



## CENTRE TECHNIQUE DE LA CONSERVATION DES PRODUITS AGRICOLES – PARIS SIEGE

44 rue d'Alésia TSA 31 444  
75158 PARIS CEDEX 14  
Tél. : 01 53 91 44 00

[paris@ctcpa.org](mailto:paris@ctcpa.org)

### OFFRE DE STAGE R&D AGROALIMENTAIRE DE 6 MOIS

## PROCEDES DE STABILISATION POUR CONSERVATION A TEMPERATURE AMBIANTE LIMITANT AU MIEUX LES VALEURS CUISATRICES

### L'ENTREPRISE - [www.ctcpa.org](http://www.ctcpa.org)

Centre technique agroalimentaire, spécialisé dans les technologies de conservation des aliments.  
90 salariés – Métiers : Technologie, Microbiologie, Biochimie, Emballages, Formation, Documentation

### CONTEXTE ET OBJECTIFS DU SUJET en 2025

La Valeur Cuisatrice (intégration de la température de cuisson sur le temps) est un indice utile pour qualifier l'impact des procédés thermiques de conservation des aliments, sur :

- (i) la qualité nutritionnelle => évaluée par voie analytique (vitamines, etc. ) ;
- (ii) la qualité en lien avec le « degré de cuisson » => mesuré par voie instrumentale :  
texture, viscosité, couleur, et... ;
- (iii) la qualité organoleptique => évaluée directement par analyse sensorielle

Il n'est toutefois pas aisé de faire l'évaluation de l'impact de cuisson par voie instrumentale : des protocoles doivent être développés pour les mesures de texture.

La stérilisation thermique est un procédé communément appliqué mais d'autres procédés innovants combinant soit un apport thermique différent soit un apport thermique associé à un effet de destruction athermique, se développent.

Quel est le gain sur la valeur cuisatrice pouvant être apporté par ces nouveaux procédés ?

**L'enjeu du projet vise à démontrer l'intérêt d'une faible valeur cuisatrice et évaluer son impact sur des maquettes génériques choisies selon des critères organoleptiques associés.**

### MISSIONS

Rattaché à un chef de projet ingénieur, vous aurez la charge des missions suivantes :

- 1 ) la mise au point de maquettes de produit appertisés d'intérêt
- 2 ) le développement de protocoles de mesure de texture
- 3 ) la comparaison de différents traitements thermiques, à VS identique (en autoclaves pilotes)

**LIEU :** Site CTCPA d'Avignon – Agroparc, 449 Avenue Clément Ader

### PROFIL

Etudiant(e) Bac+4 ou Bac+5 en Master (I ou II)

Bonnes capacités techniques et rédactionnelles ; Autonome, aptitude au travail en équipe

**PERIODE :** Début du stage => à concerter, à partir de février 2025; Durée 6 mois environ

**CONDITIONS :** 34,5 h/semaine. Indemnités légales de stage et tickets restaurant

**CANDIDATURE A ADRESSER (CV ET LETTRE) :** Maxime GOUSSELOT – [mgousselot@ctcpa.org](mailto:mgousselot@ctcpa.org)