

Doctorant en Microbiologie et Fermentation pour la Recherche en Panification

- Entreprise : Lesaffre / INRAE - UMR Sciences pour l'Œnologie
- Lieu : Lille & Montpellier
- Durée : 3 ans
- **Début : Janvier 2025**

Description du poste : Nous recherchons un(e) doctorant(e) passionné(e) par la microbiologie et la fermentation pour rejoindre notre équipe de recherche et travailler avec nous au développement de levains industriels innovants dans un environnement de recherche stimulant et exigeant. En intégrant notre équipe, vous travaillerez sur le développement de levains industriels innovants, en explorant les interactions dynamiques entre levures et bactéries et leur impact sur les qualités organoleptiques du pain.

Votre mission en tant que doctorant :

- Développer une recherche rigoureuse et innovante.
- Caractériser en profondeur les propriétés fermentaires et aromatiques de diverses souches de levures et bactéries.
- Innover en testant des co-cultures de levures et bactéries pour déceler des synergies inédites.
- Transposer vos découvertes au niveau pilote pour évaluer l'impact de ces nouveaux levains sur les qualités organoleptiques des pains.

Profil recherché :

- Diplôme de Master en microbiologie, biochimie, biotechnologie ou domaine connexe.
- Fort intérêt pour la recherche appliquée en fermentation et panification.
- Capacité à travailler en équipe et à communiquer efficacement les résultats.
- Compétences en expérimentation scientifique et analyse de données.
- Une expérience en chimie analytique et chimie des arômes serait un plus.

Offre :

- Contrat de thèse CIFRE de 3 ans, offrant une passerelle entre le monde académique et l'industriel.
- Opportunité de travailler dans un environnement scientifique stimulant, exigeant et interdisciplinaire entre l'UMR Sciences pour l'Œnologie d'INRAE et le Campus Lesaffre à Lille.

Candidature : Envoyez votre CV, lettre de motivation et références à thibault.nidelet@inrae.fr.

Date limite de candidature : 17 mai 2024