

Πώς να επιλέξω το κατάλληλο συντηρητικό;

Είναι αδιαμφισβήτητο ότι η συντήρηση είναι σημαντική, ίσως η πιο σημαντική παράμετρος στις φόρμουλες που το απαιτούν. Ειδικά για τον χειροτέχνη που ασχολείται οικιακά με την παρασκευή φυσικών καλλυντικών, το ερώτημα “Ποιο συντηρητικό να επιλέξω;” είναι συνήθως ένας συχνός προβληματισμός.

Υπάρχει πληθώρα συντηρητικών, είτε απλών είτε μιγμάτων, διαθέσιμα για τον χημικό ή τον crafter που συνθέτει καλλυντικά.

Πως λοιπόν θα επιλέξει το καλύτερο μίγμα για την εφαρμογή του?

Σε κάποιες περιπτώσεις το ίδιο το σκεπτικό του προϊόντος περιορίζει τις επιλογές μας, όπως για παράδειγμα η ανάγκη για χρήση φυσικών συντηρητικών ή για αποφυγή κάποιων άλλων όπως τα parabens. Αν δεν έχουν δοθεί συγκεκριμένες οδηγίες, ο παραγωγός πρέπει να λάβει υπόψη πολλούς παράγοντες όταν αποφασίζει την στρατηγική συντήρησης.

Πιο συγκεκριμένα:

Μορφή προϊόντος

Έχει υδατική βάση ή είναι άνυδρο? Τα μικρόβια αναπτύσσονται στο νερό οπότε ένα προϊόν με υδατική βάση θέλει οπωσδήποτε συντήρηση. Ένα άνυδρο προϊόν δεν βοηθάει στην ανάπτυξη μικροβίων, αλλά σε κάποιες περιπτώσεις είναι ασφαλέστερο να περιέχει συντηρητικό αν πρόκειται να έρχεται σε συχνή επαφή με νερό από υγρασία, επιμόλυνση ή συμπύκνωση. Μια τέτοια περίπτωση είναι τα scrubs ή τα λάδια μπάνιου.

Το PH

Επειδή πολλά συντηρητικά λειτουργούν σε συγκεκριμένο εύρος PH, το PH του τελικού προϊόντος πρέπει να προσαρμοστεί, ώστε να

είναι συμβατό με εκείνο του συντηρητικού. Για κάποια προϊόντα το PH είναι αυτό που προσδιορίζει ποιο συντηρητικό θα επιλέξουμε. Τα στερεά σαπούνια για παράδειγμα (μπάρες) είναι αλκαλικά και χαρακτηριστικά δεν χρειάζονται συντήρηση.

Συστατικά

Κάποια συστατικά, όπως τα επιφανειοδραστικά ήδη περιέχουν συντηρητικά, γεγονός που πρέπει να υπολογιστεί στην τελική περιεκτικότητα συντηρητικών.

Σκοπούμενη χρήση

Θα παραμένει σε επαφή με το δέρμα το προϊόν ή θα ξεπλένεται? Εδώ επηρεάζεται η επιλογή όχι μόνο του είδους του συντηρητικού αλλά και της δοσολογίας.

Για ποια αγορά προορίζονται

Το προϊόν προορίζεται για την εγχώρια αγορά ή για την διεθνή? Αν ισχύει το δεύτερο ο formulator πρέπει να ενημερωθεί για την αντίστοιχη νομοθεσία στην χώρα προορισμού.

Συντηρητικά ευρέος φάσματος όπως λέει το όνομα τους είναι αποτελεσματικά έναντι ευρέος φάσματος μικροβίων, βακτηρίων, μυκήτων και μούχλας. Χρησιμοποιούνται ευρέως είναι κυρίως συνθετικά, και ανήκουν σε διάφορες χημικές κατηγορίες και συνήθως είναι διαθέσιμα σαν μίγματα.

Microcare DB (dehydroacetic acid benzyl alcohol) και **Preservative 12** (phenoxyethanol and ethyl hexyl glycerine) είναι δυο τέτοια παραδείγματα από την δική μας γκάμα.

Ο δημιουργός που επιλέγει την αμιγώς φυσική σύνθεση των προϊόντων του θα πρέπει να γνωρίζει πως ο ισχυρισμός **“Φυσικά συντηρητικά”** πρέπει να τεκμηριώνεται. Σε αυτή την περίπτωση οι επιλογές στενεύουν, αλλά συνεχώς διευρύνονται. Μίγματα βοτανικών εκχυλισμάτων φυτικά έλαια και γλυκόλες φυσικής προέλευσης γίνονται όλο και πιο διαθέσιμες κυρίως στην βιομηχανία αλλά ευχόμαστε σύντομα και στις μικρότερες κλίμακες

δημιουργίας.

Πηγή:

ULProspector

(https://knowledge.ulprospector.com/13396/assessing-preservation-needs-for-your-cosmetic-product/?st=7&utm_source=strongmail&utm_medium=email&utm_campaign=New+Trend+Tuesday+eNewsletter)

Αντιοξειδωτικά, τα απαραίτητα! Spray προσώπου και κρέμα νυκτός!

Σας παρουσιάζουμε δύο νέες συνταγές για το πρόσωπο, ένα τονωτικό σπρέι με υαλουρονικό οξύ και μια πλούσια κρέμα νυκτός με πρώτες ύλες που προλαμβάνουν την οξειδωση της επιδερμίδας και ανακουφίζουν το σκασμένο και αφυδατωμένο δέρμα. Ιδανική περιποίηση για τις χειμωνιάτικες μέρες και νύχτες!

Ας δούμε τις συνταγές και τα υλικά μας!

Ενυδατικό και αντιοξειδωτικό σπρέι προσώπου

40 γρ Νερό

30 γρ Ανθόνερο Αλόης

4 γρ Tosolin (Μίγμα γλυκαντικών ουσιών με υαλουρονικό νάτριο, προϊόν βιοτεχνολογίας. Ενισχύει την παραγωγή μελανίνης και βοηθά στην ανάπλαση των κυττάρων) *(εναλλακτικά χρησιμοποιείται το *Biolin* στην ίδια δοσολογία)

10 γρ Ζελέ αλόης

5 γρ Υαλουρονικό Οξύ

3 γρ Προβιταμίνη B5

1 γρ Sodium Lactate

3 γρ Εκχύλισμα αγγουριού

3 γρ Εκχύλισμα ακτινιδίου

1 γρ Συντηρητικό 12

Ζυγίζουμε όλα τα υλικά σε ένα σκεύος και ανακατεύουμε εωσότου ομογενοποιηθούν. Αποθηκεύουμε σε μπουκάλι με σπρέι. Χρησιμοποιούμε όσο συχνά θέλουμε ειδικά όταν νιώθουμε το δέρμα αφυδατωμένο.

