Poste de maître de conferences – Sciences du lait
1 octobre 2021
Université de Lorraine
Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires

Contacts :
Anne-Marie Revol-Junelles, Pr. microbiologie, directrice du LIBio (anne-marie.revol@univ-lorraine.fr)
Joel Scher, Pr. physico-chimie (joel.scher@univ-lorraine.fr)

Profil enseignement : Université de Lorraine / Collegium Lorraine INP/ ENSAIA

Le (la) Maître de Conférences recruté(e) assurera ses missions d'enseignement dans le service Sciences des Aliments. En matière d'enseignement, la personne recrutée s'inscrira dans la totalité du cursus de l'ENSAIA.
Le (la) Maître de Conférences recruté(e) viendra renforcer l'équipe pédagogique et assurera des enseignements en biochimie, physicochimie et microbiologie des systèmes laitiers et fromagers. Il interviendra auprès d'élèves ingénieurs en 2ème année du cursus Industries Alimentaires de l'ENSAIA et en 3ème année, spécialisation produits laitiers et qualité (ProLaQ). Il interviendra également en 2ème année du Master industries laitières et qualité (MILQ) et dans le futur DU performance en industries laitières (DU-PIL). Ce recrutement d'un maitre de conférences permettra de renforcer l'expertise et l'offre de compétences dans un des points forts de l'ENSAIA et de l'Agro-alimentaire de la région Grand Est, le pôle laitier du Grand Est étant le deuxième pôle laitier français.

Mots-clés enseignement : sciences de l'ingénieur ; sciences des aliments ; physico-chimie, technologie, biochimie et microbiologie laitière ; solides divisés ; écosystèmes fromagers.

Profil recherche : Université de Lorraine - LIBio (EA 4376)

La personne recrutée développera ses activités de recherche au sein du laboratoire d'Ingénierie des Biomolécules (LIBio).
Le laboratoire possède un ensemble de compétences pour mener des recherches interdisciplinaires alliant des concepts et méthodes en physico-chimie, biochimie, microbiologie et génie des procédés. Un des volets du projet de recherche est centré sur la connaissance d'une matière première, le lait, de sa transformation en fromage, poudre ou produits laitiers fermentés et de son potentiel en tant que source d'ingrédients fonctionnels et de nouvelles biomolécules. Le LIBio est un laboratoire reconnu dans le domaine laitier. Le LIBio est notamment un des laboratoires de référence du CNIEL (Centre National Interprofessionnel de l'Industrie Laitière) depuis 1985 et a des collaborations scientifiques bien établies avec les grands groupes industriels internationaux (Nestlé, Lactalis, Savencia, Ingredia,..) mais également de la région Grand Est (Union Laitière de la Meuse, Fromagerie de la Meix, Dongé, Eurosérum, …).
Afin de pouvoir répondre aux enjeux actuels de la filière laitière en termes d'innovation, de renforcement de la sécurité sanitaire des produits laitiers, nous devons pérenniser nos compétences scientifiques dans le domaine laitier, notamment en technologie, physico-chimie, microbiologie et biochimie laitière.

Mots-clés recherche : structuration des matrices laitières ; ingrédients laitiers ; écosystème fromage.