

Formations professionnelles 2014

Les techniques d'Eco-extraction

►► Dates et lieux

- 18 et 19 novembre 2014
- 1 ou 2 jours
- Lieux : Marseille et Nyons
- 9h-12h30 / 13h30-17h

►► Objectifs

- Comprendre les techniques d'extraction assistées par ultrasons, micro-ondes, agro-solvants, CO₂ supercritique et eau subcritique
- Comprendre leurs enjeux économiques et environnementaux
- Comprendre les réactions chimiques
- Pratiquer ces techniques

►► Public et pré-requis

Chef d'entreprise, Ingénieur, Responsable R&D, Responsable de production

Pré-requis : Connaissances en chimie

►► Secteurs

Agro-alimentaire, aromatique, cosmétique et pharmaceutique

►► Tarifs

- Formation complète : 1000 €
- 1 module seul : 500 €

►► CONTENU

L'Eco-Extraction est basée sur la découverte et la conception de procédés d'extraction permettant la réduction de la consommation énergétique, l'utilisation de solvants alternatifs et de ressources végétales renouvelables et innovantes, tout en garantissant un produit/extrait naturel sûr et de qualité. Afin de pouvoir étudier ces techniques, nous vous proposons 2 modules de formations consécutifs :

Module 1 : Ultrasons, Micro-ondes et Agro-solvants à Marseille (18 novembre)

Matin - Théorie

Présentation des procédés, des mécanismes, des principes et du matériel utilisé pour les techniques d'éco-extraction assistées par ultrasons, micro-ondes et agro-solvants

Après-midi - Applications pratiques en laboratoire

Extraction assistée par ultrasons : les plantes aromatiques, les antioxydants, les micro-nutriments, etc.

Extraction assistée par micro-ondes : les huiles essentielles, les corps gras, etc.

Module 2 : CO₂ Supercritique et eau Subcritique, à Nyons (19 novembre)

Matin - Théorie

Présentation des principes de séparation et fractionnement par CO₂ supercritique sur produits solides ou liquides.

Illustration de leur mise en œuvre de l'échelle laboratoire à l'échelle industrielle.

Présentation des principes et des potentialités d'application de l'eau subcritique.

Témoignage d'un partenaire industriel (Distillerie Bleu Provence) sur la complémentarité entre ces procédés et les procédés conventionnels (hydrodistillation, extraction à l'alcool).

Après-midi – visite de l'atelier

Visite des équipements de laboratoire (5, 25 kg) et industriel (2*200 kg).

Un rendez vous en BtoB avec un membre de l'équipe d'EXTRALIANS est proposé aux participants.

►► INTERVENANT(s)

Frédéric Vandebussche : Dirigeant de la société IDCO

Charles Gantz : Dirigeant de la société REUS

Vincent Perrut : Directeur Atelier Fluides Supercritiques – Partenaire de la plateforme EXTRALIANS

Olivier Boutin : Partenaire de la plateforme EXTRALIANS

François Arnaud Miramont : Animateur EXTRALIANS