Αντιοξειδωτική βιταμινούχος κρέμα προσώπου νυκτός

Υδατική φάση

41 γρ Νερό

20 γρ Ροδόνερο

3 γρ Tosolin (εναλλακτικά χρησιμοποιείται το Biolin στην ίδια δοσολογία)

Λιπαρή φάση

5 γρ λάδι Φυστικιού (Εξαιρετικό αντιοξειδωτικό, πλούσιο σε ρεσβερατρόλη και βιταμίνη E. Προωθεί την ανάπλαση των κυττάρων και προλαμβάνει τα σημάδια του πρόωρου γήρατος)

3 γρ βούτυρο Murumuru

2 γρ λάδι Αβοκάντο

10 γρ λάδι Αβυσσηνίας

8 γρ γαλακτωματοποιητής Olifeel TD

Τρίτη φάση (κάτω των 35 βαθμών κελσίου)

1 γρ συντηρητικό 12

1.5 γρ Βιταμίνη F

1 γρ βιταμίνη E

1 γρ βιταμίνη A

1 γρ φυσικό κολλαγόνο

2 γρ εκχύλισμα παπάγιας (Πλούσιο σε βιταμίνες A & C και αντιοξειδωτικά) ή εκχύλισμα Guava

Τέταρτη φάση

2 σταγόνες α.ε. τριανταφυλλόξυλο

3 σταγόνες α.ε. τριαντάφυλλο otto

3 σταγόνες α.ε. νερολί

3 σταγόνες α.ε. γεράνι

4 σταγόνες α.ε. πορτοκάλι

Διαδικασία:

Ζυγίζουμε σε χωριστά δοχεία τα υλικά της υδατικής και της λιπαρής φάσης. Ζεσταίνουμε σε μπαιν μαρί εωσότου η θερμοκρασία των δύο φάσεων φτάσει στους 70 βαθμούς κελσίου. Αποσύρουμε από τη φωτιά και ομογενοποιούμε το μίγμα ρίχνοντας το λάδι στο νερό (oil in water) και αναδεύοντας με μίξερ εωσότου δημιουργηθεί το γαλάκτωμα. Αφήνουμε να κρυώσει στους 35 βαθμούς κελσίου και στην συνέχεια προσθέτουμε τα υλικά της Γ' φάσης με διαδοχικό ανακάτεμα. Ολοκληρώνουμε με τα υλικά της Δ' φάσης και αποθηκεύουμε σε βάζο των 100 ml.

Συχνές ερωτήσεις για τα καλλυντικά

Συχνές ερωτήσεις για τα καλλυντικά

Τι θα γίνει εάν δεν ζυγίσω σωστά τα υλικά μου; Είναι πολύ σημαντικό να προμηθευτώ με μια ζυγαριά ακριβείας. Πολλές συνταγές απαιτούν ακρίβεια γραμμαρίου και είναι σημαντικό να τις ακολουθούμε πιστά. 9 στις 10 φορές η μεταβολή μιας ποσότητας των υλικών μας, μπορεί να οδηγήσει σε αποτυχία της κρέμας. Ελέγχετε πάντα την ζυγαριά σας ότι είναι έτοιμη να ζυγίζει σε γραμμάρια και όχι σε κάποια άλλη μονάδα μέτρησης (π.χ. ουγκιά κλπ)

Δεν έχω ζυγαριά ακριβείας, μπορώ να μετράω τα υλικά με σταγόνες; Όχι, δεν μπορούμε να μετράμε τα υλικά με σταγόνες ούτε με τα κουταλάκια, εκτός αν αναφέρεται ρητά στην συνταγή . Ο λόγος είναι αφενός ότι κάθε φιαλίδιο έχει διαφορετικό σταγονόμετρο και δεν είμαστε σίγουροι κάθε φορά αν το πάχος της σταγόνας είναι ίδιο αφετέρου μπορεί να πέσουν περισσότερες οι λιγότερες σταγόνες. Μετράμε πάντα σε βάρος (γραμμάρια) και χρειαζόμαστε απαραίτητα μια καλή ηλεκτρονική ζυγαριά ή δοσομετρητές ακριβείας, ώστε οι συνταγές μας να βγαίνουν πάντα με τον ίδιο τρόπο και επιτυχημένες. Συνήθως, επιτρέπεται να μετράμε με σταγόνες τα αιθέρια έλαια ή το άρωμα του καλλυντικού, μιας και οι δοσολογίες είναι πολύ συγκεκριμένες και πολύ χαμηλές.

Τι θα γίνει αν δεν βάλω συντηρητικό; Το συντηρητικό μπαίνει σε όλα τα καλλυντικά; Γιατί τα προϊόντα χρειάζονται συντηρητικά? Θα θέλατε να δείτε την φανταστική κρέμα που φτιάξατε ή το υπέροχο scrub ζάχαρης που παρασκευάσατε να χαλάει μετά από λίγες εβδομάδες? Οποιαδήποτε συνταγή που περιέχει νερό ή μπορεί να βγάλει νερό χρειάζεται συντηρητικό. Αυτό

περιλαμβάνει τα περισσότερα γαλακτώματα και κρέμες, scrubs ζάχαρης ή αλατιού και μερικούς τύπους παιδικών πουδρών. Γενικά, τα συντηρητικά δεν είναι απαραίτητα στα υγρά σαπούνια αλλά αν θέλετε μπορείτε να τα προσθέσετε. **Τα scrubs & τα peelings χρειάζονται συντηρητικά?** Πρακτικά, όχι. Τα περισσότερα scrubs αλατιού και ζάχαρης δεν περιέχουν νερό. Όταν δεν υπάρχει νερό στο προϊόν δεν υπάρχει λόγος να μπει συντηρητικό. Αλλά σκεφτείτε που τοποθετούμε και χρησιμοποιούμε συνήθως τα scrubs. Ακριβώς! Καθώς περνάνε το μεγαλύτερο μέρος της ζωής τους στο μπάνιο, είναι πολύ πιθανό να πέσει μέσα τους νερό και να αναπτυχθεί μούχλα. Τι σημαίνει αυτό? Για καλό και για κακό, προσθέτετε συντηρητικά και στα scrubs σας. Εναλλακτικά, θα πρέπει να φυλάσσετε το βαζάκι εκτός του μπάνιου και να χρησιμοποιείτε με στεγνά χέρια την ποσότητα που θέλετε κάθε φορά.

Γιατί τα βούτυρα και τα βάλσαμα που φτιάχνω με αυτά, εμφανίζουν ενοχλητικούς κόκκους μετά από λίγες μέρες; Η δημιουργία κόκκων στα βούτυρα και τα βάλσαμα αποτελεί ένα συνηθισμένο φαινόμενο που όμως δεν πρέπει να μας τρομάζει. Δεν πρόκειται για λάθος δικό μας (π.χ. λάθος θερμοκρασία θέρμανσης των βουτύρων), αλλά είναι ουσιαστικά ιδιοτροπία των λιπαρών οξέων που το κάθε βούτυρο περιέχει.

Τα διάφορα οξέα (π.χ. παλμιτικό, στεατικό) που συνήθως περιέχουν τα βούτυρα έχουν διαφορετικό σημείο τήξης το καθένα, με αποτέλεσμα το καθένα να λιώνει, αλλά και να σταθεροποιείται με τους δικούς του «χρόνους» κατά το ζέσταμα και το κρύωμα.

