

OFFRE DE STAGE

Détermination de l'indice de peroxyde dans une résine alimentaire

L'indice de peroxyde permet d'évaluer le degré d'oxydation des acides gras insaturés de la matière grasse (rancissement) pour des huiles ou graisses alimentaires à usage cosmétique ou alimentaire.

Au sein du laboratoire CQ et R&D et en lien avec le tuteur de stage, le stagiaire aura pour principale missions :

- Transposer une méthode d'analyse photométrique de l'huile vers la résine pour une mise en place au laboratoire
- Étudier l'évolution de l'indice de peroxyde au cours du temps
- Étudier les alternatives à cette méthode en considérant la faisabilité technique et l'aspect économique

Le stagiaire aura à charge la réalisation des essais et pourra, au besoin, participer aux autres activités du service.

Profil

Etudiant BAC + 2 ou 3 type DUT / BTS / Licence

Curieux, investi, rigoureux, à l'aise dans le travail en équipe et en autonomie

Période de stage

2 à 4 mois à partir d'avril 2023

Contact

Fanny BARDIN, Responsable R&D : fanny@caragum.com