

NOM cheurfiPRENOM M. ZakariaEntourez la réponse juste : un demi point par réponse juste

1 Les triglycérides sont les constituants principaux de la lanoline

A VRAI

☒ B FAUX

2 La cire de carnauba sert à gélifier les huiles

☒ A VRAI

B FAUX

3 la lanoline absorbe 2 fois son poids d'eau pour donner une émulsion H/L

A VRAI

☒ B FAUX

4 Les paraffines solides nous donnent l'huile légère par fusion

☒ A VRAI

B FAUX

5 la vaseline est une dispersion d'hydrocarbures solides et liquides

☒ A VRAI

B FAUX

6 les excipients sont tous d'origine synthétique

A VRAI

☒ B FAUX

7 La purification de l'eau potable par permutation nous donne une eau distillée apyrogène

A VRAI

☒ B FAUX

8 L'électroosmose élimine uniquement les cations de l'eau potable

A VRAI

☒ B FAUX

9 Citez les dérivés de la lanoline et leur mode d'obtention

4 pts

10 Schéma d'un distillateur à double effet

4 pts

11 Schéma d'obtention des glycérides dérivés des glycérides naturels

4 pts

12 Schéma de distillation du pétrole brut

4 pts

ResiPharmaTM

DUREE DE L'EXAMEN 2 HEURES

1. Citez les différentes étapes de la lyophilisation 1 pt
2. Dessiccation par nébulisation : définition et principe de fonctionnement 2 pts
3. Complétez le tableau ci-dessous 1 pt

Etat physique des produits	Opération de mélange	Préparation obtenue
Liquide + liquide miscible	mélange	Solub
Liquide + liquide non miscible	dispersion	émulsion
Liquide + solide soluble	dissolution	composés solubles
Liquide + solide insoluble en faible quantité	dispersion	Suspension
Solide + liquide en faible quantité	mélange	granulés granulé
Liquide + solide insoluble en grande quantité	mélange	pâte
Solide + solide	mélange	mélange

4. Citez les différents mélangeurs malaxeurs utilisés dans l'industrie pharmaceutique 1pt
5. Comparaison de l'état floculé et défloculé du sédiment: 1pt
 - Complétez le tableau ci-dessous

	Etat défloculé	Etat floculé
Hauteur du sédiment	faible	élevée
Taille des particules	petite	grande
Vitesse de Sédimentation	lente	rapide
Remise en suspension	difficile ou coûte	facile

6. Lors de la dessiccation par la chaleur de quoi dépend la vitesse de migration de l'eau de l'intérieur du solide vers l'extérieur 1pt
7. Citez les propriétés des suspensions 1pt
8. Citez les étapes de la formation des grains dans la granulation humide 1pt
9. Fluidité des grains 2pt
 - Définition de la fluidité des grains
 - Citez les facteurs qui interviennent dans la fluidité des grains
10. Citez les facteurs intervenant dans la vitesse de dissolution 1pt
11. Décoction 2pt
 - Mode de préparation
 - Dans quel cas choisit-on cette méthode 1pt
12. Quelle est la différence entre une dissolution simple et une dissolution extractive 1pt
13. Citez les différentes méthodes de stérilisation 1pt
14. Complétez le tableau ci-dessous 1pt

ASPECT DES EMULSIONS EN FONCTION DE LA TAILLE	
SUPERIEUR à 5µm	émulsion grossière plus ou moins stable
5 à 10 µm	émulsion moyenne instable à long terme
1 à 0.1 µm	émulsion fine à reflet bleu
INFERIEURE à 0.1 µm	microémulsion transparente