



Jonathan Beugré

Ingénieur R&D - biochimie, sciences des aliments et formulation

Lille, France | jonathanbeugre@hotmail.com

linkedin.com/in/jonathan-beugré-81b033153

PROFIL

Ingénieur R&D; titulaire de deux Masters 2, avec une expérience en bioprocédés, formulation de tensioactifs, caractérisation de coproduits alimentaires et plans d'expériences. J'associe conduite expérimentale, analyse de données et synthèse scientifique.

COMPÉTENCES

- Conduite expérimentale
- Formulation et optimisation
- Plans factoriels et de mélanges
- Séparation et purification
- Biochimie alimentaire
- Microbiologie appliquée
- Analyse et reporting scientifique
- Veille réglementaire

TECHNIQUES ET OUTILS

HPLC / HPLC-MS
FTIR, DLS, SAXS, Turbiscan
pH-métrie, viscosité, mousse
Excel, Google Sheets, XLSTAT
Google AI Studio, GitHub, Hostinger

FORMATION

2021 - 2023

Master 2 Aliment, Nutrition, Cosmétique

ENSAIA - Université de Lorraine

2017 - 2019

Master 2 Biochimie et Sciences des aliments

Université Félix Houphouët-Boigny - Mention Bien

2014 - 2017

Licence Biochimie Génétique

Université Félix Houphouët-Boigny - Mention Bien

EXPÉRIENCES

OCT. 2024 - OCT. 2025

Doctorant - production et purification durable de la nisine

Université de Lille - BioEcoAgro

Projet de bioprocédés associant production, pré-purification par adsorption-désorption et exploration de procédés membranaires. Préparation des milieux, contrôles microbiologiques, suivi HPLC et premiers essais comparatifs d'adsorption.

2023

Ingénieur R&D; stagiaire - tensioactifs et formulation

LIBio - ENSAIA - Salveco

Optimisation d'un système composé de deux tensioactifs et de NaCl à l'aide d'un plan de mélanges. Formulation, mesures physico-chimiques, modélisation des réponses et analyse des synergies.

2022

Stage de Master 1 - loi EGalim

CNFPT de Nancy - Grand Est

Veille réglementaire et analyse documentaire de la loi EGalim, synthèse de ses implications et rédaction d'un livret thématique destiné aux professionnels.

2019

Ingénieur de recherche stagiaire - coproduits de pomme de cajou

Usine École - INP Félix Houphouët-Boigny

Caractérisation biochimique et physico-chimique de résidus de pomme de cajou. Étude de l'effet de traitements thermiques au moyen d'un plan factoriel en vue d'une valorisation alimentaire.

PROJETS NUMÉRIQUES - 2026

Conception du site AssistatPEG avec Google AI Studio, GitHub et Hostinger, puis création de ce portfolio scientifique interactif.