

HUILES VÉGÉTALES & PRODUITS TRANSFORMÉS COMPOSITION, PROPRIÉTÉS & COMPORTEMENT EN FORMULATION – APPLICATION AUX COSMÉTIQUES



LIEU

ITERG
43 Rue Thomas Edison
33610 Canéjan



PUBLIC VISÉ

- Ingénieurs, Cadres et Techniciens des services R&D, formulation, application
- Professionnels des secteurs huilerie, ingrédients et additifs, lipochimie, cosmétique, pharmacie.



FORMAT

Présentiel



DURÉE

1.5 jour



DATES

21 et 22/11



PRÉREQUIS

Chimie analytique bac+2

PRIX

1000 € HT / pers
(incluant frais d'enseignement
& déjeuner)

OBJECTIFS

- Acquérir ou approfondir les connaissances des huiles,
- Mieux appréhender leur diversité en termes de constituants et de catégories,
- Connaître leurs principales caractéristiques physicochimiques
- Connaître les ingrédients issus de la transformation des huiles végétales, les propriétés de comportement physique, mécanique et rhéologique
- Apporter les bases de la compréhension des systèmes dispersés, incluant théorie phénoménologique, impact de la nature des lipides impliqués et caractérisation analytique.

Moyens pédagogiques et techniques

- Le formateur mobilise l'expérience personnelle de chacun et sollicite la participation interactive des stagiaires au travers de temps de discussions et d'échanges. Les exposés sont adaptés aux objectifs par le choix d'informations ciblées et d'exemple concrets, références d'ouvrages ou d'articles scientifiques.
- Support de formation (papier et version pdf ; annexes selon le cas) ; Exposés théoriques avec moyens audio-visuels en salle ; Présentations réalisées au moyen de diaporamas pouvant inclure des liens vers des vidéos, sites web...
- Agrément : Organisme de formation enregistré sous le numéro 72.33.P0199.33 auprès du Préfet de Région de la Nouvelle-Aquitaine.

Encadrement (collaborateurs ITERG)

Loïc LEITNER : Resp. Développement Analytique & Responsable Formations
Marie REULIER : Cheffe de Projet Dpt. Chimie du Végétal et Physico-Chimie
Cécile JOSEPH : Ingénieure Formulation Dpt. Chimie du Végétal et Physico-Chimie

Inscription :

Sandra LACOUR

Tél. :

05.56.36.54.55

Mail :

s.lacour@iterg.com



Suivi et évaluation

Bilan des connaissances : quizz

Fin du stage : questionnaires d'évaluation et échanges.



Un nombre insuffisant d'inscrits peut conduire à l'annulation de ce stage

Site accessible aux personnes à mobilité réduite.

Resp PSH → Nathalie HERVY - n.hervy@iterg.com

JOUR 1

Composition des Corps Gras phénomènes d'altération & contrôle

Composition et propriétés

- Structure, nomenclature, classification des constituants majoritaires
- Principales propriétés des acides gras et triglycérides
- L'insaponifiable : définition ; principaux constituants

Phénomènes d'altération - maîtrise & contrôle

- Hydrolyse : description, cinétique, maîtrise et contrôle analytique.
- Oxydation : schéma général, paramètres d'influence. Maîtrise de l'oxydation.

Réactivité physico-chimique, transformations des corps gras et propriétés associées

Propriétés thermiques, rhéologiques et mécaniques

Focus sur les problématiques rencontrées à l'état solide : cristallisation / polymorphisme

Procédés oléochimiques

- Hydrogénation / interestérisation / fractionnement
- Réactivité chimique des esters / acides gras
- Réactivité de la chaîne grasse
- Exemples de produits obtenus, analyses et caractéristiques associées

JOUR 2

Mise en œuvre de lipides en formulation

Dispersion des corps gras

- Concepts, stabilité, procédés de fabrication
- Influences des propriétés des corps gras

Propriétés des systèmes dispersés avec des corps gras

- Emulsions (*directe, inverse, multiple, micro, nano ...*)
 - Dispersion de corps gras amphiphiles (*micelles, vésicules, phases lamellaires*) : exemples lipides polaires et phospholipides
- microscopie, granulométrie, analyse accélérée de stabilité, rhéologie des systèmes dispersés

Analyses classiques des corps gras dispersés