

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

10,5 heures
(1,5 jour)



DATES

23&24 /09/2024



PRÉREQUIS

Notions en physico-chimie niveau Baccalauréat aux besoins rappelées au début de stage.

PRIX

1 000 € HT / pers

(incluant frais d'enseignement & déjeuner)

OBJECTIFS

- Acquérir ou approfondir les connaissances des huiles végétales,
- Mieux appréhender la diversité des produits 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/ou version pdf ; annexes selon le cas) ; Exposés théoriques avec moyens audio-visuels en salle ; Présentations sont 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
Aurélie LESPEDES Technicienne R&D Dpt. Chimie du Végétal et Physico-Chimie
Cécile JOSEPH : Cheffe de Projet Formulation Dpt. Chimie du Végétal et Physico-Chimie

Suivi et évaluation

Bilan des connaissances : quiz **Fin du stage :** questionnaires d'évaluations et échanges.

Inscription :

Sandra LACOUR

Tél. :

05.56.36.54.55

Mail :

s.lacour@iterg.com



Resp

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

Site accessible aux personnes à mobilité réduite

→ Nathalie HERVY - n.hervy@iterg.com



Jour 1

Composition des Corps Gras phénomènes d'altération & contrôle

Composition et propriétés

Loïc LEITNER

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

8h45 à 12h30

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

Aurélie LESPES

14h00 à 17h30

Focus problématiques rencontrées à l'état solide ; cristallisation / polymorphisme

Procédés oléochimiques

Jour 2

Mise en œuvre de lipides en formulation

Dispersion des corps gras

- Concepts, stabilité, procédés de fabrication

Cécile JOSEPH

9h00 à 12h30

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
- Influences des propriétés des corps gras sur les propriétés des systèmes émulsifiés

Analyses classiques des corps gras dispersés

- Microscopie, granulométrie, analyse accélérée de stabilité, rhéologie des systèmes dispersés