

# HERSTELLUNG WARMGERÜHRTE CREME

## DIE HERSTELLUNG EINER WARMGERÜHRTEN CREME

Die Herstellung einer Creme erfolgt bei der warmgerührten Variante so gut wie immer auf dieselbe Weise.

Damit wir Ihnen eine größere Auswahl an Rezepten zur Verfügung stellen können, erklären wir Ihnen auf den folgenden Seiten die einzelnen Schritte, so dass Sie sicher durch den Rührvorgang kommen.

Die meisten Rezepte basieren auf diesem Prinzip.

Die Mengenumrechnung Gramm und Milliliter kann etwa gleich gesetzt werden. Zwar wiegen z.B. 100 ml Öl weniger als 100 g, aber für die grobe Berechnung von kleineren Mengen reicht es vollkommen aus, wenn man so vorgeht. Notfalls bei Grammangaben von Ölen ca. 5-10 % mehr in Milliliter ansetzen.



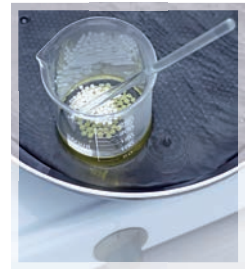
20 - 30 Tropfen entsprechen ca. 1 ml des jeweiligen Rohstoffes. Dabei kann man davon ausgehen, dass die Tropfen bei festeren Rohstoffen und Ölen größer sind, als z.B. diejenigen von Alkohol und etherischen Ölen. Oft erleichtert eine Pipette die Dosierung.

Wir empfehlen jedoch, eine Waage zu kaufen, die Ihnen das Abwiegen von 0,01 g erlaubt. Die einmalige Anschaffung lohnt sich. Für den Anfang reicht die Küchenwaage, die 1,0 g abwiegen kann.

# HERSTELLUNG WARMGERÜHRTE CREME

## 1. HERSTELLUNG DER FETTPHASE

Hierzu werden die benötigten Zutaten (der Emulgator, das Öl und evtl. der Konsistenzgeber) abgewogen und in ein feuerfestes Glas gefüllt. Dann wird alles erhitzt, am Besten im Wasserbad, bis die Zutaten aufgeschmolzen sind. Wichtig ist, dabei die Temperatur von 70° nicht zu überschreiten, weil sonst die im Öl befindlichen Vitamine ihre Wirkung verlieren. Deshalb auch alle **Pflanzenbutter**, wie z.B. Sheabutter und Mangobutter erst in die erhitzte und aufgeschmolzene Fettphase hinzufügen. Ist eine größere Menge an Fettphase hergestellt worden, so nimmt man die angegebene Menge für das Rezept ab und füllt sie ebenfalls in ein feuerfestes Becherglas.



## 2. HERSTELLUNG DER WASSERPHASE

Parallel zur Fettphase wird für die Wasserphase destilliertes Wasser, welches noch einmal abgekocht werden sollte, verwendet. Idealerweise wird in einem Becherglas etwas mehr als die benötigte Menge Wasser zum Kochen gebracht, da ein Teil verdunsten kann und wieder auf 70° C abgekühlt. Sie können ebenso das schon vorher abgekochte erkaltete Wasser im Wasserbad wieder auf max. 70° C erwärmen.

Die evtl. **wasserlöslichen Wirkstoffe** wie z.B. Glycerin, Allantoin, Xanthan, Koffein, welche im Rezept angegeben sind, werden hinzugefügt und gut eingerührt. Wird ein Blütenwasser als Ersatz für Wasser genommen, so muss dieses nur auf 70° C erwärmt werden.

### 3. HERSTELLUNG DER EMULSION (CREME)

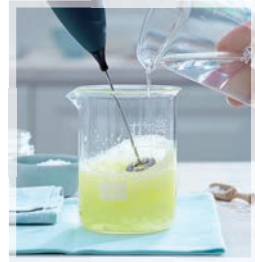
Wenn beide Phasen dieselbe Temperatur von ca. 70°C erreicht haben, **wird langsam die Wasserphase in die Fettphase gerührt**. Dabei hat sich bei den meisten Rezepten die Benutzung eines Milchaufschäumers bewährt. Nach 1-2 Minuten beiseite legen und mit einem Glasrührstab oder Spatel mindestens 5 Minuten kräftig weiter rühren, bis die so entstandene weißliche Lotion etwa Handwärme von ca. 30° C erreicht hat.

