



Innovation et mesure de la viscosité



Michaël Klein, Dépt R&D, Innovation du Laboratoire Bio Sciences Développement et le Viscosimètre SV

Le Laboratoire Bio Sciences Développement réalise la formulation et la production de cosmétiques naturels, certifiés Bio selon les nouvelles chartes de contrôle qualité.

La recherche en terme de création de formule trouve un certain nombre d'obstacles, et tout particulièrement ceux liés aux propriétés physico-chimiques des produits mis au point. La viscosité représente un facteur clef dans le développement et la production d'une formule. Une variation de texture, et donc de viscosité, peut agir sur les qualités sensorielles du produit, sur sa capacité de pénétration au niveau cutané ou capillaire, sur sa stabilité dans le temps ou encore sur la performance de ses actifs et excipients, comme les produits moussants par exemple.

D'autre part, lors du contrôle de la production, les valeurs de viscosité sont absolument déterminantes pour vérifier la conformité du produit fini.

Pour optimiser ces contrôles et ces études en R&D, le Laboratoire Bio Sciences Développement a fait le choix de la performance et de l'innovation grâce à une technologie révolutionnaire brevetée, mise au point par la firme japonaise A&D et distribuée en France par Codemes SAS.

Ce Viscosimètre vibrant « à ondes sinusoïdale » SV permet avant tout d'effectuer tous les types habituels de mesures de viscosité, et apporte en plus une réelle valeur ajoutée en terme de rapidité de mesure, de précision, de répétabilité et d'optimisation du volume des prélèvements.

Pour des applications en laboratoire de cosmétiques, le Viscosimètre A&D proposé par Codemes permet :

- la gestion des contraintes technologiques de la formulation,
- l'évaluation des qualités sensorielles par corrélation entre texture et viscosité,
- une mesure rapide et précise de tout type d'échantillons, même moussants,
- l'étude de la viscosité des mousses elles-mêmes,
- le suivi de la stabilité des émulsions à différentes températures.

Grâce à la technologie innovante A&D, l'utilisation du Viscosimètre SV devient largement simplifiée.

En effet, il n'exige quasiment aucune configuration particulière, et permet ainsi de minimiser les erreurs à la bonne lecture des résultats de mesure.

D'autre part, la rapidité des mesures offre la possibilité de réaliser un suivi en continu de la viscosité, pouvant être couplé à des valeurs de température à l'intérieur de l'échantillon.

La simplicité de nettoyage et de maintenance est également exemplaire et inédite. Le capteur ne doit pas obligatoirement être démontée. L'étalonnage, ainsi que l'ajustage peuvent être effectués par le technicien sur site.

La toute dernière version du capteur rend possible la mesure de viscosité sur des micro-échantillons de 2ml (SV1A) ou 10ml (SV10).

Enfin, chaque matériel est fourni avec un logiciel d'acquisition de données et de génération de courbes de viscosité et de température.

Les viscosimètres de la série SV permettent de réaliser des mesures sur une large plage entre 0.3 mPa.s et 100 Pa.s. Autrement dit, pour tous les contrôles physico-chimiques de viscosité habituels, nécessaires en cours de fabrication et avant conditionnement, les Viscosimètres SV ont été sélectionnés par le laboratoire de développement Bio Sciences pour le suivi des formules fluides jusqu'à des textures très épaisses.

Contacts :

Laboratoire Bio Sciences Développement
Bioparc de Vichy - F03270 Hauterive
R&D, Innovation : Michaël Klein **tél** : 06.67.30.47.16

Codemes

Tél : +33 (0)470.59.00.94

Email : info@codemes.fr

Web : www.codemes.fr