

INGÉNIEUR RECHERCHE

la science toute une aventure !

15 / 09 / 2025

INGENIEUR RECHERCHE



Mon entourage proche



La société



Moi (ce que je pensais)



Mon cercle d'amis



Mes enfants



Et vous ???

MA MISSION

01

Produire des anticorps dirigés contre la MEC

Décider des immunisations
Contacter les prestataires
Suivre les titres d'Ac
Purifier les sérums

02

Caractériser les Ac

Optimiser et finaliser les lots
Maintenir une continuité inter-lot

03

Distribuer les Ac

Échanger avec les clients
Établir les offres de prix
Tenir bon !
Devis / Facturation

04

Expédier

Gérer la logistique
Emballer, expédier

Mes anticorps voyagent plus que moi !!!

INNOVER & PUBLIER

On règle ça en un week-end !



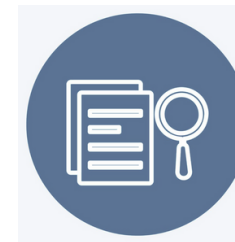
Une idée

Rechercher les traces de gélatine animale (médicaments, aliments...)



Un test

Développer un test efficace, rapide et économique



Des résultats

Valider le test par comparaison à d'autres méthodes & tests à l'aveugle




Une publication

Publier les résultats et commercialiser le test

FOOD ADDITIVES & CONTAMINANTS: PART A
<https://doi.org/10.1080/19440049.2025.2527845>

 Taylor & Francis
Taylor & Francis Group

 Check for updates

Detection and characterization of gelatin in confectionery products and capsulated dietary supplements using indirect ELISA[†]

Daniel J. Hartmann  and Pascaline Rivory

Novotec, Europarc du Chêne, Bron, France

ABSTRACT

Gelatin, a collagen derivative, is widely used as food supplement, as an ingredient in confectionery products, or to encapsulate nutritional supplements or pharmaceuticals. There are issues around gelatin relating to authenticity and potential mislabeling, which require the development of methods to detect the presence of gelatin and to determine its animal species origin in food products. Therefore, we have developed an immunological method using simultaneously four different carefully selected antibodies to detect and characterize, in a single test, gelatin from commercially processed products and capsule shells regardless of their animal origin. This method has been validated on industrial gelatin powders and empty capsules of known species origin, and then applied to confectionery products and encapsulated dietary supplements. If gelatin is present in the sample, a semi-quantification can be performed. This affordable and rapid method will increase the consumer confidence in the food products used.

ARTICLE HISTORY

Received 16 April 2025
Revised 26 June 2025
Accepted 27 June 2025

KEYWORDS

Gelatin; ELISA; authentication; confectionery products; encapsulated dietary supplements; collagen

LES COULISSES TECHNIQUES



MÉTROLOGIE
suivre et entretenir
les équipements



ACHATS
contrôler les prix



QUALITÉ
Rédiger MO, FT



**SUPPORT CLIENT
&
COMMUNICATION**

INGÉNIEUR RECHERCHE

LE PONT ENTRE IDÉES ET RÉALITÉ

Ingénieur(e) de recherche – Mouton à 5 pattes recherché !

- Tu es **curieux(se), rigoureux(se)** et **organisé(e)** ? **MAIS adaptable** ?
- **Persévérant(e), têtu(e)** SANS être **entêté(e)** ? Esprit d'analyse et esprit critique aiguisés ?

ALORS, CE MÉTIER EST FAIT POUR TOI !

*Ici, tu jongleras entre challenges techniques, imprévus et paperasse, le tout en équipe.
Si tu aimes sortir de ta zone de confort tout en gardant les pieds sur terre, ce métier est pour toi !*

INGÉNIEUR RECHERCHE

« ... c'est comme une bonne série Netflix : il y a du suspense, des rebondissements, parfois des ratés... mais on ne s'ennuie jamais. »

Pascaline RIVORY

privory@novotec-labs.com