Όταν λοιπόν το τελικό μας προϊόν, πχ το lip balm κρυώσει αργά, τα λιπαρά οξέα του βουτύρου που χρησιμοποιήσαμε ενδέχεται να κρυσταλλοποιηθούν και να μας αφήσουν αυτούς τους ενοχλητικούς αισθητικά κόκκους.

Για να αποφύγουμε λοιπόν την δημιουργία κόκκων, αυτό που μπορούμε να κάνουμε είναι να λιώνουμε ελαφρά το βούτυρο πριν την χρήση, να το βάζουμε σε ένα δοχείο και αμέσως στην κατάψυξη μέχρι να το χρειαστούμε. Όσο λιγότερο λιώνουμε τα

βούτυρα ή όσο πιο σύντομα τα καταψύχουμε, τόσο λιγότερο πιθανό είναι να εμφανιστούν οι κόκκοι.

Ευτυχώς για μας, τα βούτυρα που αγοράζουμε από έγκυρους προμηθευτές είναι συνήθως αρκετά ραφινάρισμένα ώστε δεν παρουσιάζουν αυτό το πρόβλημα. Σε κάθε περίπτωση όμως, η λύση υπάρχει!

Υ.Γ. Το πρόβλημα των κόκκων σπανιότατα θα εμφανιστεί σε μια κρέμα που περιέχει κάποιο βούτυρο, λόγω της μεγάλης ενσωμάτωσης διαφορετικών υλικών και της διαδικασίας της γαλακτωματοποίησης. Εάν ωστόσο συμβεί θα πρόκειται τις περισσότερες φορές για “πρόβλημα” κάποιου ακατέργαστου ή κακοδιατηρημένου βουτύρου.

Πόσο γαλακτωματοποιητή πρέπει να βάλω; Το μελισσοκέρι κάνει την ίδια δουλειά; Οι γαλακτωματοποιητές που συνήθως χρησιμοποιούμε εμείς (Phytocream, Polawax, BTMS, Olivem 1000) δεν παρουσιάζουν ιδιαίτερα προβλήματα. Όμως να θυμάστε πάντα, ειδικότερα για τον Polawax και τον BTMS η γενική οδηγία είναι πως πρέπει να χρησιμοποιούνται σε ποσοστό 25% της λιπαρής φάσης της κρέμας, ενώ ο Phytocream έως 10 % του συνόλου της συνταγής και ο Olivem από 2-8 % του συνόλου της συνταγής επίσης). Δεν ξεχνώ ποτέ ότι το μελισσοκέρι **ΔΕΝ** είναι γαλακτωματοποιητής και συνεπώς δεν χρησιμοποιείται μόνο του για να γαλακτωματοποιήσει την υδατική με την λιπαρή φάση.

Τι θα γίνει εάν τα υλικά μου τα θερμάνω πάνω από τους 70 βαθμούς Κελσίου; Έχουμε υπογραμμίσει πολλές φορές πόσο πολύ σημαντικό είναι αυτό το στάδιο. Δείτε και το σχετικό άρθρο και την ανάλυση σχετικά με την διαδικασία της γαλακτωματοποίησης και τον ρόλο της θερμοκρασίας. Από τους 85 βαθμούς και πάνω τα λάδια και τα βούτυρα καίγονται και χάνουν την θρεπτική τους αξία, ενώ στους 80 βαθμούς το νερό αρχίζει και εξατμίζεται. Εάν το νερό εξατμιστεί κατά την διάρκεια του ζεστάματος, φροντίζω να έχω δίπλα ένα δεύτερο δοχείο με ζεστό νερό και συμπληρώνω το ποσοστό που έχει εξατμιστεί. Εάν όμως «κάψω» τα λιπαρά συστατικά, θα πρέπει να τα πετάξω και να ξαναζυγίσω τα

υλικά από την αρχή.

Αν μείνει το λάδι και το βούτυρο στο δοχείο μου τι θα συμβεί; Προσέχω να ρίξω όλο το λιπαρό μου υλικό μέσα στο νερό πριν αναδεύσω με το stick blender. Πολλές φορές επειδή τα λάδια παγώνουν γρήγορα, μένει ένα σημαντικό κομμάτι της λιπαρής φάσης μέσα στο δοχείο, με αποτέλεσμα όταν γίνει η μίξη η κρέμα να μην πήζει και να παραμένει νερουλή. Αυτό οφείλεται στο ότι δεν έχουν περάσει μέσα στο νερό όλα τα ποσοστά των υλικών της λιπαρής φάσης, άρα η συνταγή να μένει λειψή. Προσέχετε πολύ να ρίχνετε όλο το υλικό, χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα ή ένα ξυλάκι για να ξύσετε το βούτυρο/λάδι που έχει αρχίσει να παγώνει.

Πότε θα πήξει η κρέμα μου; Αμέσως μετά την γαλακτωματοποίηση και εωσότου η θερμοκρασία της κρέμας πέσει κάτω από τους 40 βαθμούς, καλό είναι να αφήσουμε την κρέμα να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου. Μπορούμε ασφαλώς, όπως έχουμε πει, να την βάλουμε στο ψυγείο για 10 λεπτά για να επιταχύνουμε την διαδικασία, *όμως:* Η θερμοκρασία του εκάστοτε ψυγείου δεν είναι σταθερή και παντού η ίδια και έχει παρατηρηθεί ότι αρκετές κρέμες σβολιάζουν στο κέντρο με το απότομο πάγωμα. Ειδικά ο γαλακτωματοποιητής Polawax εμφανίζει τέτοιες ιδιομορφίες όταν παγώνει απότομα η κρέμα. Καλό είναι λοιπόν να αφήνετε την κρέμα για λίγα λεπτά έξω μέχρι να πέσει η θερμοκρασία, ώστε να σταθεροποιηθεί και έπειτα αφού έχετε προσθέσει όλα τα έξτρα υλικά σας, να την διατηρείτε στο ψυγείο- και μάλιστα στην συντήρηση-εάν επιθυμείτε.

Η κρέμα μου έπιασε νερό γιατί; Εάν αποθηκεύσω την κρέμα μου στο ψυγείο ή στο μπάνιο, θα πρέπει να προσέξω πάρα πολύ τους υδρατμούς. Εάν το καπάκι του βάζου πιάσει υδρατμούς, αυτοί θα υγροποιηθούν και θα πέσουν στην κρέμα. Αυτό μπορεί να προκαλέσει πολλά προβλήματα, από μούχλα έως και απόλυτη καταστροφή της κρέμας. Ναι μεν το ήπιο συντηρητικό μας, προφυλάσσει το καλλυντικό, ωστόσο όπως έχουμε πει πολλές φορές η δική μας επιμέλεια στην συντήρηση της κρέμας παίζει πολύ σημαντικό ρόλο στην επιτυχία και καλή κατάσταση του προϊόντος.

Συνεπώς, καθαρίζουμε το καπάκι αν έχει πιάσει υδρατμούς και δεν βάζουμε βρεμμένα τα χέρια μας μέσα στην κρέμα.

