

<b>Emploi :</b>	CDD de 18 mois à compter de mai 2023
<b>Recrutement :</b>	Dossier (CV et lettre de motivation) + audition
<b>Description du poste :</b>	Ingénieur d'études Procédés / Génie industriel alimentaire
<b>Structure d'accueil :</b>	IRDL/PFT PRODIABIO
<b>Localisation :</b>	IUT de Lorient – Site de Pontivy

### Contexte du poste :

L'Université Bretagne Sud et son laboratoire Institut de Recherche Dupuy de Lôme (IRDL) de Pontivy travaillent sur le génie chimique et le génie des procédés. La PFT Prodiabio est une plateforme de transfert de technologies qui travaille depuis plus de 15 ans sur les projets de R&D et d'innovation des entreprises et des industriels de l'agroalimentaire.

La technologie OsmoFood® permet de déshydrater des matières alimentaires sous forme d'une pâte laminée en continu et à température ambiante par phénomène d'osmose. Le procédé peut être appliqué aux produits laitiers, fruits, légumes et produits de la mer. Le séchage à température ambiante des produits alimentaires permet d'obtenir de meilleures qualités organoleptiques et nutritionnelles et une longue durée de conservation. Une ligne pilote est en phase d'installation sur le site de Pontivy afin d'optimiser le procédé et de réaliser des essais sur différentes matrices.

### Activités principales :

- Développer et tester le séchage à température ambiante de différentes matrices alimentaires (valorisation de surplus d'exploitation et de co-produits et création de nouveaux produits alimentaires)
  - Mise au point des dispositifs expérimentaux, définition des protocoles
  - Réalisation des essais sur l'unité pilote
  - Analyse des données et résultats
  - Rédaction des rapports et restitution des résultats
- Optimiser les paramètres de fonctionnement du procédé (débit, réduction des consommations énergétiques, régénération et reconcentration des solutions osmotiques, nettoyabilité de l'équipement)
- Réaliser des études de faisabilité pour des industriels de l'agro-alimentaire
- Le travail expérimental est à l'échelle de pilote industriel : environnement possiblement bruyant et humide, mise en œuvre d'agents chimiques, manutention de charges (en deçà du seuil de pénibilité).

### Compétences requises :

#### *Savoirs généraux, théoriques ou disciplinaires*

- Titulaires d'un diplôme de Master ou d'Ingénieur en génie des procédés
- Des connaissances en biochimie ou chimie alimentaire seront appréciées
- Des compétences en microbiologie seraient un plus
- Maîtrise de l'anglais écrit et parlé

- Permis de conduire véhicule léger très souhaitable

*Savoir-faire opérationnels*

- Compétences générales en génie des procédés, bioprocédés, valorisation de la matière
- Compétences en analyses physico-chimiques
- Goût affirmé pour la manipulation et la réalisation d'essais en laboratoire
- Rédaction de rapports d'expérience, de notes techniques et d'études
- Rédaction de synthèse bibliographique

*Sens relationnel*

- Aptitude à travailler en équipe
- Autonomie, capacité d'initiative
- Réactivité, rigueur, fiabilité
- Sens de la confidentialité

Contact pour information : Marie FURIC – 02 97 27 97 68 – [marie.furic@univ-ubs.fr](mailto:marie.furic@univ-ubs.fr)

**Candidatures à transmettre avant le 15 avril à [marie.furic@univ-ubs.fr](mailto:marie.furic@univ-ubs.fr)**

Attention, les candidatures déposées sur LinkedIn seul ne seront pas étudiées, merci de candidater par mail