

# LES PROPRIÉTÉS BARRIÈRES DES FILMS SOUPLES POUR L'OPTIMISATION DE LA DURÉE DE VIE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

## OBJECTIFS

Acquérir les informations pratiques pour :

- Mieux maîtriser les méthodes et les moyens de contrôle des caractéristiques des films .
- Une meilleure connaissance des spécifications techniques.
- Une meilleure connaissance des normes et réglementations relatives aux films d'emballages au contact avec les denrées alimentaire.

## PARTICIPANTS

Acheteurs, personnels chargés des contrôles qualité ou des approvisionnements, personnel technique et développement

## INTERVENANTS

Expert national

## PROGRAMME

- Les emballages en plastique (films, complexes, barquettes...)
- Les caractéristiques physiques, mécaniques et les propriétés barrières.
- Influence des propriétés barrières sur la DLC des aliments.

### Travaux Pratiques :

- Les essais sur les films en laboratoire (identification, perméabilité aux gaz, opacité, friction...) sur des échantillons fournis par les participants.

### Méthode pédagogique :

- Exposés théoriques.
- Réalisation de démonstrations d'essais dans les laboratoires de PACKTEC.
- Dossiers remis à chaque stagiaire.

**Tarif : 500 DT/HT/Personne**

**Durée : 02 Jours**

**Renseignements :**

**Tél: 71 772 755 - Fax: 71 773 300**

**Email: [packtec@packtec-tunisia.com](mailto:packtec@packtec-tunisia.com)**