Η κρέμα μπορεί επίσης να πιάσει νερό εάν δεν γαλακτωματοποιήθηκε σωστά ή αν αναδεύσαμε πολύ δυνατά στην φάση «γάλα», όταν δηλαδή ενώσαμε το λάδι με το νερό. *Πρέπει να προσέχουμε να μην χτυπάμε πολύ δυνατά με το μίξερ, ώστε να μην δημιουργείται αφρός που κλειδώνει υγρασία η οποία μετατρέπεται σε νερό και το οποίο στην συνέχεια πέφτει μέσα στο μίγμα μας.* Αναδεύουμε πάντα με κάθετη φορά και κυκλική κατεύθυνση χωρίς να ανεβοκατεβάζουμε το μίξερ.

Μπορώ να χρησιμοποιήσω το Ελαιόλαδο στις κρέμες μου; Ναι αλλά σε πολύ μικρό ποσοστό. Το Ελαιόλαδο είναι ένα βαρύ λάδι με μεγάλα μόρια που πολύ δύσκολα διεισδύει στην επιδερμίδα. Θα μπορούσαμε να το βάλουμε σε ένα ποσοστό 1-2 % αλλά η δοσολογία είναι πολύ μικρή για να δει κανείς κάποιο αποτέλεσμα στην ενυδάτωση του δέρματος.

Μπορώ να χρησιμοποιήσω στα καλλυντικά μου το τζελ που βγαίνει από την Αλόη που έχω στο μπαλκόνι μου; Όχι. Γιατί το υγρό ζελέ που ρέει από το φύλλο της αλόης είναι εντελώς ακατέργαστο και γεμάτο ακαθαρσίες που δεν μπορούμε μόνοι μας να καθαρίσουμε. Το ζελέ αυτό είναι πολύ ευαίσθητο και δεν μπορεί να αποστειρωθεί στους 70 βαθμούς, γι' αυτό καλό είναι να προτιμάμε πάντα συσκευασμένα προϊόντα από προμηθευτή της εμπιστοσύνης μας.

Προστατεύοντας τα υλικά μας:

Αποθήκευση και συντήρηση

Οι πρώτες ύλες τις οποίες προμηθευόμαστε για να ξεκινήσουμε την παρασκευή των χειροποίητων καλλυντικών μας, είναι το βασικότερο κομμάτι της όλης διαδικασίας. Γι' αυτό τον λόγο πρέπει να φροντίζουμε πάντα να τηρούμε ορισμένους βασικούς κανόνες που αφορούν τόσο την αγορά όσο και τη διατήρησή τους έως την χρήση.

Ειδικότερα για τα αιθέρια έλαια και τα καλλυντικά μας λάδια, πρέπει πάντα να προσέχουμε τα εξής:

1) Ψωνίζουμε πάντα από παραγωγούς/εμπόρους που έχουν μια σταθερή παρουσία στον χώρο και εξειδικεύονται στις πρώτες ύλες καλλυντικών.

2) Ελέγχουμε τις συσκευασίες: Π.χ. τα αιθέρια έλαια πωλούνται πάντα σε σκουρόχρωμα γυάλινα φιαλίδια και όχι σε πλαστικά μπουκαλάκια, ενώ τα καλλυντικά λάδια μπορεί να πωλούνται και σε πλαστικές συσκευασίες, καθώς δεν είναι τόσο ευαίσθητα.

3) Ελέγχουμε τον χώρο στον οποίο ο προμηθευτής εκθέτει τα αιθέρια έλαια, εφόσον μπορούμε. Προστατεύονται από το φως του ήλιου, σε δροσερό και σκιερό μέρος ή είναι εκτεθειμένα σε φωτεινές βιτρίνες.

Ειδικότερα για τα αιθέρια έλαια, πρέπει να γνωρίζουμε τα εξής:
Τα αιθέρια έλαια, που αποτελούν ευαίσθητα φυσικά οργανικά στοιχεία, έχουν εκ των πραγμάτων συγκεκριμένη διάρκεια ζωής. Ανάλογα με την χημική τους σύσταση, άλλα μικρότερη (π.χ. εσπεριδοειδή) άλλα μακρότερη (π.χ. σανδαλόξυλο, πατσουλί). Ένας σωστός παραγωγός/έμπορος οφείλει να αναγράφει πάνω στα φιαλίδια την ημερομηνία λήξης των αιθερίων ελαίων. Όμως, ακόμα και εάν η ημερομηνία αυτή δεν αναγράφεται, μπορούμε και μόνοι μας – και πρέπει πάντα να το κάνουμε- να ελέγχουμε αν το αιθέριο έλαιο είναι σε καλή κατάσταση και μπορεί να

χρησιμοποιηθεί. Ο πιο εύκολος τρόπος είναι να τσεκάρουμε:

1)Μυρωδιά

2)Χρώμα

3)Πυκνότητα

Αν το έλαιό μας μυρίζει κάπως περίεργα (όχι δηλαδή όπως θα έπρεπε), αν έχει αρχίζει να αποχρωματίζεται ή αν είναι πιο πυκνό από το κανονικό, αυτό σημαίνει ότι έχει αρχίσει η διαδικασία της οξείδωσης (δηλαδή το αιθέριο έλαιο εκτέθηκε για περισσότερο από το φυσιολογικό στις περιβαλλοντολογικές συνθήκες: αέρα, φως κλπ) και το αιθέριό μας δεν είναι πια κατάλληλο για χρήση.

Γενικότερα θα πρέπει να γνωρίζουμε ότι τα περισσότερα αιθέρια έλαια “ζουν” για περίπου 1 με 2 χρόνια από την ημέρα που εμφιαλώνονται αλλά προϋπόθεση για την διάρκεια αυτή είναι η σωστή αποθήκευση και χρήση τους.

Τα καλλυντικά λάδια, από την φύση τους είναι πιο ανθεκτικά και γενικά κρατούν πολύ καλά για 2 με 3 χρόνια χωρίς ιδιαίτερη φροντίδα. Με εξαίρεση κάποια εξωτικά λάδια, τα περισσότερα καλλυντικά λάδια δεν εμφανίζουν σημάδια οξείδωσης σύντομα. Μπορούμε όμως πάντα να τα προστατέψουμε πολύ πιο εύκολα, ενισχύοντάς τα με ένα ποσοστό βιταμίνης E, που όπως γνωρίζουμε αποτελεί εξαιρετικό αντιοξειδωτικό. Φυσικά, οι παραπάνω κανόνες ισχύουν και σε αυτήν την περίπτωση, κυρίως δε σε ό,τι αφορά την έκθεση στο φως.

Συνοψίζοντας, για να εξασφαλίσουμε μεγαλύτερη διάρκεια ζωής σε όλα μας τα υλικά, θα πρέπει να τα αποθηκεύουμε σε ξηρό και δροσερό μέρος, μακριά από το φως του ήλιου και την έντονη θερμότητα. Τα πιο ευαίσθητα υλικά μας (π.χ. τα εξωτικά βούτυρα) μπορούμε να τα διατηρούμε και στο ψυγείο ειδικότερα κατά τους θερμούς μήνες του καλοκαιριού, ενώ ειδικότερα τα αιθέρια έλαια θα φροντίζουμε πάντα να τα διατηρούμε σε σκουρόχρωμα μπουκαλάκια αντικαθιστώντας το πώμα κάθε φορά μετά την χρήση τους.

