être motivé, ouvert d'esprit et sociable.

Durée du stage : 16 semaines

Début du stage : Mars 2024

Responsable du stage : Laurie CORBET

Lieu : Baupte, à proximité de Carentan-MANCHE (50) BASSE NORMANDIE

Laboratoire d'accueil: Equipe de Caractérisation Chimique / PPD Hydrocolloids & Systems (Laboratoire R&D du groupe Cargill).

Vous êtes intéressés ? Adressez votre candidature (lettre de motivation + cv) à Laurie Corbet (laurie_corbet@cargill.com)