

Agro-alimentaire

Contamination:

- Validation de pureté de matière première
- Identification de corps étrangers
- Recherche d'impuretés / pollutions

Emballages et Packaging : optimisation de process de fabrication.

Etudes d'interactions contenant/contenu

Analyse d'extractibles et de relargables

Etude de vieillissement des emballages

Surface:

- Traitements de surface
- Propriétés barrière
- Imprimabilité

Caractérisations physico-chimique et structurale des matériaux d'emballage et de conditionnement