Tip: Εάν για κάποιο λόγο έχετε αρκετά αιθέρια έλαια των οποίων

η ημερομηνία λήξης έφτασε, αλλά έχουν αρκετή ποσότητα μέσα ακόμα, εάν είναι σε καλή κατάσταση, μην τα πετάξετε παρόλο που δεν θα σας είναι πια χρήσιμα για καλλυντικές εφαρμογές. Χρησιμοποιείτε τα σαν αρωματικά χώρου (π.χ. σε αρωματιστές ή στα ποτ πουρί σας) ή αναμίξτε τα με νερό για να τα χρησιμοποιήσετε στον καθαρισμό του σπιτιού.

Κόκκοι στα φυτικά καλλυντικά μου! Γιατί;

Μας έχει τύχει αρκετές φορές, όταν φτιάχνουμε ένα προϊόν με κάποιο από τα φυτικά βούτυρα (π.χ. καριτέ, μάνγκο κλπ), να παρουσιάζει το καλλυντικό μας μικρούς κόκκους μετά από κάποια ώρα.

Που οφείλεται αυτό και τι μπορούμε να κάνουμε για να το αποφύγουμε;

Η βιβλιογραφία, αλλά και η εμπειρία, αποκάλυψε ότι ο λόγος για τον οποίο συμβαίνει αυτό είναι το διαφορετικό περιεχόμενο των λιπαρών οξέων που βρίσκονται σε κάθε βούτυρο. Τα περισσότερα βούτυρα περιέχουν διαφορετικά είδη λιπαρών οξέων (π.χ. το καριτέ περιέχει στεατικό και παλμιτικό οξύ), τα οποία λιώνουν σε διαφορετικές το καθένα θερμοκρασίες. Μετά το λιώσιμο με την θερμοκρασία, τα οξέα αυτά ξαναγίνονται στέρα, το καθένα όμως σε διαφορετικό χρόνο. Έτσι, αν το βούτυρο κρυώσει αργά, τα λιπαρά οξέα ενδέχεται να κρυσταλλώσουν σε μεγάλους κόκκους. Αν το βούτυρο κρυώσει γρήγορα, τα οξέα δεν θα προλάβουν να κρυσταλλώσουν και έτσι θα έχουμε ένα πιο λείο τελικό προϊόν.

Έτσι λοιπόν όταν φτιάχνουμε ένα body butter για παράδειγμα,

καλό είναι να βάζουμε το προϊόν γρήγορα στο ψυγείο για να αποφύγουμε τους κόκκους. Ευτυχώς το κλίμα της χώρας μας τον χειμώνα μας βοηθά για γρήγορο πάγωμα και χωρίς την χρήση του ψυγείου. Το καλοκαίρι όμως με τις πολύ υψηλές θερμοκρασίες, καλό είναι να το χρησιμοποιούμε! Ένας άλλος λόγος ωστόσο για την εμφάνιση κόκκων στα βούτυρά μας, μπορεί να είναι και η ποιότητα του ίδιου του υλικού. Ένα ραφινρισμένο (ελαφρά δηλαδή επεξεργασμένο) βούτυρο έχει περισσότερες πιθανότητες να μην εμφανίσει κόκκους στο τελικό καλλυντικό, από ένα αρκετά πιο ακατέργαστο. Άρα, και πάλι, είναι σημαντικό να είμαστε προσεκτικοί όταν προμηθευόμαστε τα υλικά μας.

Εν κατακλείδι, η σωστή επιλογή των προμηθευτών, η κατάλληλη αποθήκευση των βουτύρων μας (σε δροσερό και ξηρό μέρος τον χειμώνα και στο ψυγείο το καλοκαίρι) και η σωστή χρήση τους, εξασφαλίζει σε μεγάλο βαθμό την εμφάνιση του τελικού καλλυντικού μας.

Υ.Γ. Το πρόβλημα των κόκκων σπανιότατα θα εμφανιστεί σε μια κρέμα που περιέχει κάποιο βούτυρο, λόγω της μεγάλης ενσωμάτωσης διαφορετικών υλικών και της διαδικασίας της γαλακτωματοποίησης. Εάν ωστόσο συμβεί θα πρόκειται τις περισσότερες φορές για “πρόβλημα” κάποιου ακατέργαστου ή κακοδιατηρημένου βουτύρου.

Τι είναι η Κρέμα Γαληνού;

Πολλοί μας έχουν ρωτήσει τελευταίως ποιες είναι οι διαφορές ανάμεσα στην Κρέμα του Γαληνού και την ενυδατική κρέμα που φτιάχνουμε στα σεμινάρια μας. Ακόμα περισσότεροι είναι αυτοί που θεωρούν ότι τα δύο αυτά προϊόντα είναι το ίδιο πράγμα. Ας δούμε λοιπόν τι ισχύει στην πραγματικότητα και ποιες είναι οι

διαφορές ανάμεσα στις δύο παρασκευές:

1) Κρέμα Γαληνού ή Cold Cream Πρόκειται για παρασκευή με την μορφή νερό-στο-λάδι (water in oil) κατά την οποία η λιπαρή φάση είναι μεγαλύτερη από την υδατική. Η κλασική συνταγή περιλαμβάνει μεγάλη ποσότητα μελισσοκεριού, που συνδυάζεται με κάποιο λάδι, συνήθως ελαιόλαδο, και συμπληρώνεται με μια πολύ μικρή ποσότητα ροδόνηρου. Η συνταγή αυτή χρεώνεται στον φημισμένο γιατρό Γαληνό της αρχαίας Ελλάδας, οποίος και πρώτος συνδύασε λίπος με νερό για να παρασκευάσει ένα ενυδατικό προϊόν. Η ονομασία “cold cream” προέκυψε αργότερα χάρη στην χαρακτηριστική αίσθηση δροσιάς που αφήνει η κρέμα αυτή με την εφαρμογή της.

2) Κρέμα- λοσιόν με το σύστημα της γαλακτωματοποίησης Εδώ δεν χρειάζεται να πούμε πολλά, ήδη γνωρίζουμε ότι η ενυδατική κρέμα ή αλλιώς γαλάκτωμα, είναι το προϊόν που παίρνουμε με την μέθοδο λάδι -στο-νερό (oil in water system), χρησιμοποιώντας γαλακτωματοποιητή για να δέσουμε μια αυξημένη υδατική φάση με μια ποσοτικά μικρότερη λιπαρή φάση. Κρέμα επίσης (ή λοσιόν) μπορούμε να πάρουμε και με την αντίστροφη μέθοδο , νερό-στο-λάδι, χρησιμοποιώντας και πάλι τον κατάλληλο γαλακτωματοποιητή για να δέσουν τα υλικά σωστά και να προκύψει ένα σταθερό κρεμώδες προϊόν. *Η μεγάλη διαφορά των δύο παρασκευών είναι η εξής:* Η παραδοσιακή κρέμα του Γαληνού δεν χρησιμοποιεί γαλακτωματοποιητή, για τον απλό λόγο ότι η υδατική της φάση είναι τόσο μικρή που ουσιαστικά απορροφάται από την μεγάλη ποσότητα μελισσοκεριού. Το ροδόνηρο εν προκειμένω είναι τόσο λίγο που δεν προλαβαίνει να διαχωρίσει από το αυξημένο λιπαρό υπόλοιπο υλικό. Μια κρέμα με την σύγχρονη μέθοδο που περιλαμβάνει πληθώρα υλικών και αρκετά αυξημένη υδατική (ή λιπαρή) φάση, είναι αδύνατον να γαλακτωματοποιηθεί και να παραμείνει σταθερά γαλακτωματοποιημένη.

