

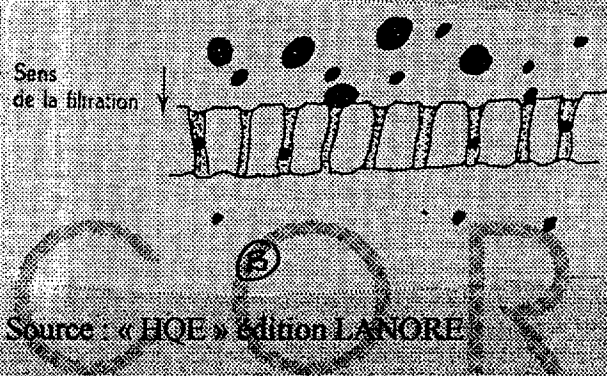
2. QUALITE DE L'AIR

Dans les entreprises agro-alimentaires, l'air des laboratoires est traité pour garantir la qualité et la sécurité des produits fabriqués.

2.1 Celui-ci est filtré. Définir ce principe.

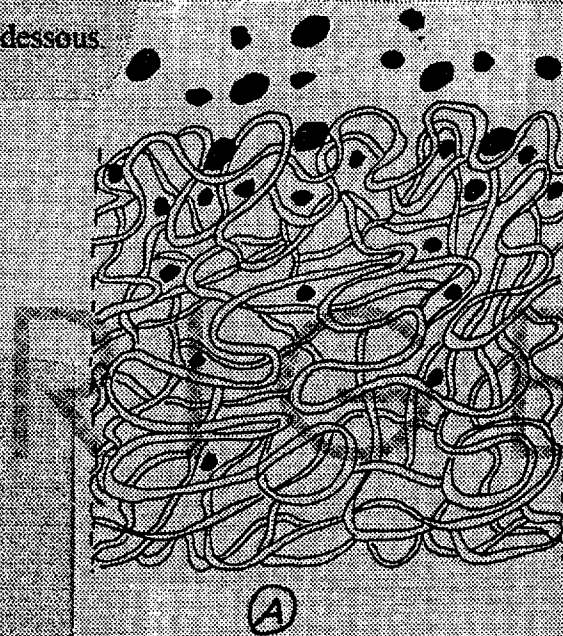
La filtration permet de séparer les particules solides ou liquides de l'air dans lequel elles sont en suspension.

2.2 Nommez chacun des filtres représenté ci-dessous.



Filtre A : Filtre en profondeur

Filtre B : Filtre membrane



2.3 Quel type de filtre utilise-t-on dans une salle à empoussièrement contrôlé ?

Des filtres à très haute efficacité.

2.4 Quel est le principe technique mis en place concernant la circulation de l'air dans ces locaux ?

Pour empêcher toute entrée d'air extérieur non traité, les locaux doivent être mis en suppression.

Ou

La circulation de l'air dans ces locaux doit être la plus rapide possible afin que les particules n'aient pas le temps de se déposer.

3. LES PHENOMENES DE DEGRADATION

3.1 Nommez le phénomène qui provoque l'apparition de la rouille.

La corrosion chimique (ou oxydation)

1

3.2 Citez deux matériaux sensibles à ce phénomène.

- le fer

- l'acier

2

3.3 Citez deux facteurs qui favorisent cette dégradation.

- présence d'air

- présence d'humidité

2

3.4 Citez deux moyens de prévention pour éviter l'apparition de cette dégradation.

Le métal peut être protégé :

- par une peinture

- par un vernis

- par émaillage

- par un autre métal

2