

ANALYSE THERMIQUE CALORIMETRIE DIFFERENTIELLE A BALAYAGE (DSC) APPLIQUEE A L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE (IAA)

REF. FO DSC IAA - 2 jours (14 heures)

OBJECTIFS : Savoir faire le meilleur choix en matière de paramétrage de l'analyse. Savoir analyser et interpréter de façon approfondie les résultats dans les domaines de l'agro-alimentaire

Sessions cette
année :

Intra-entreprise

Public :

Techniciens
supérieurs et
Ingénieurs
travaillant dans le
domaine de la
formulation agro-
alimentaire

Prix et dates :

Nous consulter

PROGRAMME

- **Généralités**
- **Enthalpies de réactions**
- **Chaleur spécifique (Cp)**
- **Transition vitreuse (Tg)**
Structure chimique. Influence de la masse molaire
- **La fusion (Tf et taux de cristallinité) et la cristallisation (Tc)**
Structure et ségrégation de phase
- **Analyse du vieillissement physique**
Vieillessement Phases amorphes : relaxations
Vieillessement Phases cristallines : post-cristallisation
- **Vaporisation, déshydratation, décomposition, oxydation**
- **Temps d'induction d'oxydation**
(Oxidation Induction Time : OIT)
- **Caractérisation des adjuvants**
- **Composition, pureté**

ATOMER

Formation Continue - N° d'organisme de formation : 11 95 04 386 95

Tél : **+33 (0)6 52 34 17 63** / 09 63 21 44 25 / 01 39 84 15 87 - E-mail : contact@atomer.fr

13, rue de la Coque F-95410 GROSLEY