Να επισημάνουμε εδώ και κάτι ακόμα: Το μελισσοκέρι **ΔΕΝ** είναι γαλακτωματοποιητής. Δεν έχει την ικανότητα να απορροφήσει λάδι και νερό ώστε να προκύψει ένα γαλακτωματοποιημένο προϊόν. Είναι λάθος να χρησιμοποιούμε αμιγώς μελισσοκέρι στις συνταγές

μας οι οποίες περιέχουν μεγάλες υδατικές (ή λιπαρές) φάσεις. Το μελισσοκέρι είναι ένα θαυμάσιο υλικό που χρησιμοποιείται συνδυαστικά με τον εκάστοτε γαλακτωματοποιητή για να σφίξει την κρέμα μας και να της χαρίσει τις ευεργετικές του μαλακτικές και ενυδατικές ιδιότητες.

Σημείωση: Κάποιες συνταγές *cold cream* περιλαμβάνουν ένα ποσοστό βόρακα, ο οποίος συνδυαστικά με το μελισσοκέρι έχει τη δυνατότητα να γαλακτωματοποιήσει κάποια υλικά.

Περισσότερα για την γαλακτωματοποίηση

Ας δούμε λίγο πιο αναλυτικά τι ακριβώς είναι η γαλακτωματοποίηση και πως γίνεται.

Οι παρακάτω πληροφορίες θα μας βοηθήσουν να κατανοήσουμε καλύτερα την διαδικασία παρασκευής μιας κρέμας και να διορθώσουμε τυχόν κοινά λάθη.

Όπως έχουμε ήδη πει, η γαλακτωματοποίηση είναι το προϊόν της ένωσης ενός λιπαρού και ενός υδατικού στοιχείου (του λαδιού με το νερό εν προκειμένω). Η γαλακτωματοποίηση πραγματοποιείται με την ένωση των δύο στοιχείων στην σωστή θερμοκρασία και με την χρήση του γαλακτωματοποιητή που βοηθά να συγκρατηθούν ενωμένα τα κατά τα άλλα «αντίθετα» στοιχεία, λάδι και νερό. Τώρα, είναι σημαντικό να δούμε τις τρεις διαφορετικές φάσεις της γαλακτωματοποίησης.

Η πρώτη φάση είναι η λεγόμενη **γαλακτωματοποίηση με την θερμότητα**. Αυτό σημαίνει ότι τα υλικά μας πρέπει απαραίτητως να είναι ζεσταμένα στην σωστή θερμοκρασία (70 βαθμοί) και ότι

είναι και τα δύο στην ίδια θερμοκρασία. Υπογραμμίσαμε πολλές φορές στα σεμινάρια ότι η μεταξύ τους απόκλιση πρέπει να είναι ελάχιστη. Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί φαινομενικά το μίγμα να δέσει, αυτό δεν σημαίνει όμως ότι η κρέμα μας θα είναι επιτυχημένη. Μετά από λίγο θα «νερουλιάσει» ή θα παρουσιάσει κόκκους.

Η δεύτερη φάση είναι η **χημική γαλακτωματοποίηση**. Αυτό σημαίνει επιλογή του σωστού γαλακτωματοποιητή στην σωστή ποσότητα. Εδώ έρχεται να απαντηθεί και η ερώτηση που πολλές φορές δεχόμαστε: «Γιατί να μην βάλω μόνο μελισσοκέρι στην κρέμα μου και πρέπει να βάλω και ειδικό γαλακτωματοποιητή;». Γιατί, πολύ απλά, το μελισσοκέρι δεν είναι επαρκής γαλακτωματοποιητής για να δέσει τα τόσα πολλά και πλούσια υλικά (κυρίως της λιπαρής φάσης) που χρησιμοποιούμε. Ένας λάθος γαλακτωματοποιητής ή ο σωστός στην λάθος ποσότητα είναι βέβαιο ότι θα οδηγήσει σε αποτυχημένη κρέμα.

Η τρίτη φάση είναι η **μηχανική γαλακτωματοποίηση**. Δηλαδή το χτύπημα των υλικών μας με το μίξερ. Πολλές φορές μπορεί να έχουμε χτυπήσει τόσο καλά τα υλικά μας ώστε να έχουμε πολύ γρήγορα ένα πολύ ωραίο και αφράτο μίγμα, όμως αν οι 2 προηγούμενες φάσεις δεν έχουν γίνει σωστά, τότε και πάλι η κρέμα μας θα αποτύχει (θα κάτσει, θα ξεφουσκώσει όταν φύγει ο αέρας και στο τέλος θα γίνει νερουλή).

Από τα παραπάνω συμπεραίνουμε ότι για την επιτυχή δημιουργία μιας κρέμας χρειάζεται να κάνουμε όλα τα βήματα σωστά και να είμαστε προσεκτικοί τόσο στο ζύγισμα των υλικών όσο και στην τήρηση των σωστών θερμοκρασιών. Σχετικά με τις θερμοκρασίες τώρα, πρέπει να σημειωθεί για μια ακόμα φορά πόσο σημαντικό ρόλο παίζει να τηρούνται σωστά. Τα υλικά των δύο φάσεων πρέπει να θερμαίνονται σε χωριστά δοχεία στους 70 βαθμούς Κελσίου και μετά να γίνεται η ένωση τους. Σχετικά, είχα προτείνει σε ερώτηση φίλης μας, την διατήρηση της θερμοκρασίας των υλικών – πριν την ένωση- στους 70 βαθμούς για 15-20 λεπτά. Η διατήρηση των υλικών σε αυτή τη θερμοκρασία για αυτό το μικρό χρονικό διάστημα βοηθά αφενός στην πλήρη αποστείρωση των υλικών (άρα

στην αποφυγή κινδύνου εμφάνισης μικροοργανισμών και βακτηριδίων), αφετέρου στην σωστότερη γαλακτωματοποίηση των υλικών μας κατά την ένωση.

* Το μόνο που θα πρέπει να κάνουμε σε αυτή την διαδικασία είναι να μετράμε το νερό μας μετά τα 15-20 λεπτά.

