

### 크림 제조



# 01

#### ▶ 화장품 크림의 종류

- 나이트 크림, 클렌징 크림
- 보습크림, 파우데이션 크림, 썬크림, BB크림,
- 콜드크림, 아이크림 등

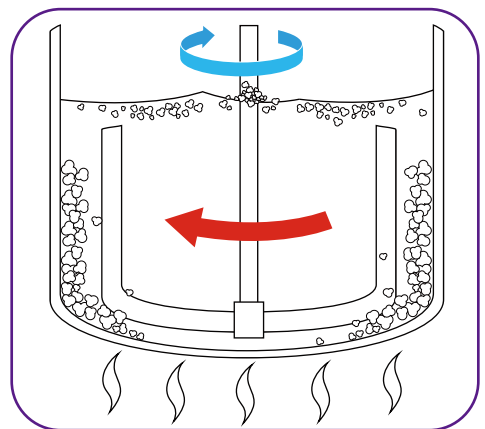
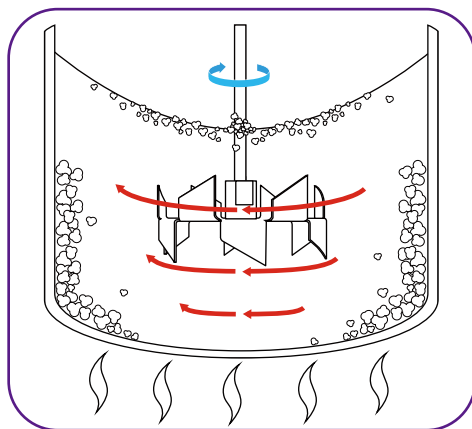
#### ▶ 일반적인 크림 제조 공정

- 1) 수성성분 탱크에 (증류수, 정제수, 중화제 등) 을 혼합하며 70~75°C로 가열합니다.
- 2) 별도의 탱크에 유성 성분 및 유화제류(왁스류, 알콜류, 계면활성제 등)를 혼합하며 70~75°C로 가열합니다.
- 3) 수상에 유상을 서서히 가하면서(70~75°C) 호모믹서기로 유화시킵니다.
- 4) 45~50°C 사이에 향료, 방부제, 첨가물 등을 투입합니다.
- 5) 탈포, 여과, 냉각 등의 마무리 작업을 거쳐 포장작업을 진행 하며, 점도가 높은 경우 포장용기에 담아 내용물을 냉각시킨다.

# 02

#### 기존 공정의 문제점

- 1) 기존에는 많은 분들이 저속으로 증점제를 용해 해주는 DISSOLVER, 혹은 ANCHOR-MIXER를 많이 사용하고 계십니다.
- 2) 수성물질과 유성물질을 혼합하여 유화하는 과정에서도 저속 교반기 사용시 정밀한 유화가 힘들며, 유화에 시간이 오래 걸립니다.
- 3) 포장을 위한 냉각 탈포 등의 추가 공정이 필요하며, 전체적으로 공정이 많아져 이로 인한 인력과 비용의 상승으로 공정 효율이 떨어집니다.



이런 까다로운 공정도 MIXENMILL을 만나면 혁신적인 개선이 가능합니다. 아래 버튼을 클릭 하셔서 더 많은 SOLUTION을 받아보시기 바랍니다.

공정개선에 대한 SOLUTION 보기

