



Analyse sensorielle des protéines végétales

PROFIL DU STAGIAIRE : Minimum baccalauréat + 3 dans le domaine de l'analyse sensorielle

- Autonomie,
- Organisation,
- Proactivité,
- Bon relationnel

PRESENTATION DE L'ENTREPRISE D'ACCUEIL :

ITERG intervient aux carrefours entre recherche et transfert d'une part et entre domaine public et secteur industriel privé d'autre part. En tant que Centre Technique Industriel, ITERG a pour mission de promouvoir et d'organiser des travaux d'études dans le domaine des corps gras, répondant aux préoccupations d'intérêt général des industries de première transformation productrices d'huiles végétales, de margarines, de corps gras d'origine animale et celles intervenant dans le domaine de la chimie.

ITERG a pour domaines de compétences les technologies d'obtention et de transformation des corps gras, l'analyse des huiles et matières grasses, la nutrition lipidique, la chimie verte et la formulation.

Notre Département Analyse & Expertise possède une expertise reconnue en matière de caractérisation fine des corps gras et contrôles de pureté, de recherche de contaminants, d'évaluation de l'altération et d'analyse sensorielle (jury expert huiles).

SUJET DE STAGE :

Le/la futur(e) stagiaire sera affecté(e) au sein du département Analyse et Expertise, laboratoire d'Analyse Sensorielle sous la responsabilité de notre Cheffe de jury.

Les protéines végétales sont un atout pour l'industrie alimentaire de par les nombreux avantages qu'elles présentent sur le plan nutritionnel et environnemental. Cependant, la croissance de leurs usages est limitée par de nombreux facteurs et notamment les aspects sensoriels. En effet, les produits riches en protéines végétales tels que les farines, les isolats ou concentrats, peuvent présenter des caractéristiques organoleptiques négatives (« mauvais goût », amertume, « vert ») qui limite leurs attractivités pour les consommateurs.

L'objectif de ce stage est l'optimisation de la méthode interne d'analyse sensorielle sur les protéines végétales avec le maintien des compétences du jury entraîné et l'exploitation statistique des résultats. Le but est d'élargir la base de données des résultats pour obtenir un profil type pour chaque source de protéines.

Les principales missions de ce stage sont :

- La planification, organisation des séances d'analyse sensorielle,
- La collecte des échantillons,
- La préparation des échantillons pour les séances d'analyse sensorielle,
- L'exploitation des résultats,
- Le traitement statistique des données 2024 et 2025,
- L'organisation et l'exploitation des séances d'entraînement,
- L'animation du jury,
- L'assurance du suivi de la documentation qualité,
- La participation à l'activité du laboratoire (jury expert huiles d'olive),
- Le recrutement de nouveaux panélistes pour le jury Huile d'olive.

Compétences requises :

Connaissances de la théorie et la pratique en Analyse sensorielle

Connaissance de la théorie et la pratique des traitements statistiques

DUREE DU STAGE : 6 mois

INDEMNISATION : Entre 705 euros et 825 euros bruts/mois selon le diplôme préparé + tickets restaurant (à la charge de l'entreprise d'accueil) + 50 % de prise en charge des frais de transport en commun et/ou indemnités kilométriques vélo

CONTACT :

Merci d'adresser le dossier de candidature (lettre motivation + CV) à

Sophie GELIN

Cheffe jury analyse sensorielle

s.gelin@iterg.com

www.iterg.com