Φυσιολογικά θα έχει εξατμιστεί ένα μικρό ποσοστό, οπότε καλό είναι να έχουμε δίπλα ένα ξεχωριστό δοχείο με νερό που έχουμε ήδη ζεστάνει και να συμπληρώσουμε το ποσοστό που λείπει πριν την ένωση. Το λεγόμενο heat & hold της θερμοκρασίας προτείνεται από πολλούς lotion makers διεθνώς και πραγματικά αποτελεί μια καλή λύση για να εξασφαλίζουμε πάντα επιτυχημένο αποτέλεσμα. Να σημειώσουμε μόνο πως αυτή η διαδικασία μπορεί να γίνει μόνο με την χρήση μπαιν μαρί. Σας έχω ήδη συμβουλέψει να χρησιμοποιείτε μπαιν μαρί στις κρέμες που φτιάχνετε σπίτι. Είναι πολύ καλύτερο εργαλείο για το ζέσταμα των υλικών από τον φούρνο μικροκυμάτων και μπορούμε πολύ ευκολότερα να ελέγχουμε τις θερμοκρασίες μας.

Τι μπορεί να πάει στραβά όταν φτιάχνω μια κρέμα;

Όταν ξεκινάμε να φτιάξουμε μια κρέμα για πρώτη φορά, είναι λογικό να αντιμετωπίσουμε διάφορα προβλήματα. Ας μην ανησυχούμε όμως, υπάρχουν λύσεις και απαντήσεις σε όλες τις απορίες. Μάζεψα λοιπόν τις πιο συνηθισμένες ερωτήσεις και τις απαντώ εδώ, ώστε να έχουμε έναν εύκολο και γρήγορο οδηγό για την παρασκευή μιας επιτυχημένης κρέμας.

1. Ζυγίζω προσεκτικά όλα μου τα υλικά: Είναι πολύ σημαντικό να

προμηθευτώ με μια ζυγαριά ακριβείας. Πολλές συνταγές απαιτούν ακρίβεια γραμμαρίου και είναι σημαντικό να τις ακολουθούμε πιστά. 9 στις 10 φορές η μεταβολή μιας ποσότητας των υλικών μας, μπορεί να οδηγήσει σε αποτυχία της κρέμας. Ελέγχετε πάντα την ζυγαριά σας ότι είναι έτοιμη να ζυγίζει σε γραμμάρια και όχι σε κάποια άλλη μονάδα μέτρησης (π.χ. ουγγιά κλπ)

2. Επιλέγω τον σωστό γαλακτωματοποιητή με βάση την συνταγή μου: Οι γαλακτωματοποιητές που συνήθως χρησιμοποιούμε εμείς (Phytocream, Polawax, BTMS) δεν παρουσιάζουν ιδιαίτερα προβλήματα. Όμως να θυμάστε πάντα, ειδικότερα για τον Polawax και τον BTMS η γενική οδηγία είναι πως πρέπει να χρησιμοποιούνται σε ποσοστό 25% της λιπαρής φάσης της κρέμας. Ο BTMS κατά την γνώμη μου από μόνος του δεν δίνει πολύ σταθερή κρέμα και καλό είναι να χρησιμοποιείται συνδυαστικά με έναν από τους άλλους δύο γαλακτωματοποιητές. Δεν ξεχνώ ποτέ ότι το μελισσοκέρι **ΔΕΝ** είναι γαλακτωματοποιητής και συνεπώς δεν χρησιμοποιείται μόνο του για να γαλακτωματοποιήσει την υδατική με την λιπαρή φάση.

3. Θερμαίνω την υδατική και την λιπαρή μου φάση εωςότου φτάσουν και οι δύο τους 70 βαθμούς Κελσίου: Έχουμε υπογραμμίσει πολλές φορές πόσο πολύ σημαντικό είναι αυτό το στάδιο. Δείτε εδώ το σχετικό άρθρο και την ανάλυση σχετικά με την διαδικασία της γαλακτωματοποίησης και τον ρόλο της θερμοκρασίας. Δεν ξεχνώ επίσης: Εάν το νερό εξατμιστεί κατά την διάρκεια του ζεστάματος, φροντίζω να έχω δίπλα ένα δεύτερο δοχείο με ζεστό νερό και συμπληρώνω το ποσοστό που έχει εξατμιστεί.

4. Ανάμιξη λιπαρής φάσης με την υδατική: Προσέχω να ρίξω όλο το λιπαρό μου υλικό μέσα στο νερό πριν αναδεύσω με το stick blender. Πολλές φορές επειδή τα λάδια παγώνουν γρήγορα, μένει ένα σημαντικό κομμάτι της λιπαρής φάσης μέσα στο δοχείο, με αποτέλεσμα όταν γίνει η μίξη η κρέμα να μην πήζει και να παραμένει νερουλή. Αυτό οφείλεται στο ότι δεν έχουν περάσει μέσα στο νερό όλα τα ποσοστά των υλικών της λιπαρής φάσης, άρα η συνταγή να μένει λειψή. Προσέχετε πολύ να ρίχνετε όλο το

υλικό, χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα ή ένα ξυλάκι για να ξύσετε το βούτυρο/λάδι που έχει αρχίσει να παγώνει.

5. Θερμοκρασία πήξης: Αμέσως μετά την γαλακτωματοποίηση και εωσότου η θερμοκρασία της κρέμας πέσει στους 40 βαθμούς, καλό είναι να αφήσουμε την κρέμα να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου. Μπορούμε ασφαλώς, όπως έχουμε πει, να την βάλουμε στο ψυγείο για 10 λεπτά για να επιταχύνουμε την διαδικασία, *όμως:* Η θερμοκρασία του εκάστοτε ψυγείου δεν είναι σταθερή και παντού η ίδια και έχει παρατηρηθεί ότι αρκετές κρέμες σβολιάζουν στο κέντρο με το απότομο πάγωμα. Ειδικά ο γαλακτωματοποιητής Polawax εμφανίζει τέτοιες ιδιομορφίες όταν παγώνει απότομα η κρέμα. Καλό είναι λοιπόν να αφήνετε την κρέμα για λίγα λεπτά έξω μέχρι να πέσει η θερμοκρασία, ώστε να σταθεροποιηθεί και έπειτα αφού έχετε προσθέσει όλα τα έξτρα υλικά σας, να την διατηρείτε στο ψυγείο- και μάλιστα στην συντήρηση-εάν επιθυμείτε.

6. Διατήρηση κρέμας-Συντήρηση: Εάν αποθηκεύσω την κρέμα μου στο ψυγείο ή στο μπάνιο, θα πρέπει να προσέξω πάρα πολύ τους υδρατμούς. Εάν το καπάκι του βάζου πιάσει υδρατμούς, αυτοί θα υγροποιηθούν και θα πέσουν στην κρέμα. Αυτό μπορεί να προκαλέσει πολλά προβλήματα, από μούχλα έως και απόλυτη καταστροφή της κρέμας. Ναι μεν το ήπιο συντηρητικό μας, προφυλάσσει το καλλυντικό, ωστόσο όπως έχουμε πει πολλές φορές η δική μας επιμέλεια στην συντήρηση της κρέμας παίζει πολύ σημαντικό ρόλο στην επιτυχία και καλή κατάσταση του προϊόντος. Συνεπώς, καθαρίζουμε το καπάκι αν έχει πιάσει υδρατμούς και δεν βάζουμε βρεγμένα τα χέρια μας μέσα στην κρέμα.

