

Procédure de contrôle de l'homogénéité d'une émulsion.

Une émulsion est un mélange dispersif microscopique de deux solutions non miscibles. L'homogénéité de ce mélange garantit la qualité organoleptique de l'émulsion.

Une émulsion jugée non-homogène est alors non-conforme.

1- Produits testés par ce contrôle :

Toutes les émulsions : crèmes, pommades, mayonnaises, vinaigrettes.....

Deux contrôles sont effectués :

- Homogénéité macroscopique,
- Homogénéité microscopique.

2- Contrôle de l'homogénéité macroscopique.**2-1 : Matériel nécessaire à la réalisation du contrôle :**

- Lame de verre,
- spatule,
- petite quantité de produit à tester.

2-2 : Mode opératoire :

- Sur une lame de verre, étaler une mince couche d'émulsion à tester à l'aide de la spatule,
- Observer.

2-3 : Expression et analyse des résultats :

- Le produit ne contient aucun grumeau, l'émulsion est **macroscopiquement homogène**.
- Le produit contient des grumeaux, l'émulsion est **macroscopiquement non-homogène**.

3- Contrôle de l'homogénéité microscopique.**3-1 : Matériel nécessaire à la réalisation du contrôle :**

- Lame de verre,
- Lamelle,
- Microscope.
- spatule,
- petite quantité de produit à tester.

3-2 : Mode opératoire :

- Sur une lame de verre, étaler une mince couche d'émulsion à tester à l'aide de la spatule,
- Recouvrir d'une lamelle.
- Observer à l'objectif x 10 puis x 40.

3-3 : Expression et analyse des résultats :

- Le produit ne contient aucun grumeau et on constate une bonne dispersion, l'émulsion est **macroscopiquement homogène**.
- Le produit contient des grumeaux, et on constate une mauvaise dispersion, l'émulsion est **macroscopiquement non-homogène**.