

# 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](mailto:contact@atomer.fr)

13, rue de la Coque F-95410 GROSLEY