

До какой температуры нагревают масла при производстве кремов.



На крупных предприятиях, где количество выпускаемых тюбиков крема - десятки и сотни тысяч, а замес крема и фасовка полностью автоматизированы, при производстве крема существуют такие моменты, о которых покупатель просто не задумывается:

1. Компоненты крема автоматически подаются в огромную цистерну, в которой их смешивают в эмульсию. Масла и другие вещества, входящие в состав крема, обладают разной плотностью и твердостью и для того, чтобы они потекли по трубам в цистерну, где происходит смешивание, часто возникает необходимость их нагреть.

2. На большом косметическом предприятии за один раз могут производить замес от одной до нескольких тонн одного вида крема. И для того, чтобы компоненты крема, имеющие разную плотность, можно было, перемешав, превратить в однородную эмульсию – их опять-таки нужно нагревать.

3. Когда крем готов, его необходимо по трубам подать на линию, где его автоматически расфасуют в баночки или тюбики. Но готовый крем не потечет по трубам, если его не нагреть.

На таких производствах компоненты крема и готовый крем нагревают до 80° С.

Ответьте сами себе на вопрос - какие витамины и полезные для кожи вещества уцелеют в креме после нагрева до температуры 80° С?

До какой температуры нагревают масла при производстве кремов.

Автор: Administrator

17.07.2012 14:59 - Обновлено 02.02.2013 15:01

В чем отличие производства кремов в ООО «Мюстела».



До какой температуры нагревают масла при производстве кремов.

Автор: Administrator

17.07.2012 14:59 - Обновлено 02.02.2013 15:01

