

CONTRÔLE HYGROMETRIQUE DES PROCESS PHARMACEUTIQUES

Les systèmes de déshydratation d'air de DESSICA contribuent à une fabrication de produits de meilleure qualité en réalisant un environnement sec et stérile dans les salles de production et de conditionnement. L'air sec à basse température fourni par les systèmes proposés par DESSICA permet aussi le séchage de produits thermosensibles ou le convoyage et le stockage de produits hygroscopiques.

VOTRE PARTENAIRE EN DESHUMIDIFICATION

Les systèmes de déshydratation d'air de DESSICA sont au service de l'industrie pharmaceutique avec une grande expérience dans les secteurs de la production, du conditionnement et du stockage des produits.

Les matériels de DESSICA fournissent de l'air sec et stérile tout au long des process de fabrication et de conditionnement de nombreux produits pharmaceutiques. Ils permettent aux systèmes de convoyage de poudre d'être fluides et aux produits thermosensibles d'être séchés sans dégradations de leur qualité intrinsèques.



PREPARATION DES COMPRIMÉS

A certains stades de la production des comprimés, il est essentiel de maintenir en permanence une humidité relative faible pour garantir des opérations de fabrication régulières et allonger la durée limite de conservation. Lors de la fabrication des comprimés, les ingrédients sont tamisés, mélangés puis comprimés sous forme de lingots. Ceux-ci sont ensuite introduits dans un broyeur qui les transforme en granulés de taille convenant à la phase terminale : la compression jusqu'à obtention du comprimé final.

La partie du process intervenant entre la compression initiale des lingots et celle du comprimé final représente l'étape la plus problématique au regard de l'humidité. Les matières absorbent facilement l'humidité. Des taux importants d'humidité peuvent aboutir à une interruption de la production (adhérence des comprimés / du matériel), ainsi qu'à une réduction de la durée limite de conservation des produits.

Grâce aux systèmes de déshydratation d'air de DESSICA, on maintient les conditions requises d'humidité relative dans l'ambiance (souvent inférieure à 20%) et ce quelles que soient les conditions climatiques extérieures.

ENROBAGES

Beaucoup de comprimés sont enrobés de multiples couches de poudre et de sirop. L'introduction d'air sec DESSICA dans les turbines d'enrobage, permet une évaporation de l'eau du produit plus rapide et plus uniforme. D'où une réduction des rebus et des enrobages plus durs permettant une augmentation de la capacité de production sans turbine supplémentaire.

CAPSULES DE GELATINE

Les capsules de gélatine, destinées à recevoir des vitamines, médicaments, aliments et autres, sont remplies du produit sous forme de liquide ou de poudre. Les machines qui encapsulent ces produits exigent de l'air précisément contrôlé. Pendant le process, il est absolument indispensable d'avoir une température, une humidité et même une pression constantes. Dans une atmosphère trop humide, les capsules de gélatine ne sèchent pas entraînant des problèmes de manutention et de remplissage. Dans une atmosphère trop sèche, elles se durcissent et s'effritent.

Pour des raisons d'hygiène, l'air doit également être filtré et stérilisé pour préserver le produit des poussières et micro-organismes. La stérilité est aussi un aspect essentiel du processus de remplissage. La maîtrise de différentes technologies de l'air sec permet à DESSICA de répondre parfaitement à ces exigences en produisant un air sec mais aussi stérile.

ELIMINATION DES BACTERIES ET MICRO-ORGANISMES

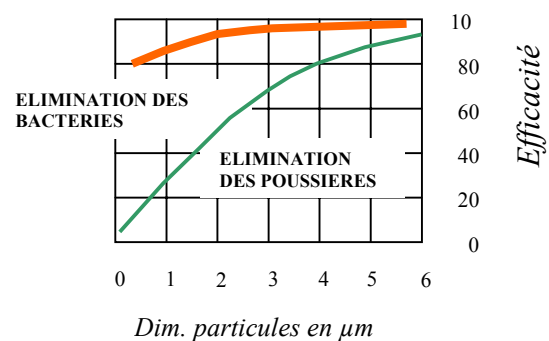
Le kathène :

Les systèmes Kathabar de déshydratation d'air proposés par DESSICA fonctionnent simultanément comme laveur d'air. Ils sont basés sur les propriétés de séchage d'une solution hygroscopique liquide appelée Kathène. Dans le conditionneur du système, le Kathène est mis en contact avec l'air par l'intermédiaire d'une surface d'échange.

L'humidité de l'air est ainsi absorbée par le Kathène qui de part ses propriétés va avoir un effet bactéricide éliminant jusqu'à 97% des bactéries et micro-organismes en suspension dans l'air.

Le graphe ci-contre montre l'efficacité de l'élimination des bactéries et des poussières.

En se basant sur une distribution normale des bactéries dans l'air repris, environ 97% des bactéries seront éliminées dans la solution hygroscopique.



La roue déshydratante hygiénique PPH :

Les systèmes rotatifs proposés par DESSICA peuvent être équipés d'une roue déshydratante hygiénique, composée de 81% de silicagel actif, de 2% de chlorure de lithium et d'additifs permettant de rendre cette roue bactériostatique.

DESSICA Sarl

Agence Ouest et Nord :

Zone d'activités – 69, rue Francis Combe 95000 CERGY
Téléphone : 01 30 17 14 30 – Fax : 01 30 17 14 60

Agence Est et Sud :

Parc d'activités du Bief – 165, allée du Bief 01600 TREVoux
Téléphone : 04 74 08 55 79 – Fax : 04 74 00 24 73

Email : contact@dessica.fr – Internet : www.dessica.fr