Οι γαλακτωματοποιητές και η δράση τους στην βασική συνταγή

Οι γαλακτωματοποιητές του Orestis Craft Center

Ο γαλακτωματοποιητής **Phytocream 2000** (INCI: Potassium Palmitoyl Hydrolyzed Wheat Protein) έχουμε πει πως είναι ένας γενικής χρήσης πολύ καλός γαλακτωματοποιητής που τον έχουμε δοκιμάσει σε όλες μας τις συνταγές των αρχαρίων και προχωρημένων τμημάτων. Χρησιμοποιείται σε ποσοστό 2-10 % του συνόλου της συνταγής και δημιουργεί από ρευστές έως σφιχτές κρέμες. Ιδανικός για κάθε τύπο επιδερμίδας. Συνδυάζεται εξαιρετικά με μελισσοκέρι αλλά και με Cetyl Alcohol σαν βοηθητικά πήξης,

Ο γαλακτωματοποιητής **Polawax GP 200** (INCI: Emulsifying Wax NF: Προσοχή! Επειδή το μίγμα που δημιουργεί τον Polawax είναι ιδιοκτησία της εταιρίας Croda και προστατεύεται από πατέντα, δεν γνωρίζουμε ακριβώς τι περιέχει. Μην μπερδεύετε το γενικό Ewax/Emulsifying Wax με το ειδικότερο INCI Emulsifying Wax NF που αφορά τον Polawax), είναι ένας βαρύτερος γαλακτωματοποιητής που δημιουργεί πολύ σφιχτές, αφράτες και σαν μαρέγκα κρέμες. Είναι ιδανικός για κρέμες περιποίησης της ξηρής επιδερμίδας, για κρέμες ματιών ή αντιγηραντικά προϊόντα. Δεν ενδείκνυται κατά την γνώμη μας για την λιπαρή επιδερμίδα. Το ποσοστό χρήσης του Polawax είναι έως 25 % της λιπαρής φάσης της κρέμας. Αυτό σημαίνει ότι προσθέτουμε όλα μας τα λιπαρά στοιχεία (λάδια, βούτυρα, κεριά κλπ) και το 25% του συνόλου αυτού θα είναι το ποσοστό του Polawax που θα χρησιμοποιήσουμε. Όταν ο Polawax συνδυαστεί με μελισσοκέρι παρουσιάσει μια πιο λεπτόρευστη υφή στην κρέμα, σαν ρευστή σαντιγύ, ενώ εάν συνδυαστεί με Cetyl Alcohol σαν βοηθητικό πήξης, τότε η κρέμα

είναι πιο σφιχτή και αφράτη.

Ο γαλακτωματοποιητής **BTMS** (INCI: Behentrimonium methosulfate (and) cetyl alcohol (and) butylene glycol) βασίζεται σε ένα κατιονικό άλας τεταρτοταγούς αμμωνίου που προέρχεται από την Ελαιοκράμβη (Rapeseed Oil/Canola Oil) . Στην σύνθεσή του περιέχει ένα ποσοστό Cetyl Alcohol που του δίνει μαλακτικές ιδιότητες και πηκτική ικανότητα στην κρέμα. Είναι εξαιρετικός για τα προϊόντα περιποίησης μαλλιών (conditioners, μάσκες μαλλιών) καθώς έχει την ιδιότητα να ομογενοποιεί και να “αντέχει” πολλά λάδια και σιλικόνες, ενώ προτιμάται πολύ για τις λεπτότερες κρέμες σώματος ή προσώπου δίνοντας μια πουδρέ και απαλή υφή στο δέρμα (powder-dry feel). Τον προτιμάμε για τις κρέμες που περιποιούνται την λιπαρή επιδερμίδα. Το ποσοστό χρήσης του BTMS είναι έως 25 % της λιπαρής φάσης της κρέμας (όπως με τον Polawax). Όταν ο BTMS συνδυαστεί με μελισσοκέρι δίνει μια πολύ καλή σταθερή κρέμα, ενώ εάν συνδυαστεί με Cetyl Alcohol σαν βοηθητικό πήξης, τότε η κρέμα είναι αρκετά σφιχτή και βαρία (καθώς όπως είπαμε περιέχει από μόνος του ένα ποσοστό Cetyl Alcohol). Προσέχουμε πάντα να μην ξεπερνάμε σε ποσοστό χρήσης του Cetyl Alcohol το 5%.

Ο γαλακτωματοποιητής **OLIFEEL TD** (INCI: Cetearyl olivate and Polyglyceryl-3-stearate) είναι ένας νέος, μοντέρνος, πράσινος γαλακτωματοποιητής που προέρχεται από την ελιά. Χρησιμοποιείται σε ποσοστό 2-8 % του συνόλου της συνταγής και χαρίζει ένα σταθερό γαλάκτωμα όμοιο με αυτό που δίνει ο Phytocream. Καλό είναι να προστίθεται μαζί του και ποσοστό 1 % Cetyl Alcohol για μεγαλύτερη σταθερότητα. Προτείνεται για την ώριμη και ξηρή επιδερμίδα και προσφέρει μια πολύ ωραία υφή σαν μους στην κρέμα μας.

Δοσολογίες Αιθερίων Ελαίων Για τα Καλλυντικά

Πολλοί μας ρωτάτε αν μπορούμε να βάλουμε **παραπάνω αιθέριο έλαιο** στις κρέμες μας από την δοσολογία που μας δίνει η βασική συνταγή. Η απάντηση είναι ναι. Ο μόνος λόγος που σας έχω δώσει ένα μίνιμουμ σταγόνων σε κάθε συνταγή είναι για να μπορέσετε να εξοικειωθείτε με τα αρώματα και να δείτε τι ταιριάζει στην δική σας μύτη. Μόλις νιώσετε άνετα με την χρήση των αιθερίων ελαίων μπορείτε να πειραματιστείτε με τις δοσολογίες.

Παρακάτω σας δίνω τα μέγιστουμ επιτρεπτά όρια ανά καλλυντικό:

Κρέμα προσώπου: 1 % δηλαδή περίπου 25 σταγόνες στα 100 ml-
Ιδανικά προτιμήστε δοσολογία 0.5% (περίπου 15 σταγόνες).

Κρέμα σώματος: 2.5 % δηλαδή περίπου 75 σταγόνες στα 100 ml

Λάδι προσώπου: 1.5 % δηλαδή περίπου 30 σταγόνες στα 100 ml

Λάδι σώματος: 3 % δηλαδή περίπου 90 σταγόνες στα 100 ml

Οι δοσολογίες αυτές αφορούν τα αρωματικά μίγματα, δηλαδή 2 ή περισσότερα αιθέρια έλαια στην κρέμα μας. Η μύτη σας είναι αυτή που θα σας καθοδηγήσει για το σωστό αποτέλεσμα. Πολλοί βρίσκουν τα μέγιστουμ αυτά ποσοστά υπερβολικά και πολύ έντονα. Γι' αυτό καλό είναι να είμαστε κάπου στη μέση και να πειραματιζόμαστε αναλόγως. Για μένα η καλύτερη αναλογία είναι περίπου 0.75 % δηλαδή 18-20 σταγόνες στα 100 ml για ασφάλεια και για ωραίο αρωματικό αποτέλεσμα.