

Le Laboratoire d'Ingénierie des Procédés Agro-alimentaires engage un Bioingénieur

Le Laboratoire d'Ingénierie des Procédés Agro-alimentaires (LIPA) de Gx-ABT est spécialisé dans les traitements physiques de transformation et conservation des produits alimentaires.

Le LIPA engage un jeune Bioingénieur pour un projet de recherche qui regroupe un ensemble d'entreprises et laboratoires du secteur agro-alimentaires. Ce projet (STARTECH) vise à caractériser et à fonctionnaliser des farines issues de la filière froment wallonne, dans l'optique du développement d'ingrédients 'clean label'. Les travaux de l'ingénieur engagé consisteront à:

- caractériser les échantillons de farines de froment issues du projet,
- étudier les effets du mélange de différentes variétés de froment pour moduler les propriétés d'intérêt,
- caractériser les échantillons de farines de froment obtenus lors des essais de fonctionnalisation,
- explorer les effets et la faisabilité de traitements thermiques originaux visant la fonctionnalisation de farines de froment (heat moisture treatment, annealing)
- réaliser des essais complémentaires d'extrusion de froment à l'échelle pilote
- concevoir, caractériser et évaluer des formulations alimentaires intégrant des farines fonctionnelles de froment ou les produits concurrents.

La durée du contrat proposé est de un an. L'ingénieur sera engagé au barème fort.

Davantage d'informations peuvent être obtenues auprès de :

Prof. François Béra: F.bera@ulg.ac.be – 081 62 22 63 et Dr Ir Paul Malumba
P.malumba@ulg.ac.be – 081 82 28 17

Les candidatures (CV et lettre de motivation) doivent être envoyées à M. François Béra, par email, dans les plus brefs délais, l'engagement étant prévu début janvier.