

## Offre de CDD – Ingénieur / Post doc

### Impact des traitements thermiques sur les propriétés fonctionnelles des poudres laitières

Laboratoire d'Ingénierie des Biomolécules – LIBio Nancy – France

Les propriétés des poudres laitières obtenues par séchage par atomisation sont très dépendantes des propriétés physico-chimiques du concentré initial, des paramètres de séchage et des conditions de stockage jusqu'à leur utilisation.

Au cours de ce projet, l'incidence des schémas technologiques d'obtention des poudres sur l'état et la structure (natif / dénaturé / agrégé) de la fraction protéique des poudres en sortie d'atomiseur sera évalué.

Ce programme, en collaboration avec deux laboratoires de l'INRA et financé par le CNIEL, a donc pour objectif de mieux cerner les évolutions de structure et de propriétés fonctionnelles subies par les concentrés protéiques laitiers au cours de leur élaboration, en lien avec les paramètres de procédé appliqués et leur impact sur les propriétés fonctionnelles des poudres.

La personne recrutée sera en charge d'évaluer l'aptitude à la réhydratation de la poudre à l'échelle de la particule au moyen de techniques de microscopie (cinétique de diffusion de l'eau dans une particule).

#### **Profil du candidat :**

- Ingénieur / docteur en sciences du vivant
- Connaissance des poudres alimentaires et/ou sciences des aliments
- Compétences en microscopie (AFM, confocal) appréciées
- Anglais courant (lu, écrit, parlé)

**Début :** Avril 2020, durée de 18 mois

**Type de financement :** industriel (possibilités de publication)

**Candidature :** envoyer CV et lettre de motivation **avant le 31 janvier 2020** à :

Dr Jennifer BURGAIN

Université de Lorraine - LIBio – Laboratoire d'Ingénierie des Biomolécules, 2 avenue de la Forêt de Haye -  
BP 20163, 54505 Vandoeuvre-lès-Nancy - FRANCE

Tél. : +33(0)3 72 74 41 00 - Fax : +33(0)3 83 59 57 72

[jennifer.burgain@univ-lorraine.fr](mailto:jennifer.burgain@univ-lorraine.fr)