



Citrique Belge in Tienen is op zoek naar een Procesingenieur Innovatie

Citrique Belge produceert jaarlijks ongeveer 110.000 ton citroenzuur. Tijdens het fermenteren en raffineren worden nevenstromen geproduceerd die worden verwerkt tot jaarlijks 250.000 ton aan bijproducten. Deze bijproducten vinden hun toepassing in landbouw (ingrediënt voor meststoffen), technische applicaties (bouw, filterhulpmiddel) en veevoeding (als stikstofbron). De verdere valorisatie van deze bijproducten zal leiden tot nieuwe co-producten met hoogwaardige toepassingen in 'Feed, Food & Health'. Om haar jong innovatieteam voor de valorisatie van de bijproducten te versterken, is Citrique Belge op zoek naar een voltijds R&D procesingenieur.

Samen met collega's van het innovatieteam en met externe partners doe je onderzoek en ontwikkel je nieuwe co-producten waarbij verder gebouwd wordt op reeds lopende onderzoeksprojecten. Als Procesingenieur Innovatie ben je in dit project specifiek verantwoordelijk voor de valorisatie van stikstofhoudende componenten (eiwitten en anderen) in de bijproducten die momenteel bestemd zijn voor de veevoedersector. Vertrekkende van een concept, labotesten en piloottesten kom je tot een business case voor het uittekenen van een nieuwe productielijn en ben je verantwoordelijk voor de opstart van de nieuwe lijn. Je werkt ook mee aan de bepaling van structuur-functie relatie van de stikstofhoudende componenten.

De weerhouden kandidaat wordt initieel tewerkgesteld met een **arbeidsovereenkomst van 1 jaar**. Na evaluatie van dit project kan het **contract onbepaalde duur** aangeboden worden.

Voornaamste taken/opdrachten:

- Literatuurstudie en beschrijven van onderzoeksresultaten omtrent bestaande grondstoffen (bijproducten), procestechnologie (extractiemethodes, opzuiveringsstappen, concentratiestappen) en nieuwe co-producten;
- Uitschrijven van projectaanvragen (subsidie) voor wetenschappelijk onderzoek;
- Ontwikkelen van analytische procedures voor het kwantificeren en karakteriseren van de nieuwe co-producten;
- Samen met het innovatieteam en de externe partners protocols ontwikkelen en optimaliseren voor de productie van nieuwe co-producten;
- Coördineren en begeleiden van pilootproeven in samenwerking met externe partijen; (onderzoeksgroepen, industriële partners, leveranciers van processing apparatuur);
- Uitvoeren van risicoanalyses bij het in gebruik nemen van de nieuwe productielijn;
- Opstellen van procedures voor de kwaliteitsbewaking bij de industriële productie.
-

Wij zoeken naar een kandidaat met:

- Een Master Industriële Wetenschappen, Master Bio-ingenieurswetenschappen of equivalent door professionele ervaring;
- Bij voorkeur minstens 3 jaar ervaring met procesontwikkeling en -engineering in een labo-, piloot- en productieomgeving, in de voedingsindustrie;
- Project management vaardigheden;
- Uitstekend analytisch en probleemoplossend denkvermogen;
- Resultaatgericht, veelzijdig, zelfstandig, flexibel en zin voor initiatief;
- Zin om coördinerende, uitvoerende en administratieve taken tot een goed einde te brengen;
- Communicatief in het Nederlands en het Engels, bij voorkeur ook in het Frans;
- Een open communicatieve persoonlijkheid, is constructief kritisch en een echte teamspeler.

Ons aanbod:

- Een uitdagende en veelzijdige functie binnen een jong innovatieteam.
- Een gemotiveerd en dynamisch team van collega's met veel autonomie en verantwoordelijkheid.
- Een mooi verloningspakket, aangevuld met extralegale voordelen zoals hospitalisatieverzekering, verzekering ambulante- en tandzorgen, groepsverzekering, maaltijdcheques, etc.

Heb je interesse?

Stuur uw motivatiebrief met uitgebreid CV naar Citrique Belge N.V., Human Resources, Pastorijstraat 249, 3300 Tienen, of bij voorkeur via email naar: HR@citriquebelge.com.