

# UVSQ

université PARIS-SA

## THÈME « COSMÉTIQUE ET EXTRACTION DE MATIÈRES NATURELLES POUR LA PARFUMERIE ET L'AGROALIMENTAIRE »

**Responsable : Régis Goumont**

> **Axe 1** : La physicochimie : un outil pour la conception des cosmétiques.

On peut mentionner notamment la mesure du pH, le comportement rhéologique, les tests de vieillissement et les tests microbiologiques.

> **Axe 2** : Extraction CO<sub>2</sub> supercritique : vers de nouvelles matières premières naturelles pour la parfumerie et l'industrie agroalimentaire.

**Contexte** : appuis sur le département de chimie, en particulier les enseignants responsables des formations FESIPCA et MPNC en partenariat avec l'ISIPCA.

## Axe 1 : La physicochimie : un outil pour la conception des cosmétiques

---

Axe basé sur une aide à la stabilité des formules de produits cosmétiques.

**Enjeux** : reformulations liées à la réglementation ou l'innovation.

### **Paramètres liés à la formule :**

Influence du pH

Influence de la viscosité : viscosimètre

Rhéologie des formules

### **Paramètres liés à l'environnement :**

Influence de la chaleur/froid

Influence de la lumière : oxydation

Microbiologie : systèmes conservateurs

## Axe 2 : Extraction CO<sub>2</sub> supercritique : vers de nouvelles matières premières naturelles pour la parfumerie et l'industrie agroalimentaire

---

Axe basé sur l'accès à de nouvelles matières premières naturelles.

**Enjeux** : innovation dans la recherche de nouvelles formules.

### **Avantages :**

Extraction de matières premières dans plusieurs domaines

Extraction naturelle, écologique, à température ambiante, sans solvant issu de la pétrochimie, sans danger.

Méthode d'extraction peu répandue

## Applications

---

Extraction de principes actifs issue de plantes pour la cosmétique : permettre de faire des essais d'activité variés en n'utilisant qu'une faible quantité de plantes. Diversification des revendications cosmétiques.

Extraction de nouvelles matières premières odorantes : évaluation sensorielle différente des extractions classiques.

Application dans l'industrie agro-alimentaire : extraction et reconstitution d'arôme, extraction de nouvelles matières premières ; édulcorant, épaississant ; lutte contre l'obésité.

Axes ancrés sur plusieurs formations professionnelles. Grand réseau d'entreprises. Soutien de la Cosmetic Valley, de la CCI et soutien en cours de la SFP et SFC.