



Ecole Doctorale - 104
Sciences de la Matière, du Rayonnement
et de l'Environnement

EDSMRE

UNIVERSITE, Faculté : Lille, Faculté des Sciences et Technologies

Domaine scientifique, Spécialité :

Nature de la thèse : CIFRE

Titre de la thèse : Production d'ingrédients bioactifs par valorisation fermentaire du curcuma.

Direction de thèse : Francois COUTTE, Vincent PHALIP, Rozenn RAVALLEC

Encadrement : Francois KRIER

Laboratoire(s) de Rattachement : UMR-Transfrontalière BIOECOAGRO INRAE N°1158, Institut Charles Viollette, Univ Lille,

SUJET DE THESE

Candidature à envoyer avant le 7 juin pour entretiens éventuels les 10-11 juin 2021

Date de recrutement envisagée : 1 Octobre 2021

Contact (adresse e-mail) : francois.krier@univ-lille.fr

Eurabiotech est une entreprise de la métropole lilloise spécialisée en maîtrise d'une filière Eurafricaine de zingibéracées, de la culture de la plante à la production de l'extrait végétal innovant et de ses applications. La thèse s'inclut dans un contexte de bioéconomie et de valorisation d'extrait de curcuma dans le cadre de la Chaire Industrielle Charles Viollette de l'Université de Lille.

Ce projet de thèse concerne l'étude de la fermentation d'extrait de curcuma afin d'améliorer la biodisponibilité de ses molécules bioactives.

Il s'agit de développer une recherche pour la connaissance approfondie de ces fermentations dans le but de concevoir des ingrédients bioactifs à destination du secteur de la santé.

Différents microorganismes seront sélectionnés puis mis en œuvre pour fermenter le curcuma afin d'augmenter la biodisponibilité de ses molécules bioactives. Les différentes bioactivités des produits de fermentation seront étudiées et les biomolécules produites seront extraites, purifiées et caractérisées. En fin de thèse, un procédé de production des activités les plus prometteuses sera mis au point et optimisé.

Le candidat recruté sera titulaire d'un Master ou d'un diplôme d'Ingénieur en Microbiologie, Bioprocédés ou équivalent. Le candidat doit être classé parmi les meilleurs étudiants de sa promotion lors de ces deux dernières années. La maîtrise des techniques de microbiologie, de fermentation bactérienne, de procédés séparatifs et de l'étude d'activités biologiques est nécessaire.

La personne recrutée sera réactive, autonome, rigoureuse et possédera de bonnes qualités relationnelles pour interagir au sein de l'équipe et avec les partenaires du projet.

Merci de communiquer dans votre dossier de candidature : CV, lettre de motivation, relevé de notes de M1 et de M2 (si disponible S1 & S2), lettre de recommandation de la part de votre tuteur de stage ou responsable d'année, justificatif de niveau d'anglais.