Bei größeren Mengen kann es von Vorteil sein, ein Rührgerät mit hoher Umdrehungszahl, z.B. einen Stabmixer zu verwenden. Zu Anfang ist die Konsistenz der Emulsion recht dünnflüssig. Je mehr sie jedoch abkühlt, desto fester wird sie.

Bitte Geduld und den Rührvorgang nicht zu früh abbrechen.

Sobald die Lotion Handwärme hat, werden die weiteren Zusatz- und Wirkstoffe nacheinander langsam unter Rühren hinzugefügt. Danach die Creme so lange weiter rühren bis sich alles vollständig verteilt hat.

**ACHTUNG:** Bei **W/Ö Emulsionen** wird die Wasserphase tröpfchenweise in die Ölphase eingeträufelt und immer gut verrührt, bevor der nächste „Schluck“ Wasserphase hinzukommt. Die Wasserphase muss sehr langsam eingearbeitet werden.



# HERSTELLUNG WARMGERÜHRTE CREME

## 4. KONSERVIEREN



Das Konservieren ist sehr wichtig um eine Verkeimung zu vermeiden. Konservierungsstoffe wirken mikrobiozid oder mikrobiostatisch auf Bakterien, Hefen und Schimmel und werden in die auf ca. 30° C (Handwärme) abgekühlte Creme gerührt.

Durch die Menge des Konservierers wird das Mindesthaltbarkeitsdatum der Lotion bzw. Creme bestimmt. Wenn nicht konserviert wird wegen evtl. Unverträglichkeit, sind die Produkte im Kühlschrank nur max. 1-2 Wochen haltbar.

Bei unkonservierter Kosmetik muss besonders auf die saubere Entnahme, zum Beispiel mit einem desinfizierten Spatel oder Löffel geachtet werden!

## 5. PH-WERT PRÜFEN UND EINSTELLEN

Sie können pH-Teststäbchen oder Indikatorpapier von der Rolle verwenden.

Es kommt auf die Zusammensetzung der Lotion an, ob der pH-Wert eingestellt werden muss. Oft ist ausschlaggebend, welcher Konservierer verwendet wird. Bei Paraben K und Biogard 211 ist es nicht immer nötig, aber bei einigen anderen Konservierern. Eingestellt wird der pH-Wert mit Milch- oder Zitronensäure. Oft reicht ein Tropfen bei einer Menge von 50 ml hergestellter Lotion oder Creme aus.

Zur Sicherheit sollte man immer prüfen, indem man das Teststäbchen in die Emulsion taucht, wieder herauszieht, die Creme abstreicht und ein wenig wartet. Vergleichen Sie dann das Teststäbchen oder den Teststreifen mit der Farbskala auf der Verpackung. Wenn der pH-Wert nicht den passenden Wert hat, immer nur einen Tropfen der Säure hinzufügen, gut durchrühren und wieder kontrollieren. Den Messvorgang so oft wiederholen bis die Creme den richtigen pH-Wert von 5 oder 5,5 hat.

Bei der Herstellung von Shampoos und Duschgelen ist die Prüfung und damit verbundene pH-Werteinstellung mit Zitronensäure ebenso wichtig.

## 6. ABFÜLLEN

Direkt nach der Herstellung wird die Creme oder Lotion in ein mit Alkohol gereinigtes, leeres Gefäß gefüllt und verschlossen.

## 7. ETIKETTIEREN

Die Dose oder Flasche wird mit einem Etikett, auf dem der Name des Produktes sowie das Herstellungs- und Haltbarkeitsdatum steht, versehen.

Lassen Sie Ihre Creme oder Lotion 24 bis 48 Stunden stehen. Erst nach der Reifezeit hat sie ihre optimale Wirkung und Konsistenz erreicht.

