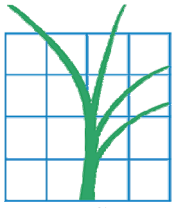


Ctifl



Centre de St Rémy de
Provence

Proposition de stage 2010

Sujet proposé :

Maintien et suivi de la qualité post-récolte de variétés de pêches et nectarines

Le stagiaire sera amené :

- à réaliser des expérimentations sur des traitements physiques pour limiter le développement de pourritures pendant le stockage des pêches et leur maturation (principalement application d'eau chaude) : essais à petite échelle sur notre centre et à grande échelle en station fruitière selon l'avancée du projet.
- à étudier les performances d'outils de mesure non destructifs (spectrométrie proche infrarouge, régression de la chlorophylle) pour identifier une date de récolte optimale, mesurer le taux de sucres et détecter des défauts internes (pêche, abricot, pomme).
- à réaliser des mesures pour évaluer la qualité physico-chimique des lots
- à traiter les données obtenues et synthétiser les résultats
- à participer à des essais de conservation sur d'autres espèces de fruits (poire, abricot, cerise)

Profil :

IUP - Licence - Master 1

Permis de conduire exigé : des déplacements (rayon de 50 km) sont à prévoir pour l'approvisionnement en fruits (véhicule de service mis à disposition).

Durée / période :

3 mois : de début juin à fin août 2010

Lieu du stage :

Ctifl – St Rémy de Provence
Route de Mollégès
13210 St Rémy de Provence

Indemnités :

417 € par mois - Logement sur place possible selon disponibilités (~65 € par mois)

Maître de stage :

Sébastien LUROL

mail : luro@ctifl.fr ; Tél. : 04.90.92.05.82 - Fax : 04.90.92.48.87

Sites : <http://www.ctifl.fr/> / <http://www.fruits-et-legumes.net/>