

Info-Theke

Frei von Konservierungsstoffen



Konservierungsstoffe verlängern auf künstliche Art und Weise die Haltbarkeit von wässrigen Formulierungen.

Wässrige Formulierungen (Rezepturen), seien dies nun Lebensmittel, kosmetische oder pharmazeutische Erzeugnisse, fangen mit der Zeit an zu verderben. Es stellt sich ein Wachstum von Bakterien, Hefepilzen und Schimmelpilzen ein, mit dem Ziel, die Erzeugnisse in ihre chemischen Grundelemente zu zerlegen und abzubauen. Um dem entgegenzuwirken, und um die Erzeugnisse für den Konsumenten länger brauchbar und haltbar zu machen, werden so genannte Konservierungsstoffe eingesetzt. Dabei verwendet man in der Kosmetik- und Pharmaindustrie meist die klassische, chemischen Konservierungsstoffe wie Parahydroxybenzoesäureester (Parabene), Benzalkoniumchlorid, Benzylalkohol, Phenoxyethanol, Chlorhexidin, Sorbin- und Benzoesäure, Isothiazolinon oder Thiomersal. Natürlich können Erzeugnisse aber auch physikalisch konserviert werden, so zum Beispiel durch das Erhitzen (pasteurisieren, sterilisieren), durch permanentes kühlen oder durch Luftabschluss (Para-

ffinschicht, Stickstoffbegasung). Auch ein Beimengen einer genügend hohen Konzentration an Salz, Essig oder Zucker bewirkt eine konservierende Wirkung.

Ein ideales Konservierungsmittel zeigt ein breites Wirkungsspektrum gegen Bakterien, Pilze und Hefen, wirkt mikrobizid, wirkt in niederen Konzentrationen und über einen weiten pH-Bereich, wird von einem biologischen System (Mensch, Tier, Organ, Zelle) gut vertragen, ist chemisch und physikalisch stabil und zeigt chemische und physikochemische Kompatibilität gegenüber Rohstoffen und Primärpackmittel. Um wirken zu können, sollte das Konservierungsmittel in hohem Mass in undissozierter und damit unpolarer (ungeladener) Form vorliegen.

Als Ursachen eines Konservierungsmittelwirkverlusts zählen die Tensidmizellbildungen (Waschmittelmolekülklümpchen), die Abwanderung des Konservierungsmittels in die Fettphase einer Emulsion, die Bindung (kovalent, Wasserstoffbrücken, ionisch, Dipol-Dipol, Van der Waals) an Makromoleküle, die Migration in Primärpackmittel (Diffusionsprozess) und die Adsorption an die Innenfläche des Primärpackmittels.

In der Diacosa AG verwenden wir wo immer möglich Propylen- und Pentylenglykol (2-wertige Alkohole) oder Mischungen aus Propanediol, Phenethyl Alkohol und Undecyl Alkohol.

Bei Propylen- und Pentylenglykol sowie Propanediol handelt es sich um Lösungsvermittler mit konservierenden Eigenschaften. Sie zählen nicht zu den Konservierungsstoffen. Alle drei Rohstoffe sind unbedenkliche Substanzen und besitzen auf der Haut sanft pflegende und feuchtigkeitsspende Eigenschaften ohne bekanntes allergisches Potenzial.

Bei Phenethyl- und Undecyl Alkohol handelt es sich um Duftstoffe mit konservierenden Eigenschaften. Auch sie zählen nicht zu den Konservierungsstoffen und besitzen kein bekanntes allergisches Potential. Beide Rohstoffe haben eine desodorierende Wirkung und hemmen das Wachstum von Grampositiven Bakterien.

Es freut uns sehr, Ihnen durch die Wahl von den oben genannten natürlichen und naturidentischen Rohstoffen, eine hervorragende Lösung für unsere Konservierungsstoff freien Hautpflegeprodukte bieten zu können und so einen aktiven Beitrag zur Sicherheit vor unerwünschten Wirkungen auf Ihrer Haut beizutragen.

Peter Ryser

eidg. dipl. Apotheker FPH, Geschäftsführer

