



PHYSICOCHIMIE - FORMULATION

HUILES ET CORPS GRAS D'ORIGINE VEGETALE

OBJECTIFS

Connaître les grandes caractéristiques des huiles et corps gras d'origine végétale
Poser les bonnes questions et connaître les caractéristiques à prendre en compte pour formuler les huiles et les corps en milieux dispersés en se focalisant sur ceux utilisés en cosmétique...

CONTENU PÉDAGOGIQUE

/ MODULE 1 LES HUILES VEGETALES

- › Procédé d'obtention et de raffinage
- › Composition des huiles (acides gras, insaponifiables)
- › Essais et contrôles clefs pour assurer la qualité des huiles

/ MODULE 2 LES CORPS GRAS PATEUX ET SOLIDES & CARACTERISATION

- › Les dérivés des huiles végétales (huiles hydrogénées, inter-esterifiées)
- › Les beurres végétaux
- › Les cires animales, végétales et synthétiques
- › Les dérivés des beurres et cires végétales
- › Les techniques clefs pour caractériser les corps gras introduction
- › Les techniques clefs pour caractériser les corps gras (DSC, thermo-rhéologie) introduction
- › Relation structure chimique / profil sensoriel (cas des émoullients : impact de la structure sur l'étalement et la lubrification)

/ MODULE 3 -CARACTÉRISATION SUITE

- › Relation structure chimique / profil sensoriel (cas des émoullients : impact de la structure sur l'étalement et la lubrification)
- › Relation structure chimique / état physique (cas des épaississants d'huile: type et taille des cristaux)
- › Difficulté d'utilisation des cires en formulation (procédé, traitement thermique)
- › Divers cas pratiques



DURÉE

2 jours
14 heures



SESSIONS

- 1 et 2 avril 2026 en présentiel à Lyon



FRAIS D'INSCRIPTION (DÉJEUNER INCLUS)

1 645€ HT



PRÉREQUIS & PUBLIC CONCERNÉ

Ingénieurs,
Pharmaciens,
Techniciens

41 rue Garibaldi – 69006 LYON

04.72.32.50.60