



# Konservierungsmittel

## Geräte

Digitalwaage  
Becherglas 250 ml  
Vorratsflasche

## Zutaten

24 g 4-Hydroxybenzoesäuremethylester (Methylparaben)  
6 g 4-Hydroxybenzoesäurepropylester (Propylparaben)  
65 g Benzylalkohol  
5 g Farnesol

## Durchführung

Das Becherglas wird auf die Digitalwaage gestellt, die Waage wird auf den Wert 0 eingestellt (Tara). 24 g des 4-Hydroxybenzoesäuremethylesters werden eingewogen, erneute Einstellung auf 0, Einwaage von 6 g 4-Hydroxybenzoesäurepropylester, erneute Einstellung auf 0, usw.

Nach gründlichem Durchmischen - falls notwendig, **leicht** mit einer elektrischen Heizplatte erwärmen - wird das fertige Konservierungsmittel in die Vorratsflasche gefüllt. Das Beschriften der Flasche nicht vergessen.

## Eigenschaften

4-Hydroxybenzoesäuremethylester wirkt hauptsächlich auf gram-positive Bakterien, etwas schwächer auch auf gram-negative. 4-Hydroxybenzoesäurepropylester wirkt zusätzlich auf Pilze. Beide Stoffe sind zur Verwendung als Konservierungsmittel in Lebensmitteln zugelassen (»PHB-Ester«). Benzylalkohol wirkt antiseptisch, kommt in verschiedenen etherischen Ölen und im Mais vor. In größeren Mengen allerdings erzeugt er auf der Haut Ekzeme. Farnesol findet sich in Maiglöckchen und Lindenblüten.

## Allergietest

Obwohl es sich bei dem obigen Konservierungsmittel um ein sehr mildes handelt, sollte man bei Allergieanfälligkeit einen Test durchführen:

20 Tropfen Öl, z.B. Sonnenblumenöl, werden mit einem Tropfen des fertigen Konservierungsmittels vermischt. 1-2 Tropfen dieser Mischung verreibt man auf dem Innenarm. Man lässt die Substanz bis zu 48 Stunden auf der Haut und achtet zwischendurch auf Reaktionen. Wird die Haut stärker gerötet, sollte auf das Konservierungsmittel verzichtet werden.

## Anwendung

Auf 10 g Creme kommt 1 Tropfen Konservierungsmittel! Damit ist eine Haltbarkeit der Creme von mindestens 1 Monat gewährleistet. Eine etwas längere Haltbarkeit erreicht man durch Verdoppelung der Konservierungsmittel-Menge: also 2 Tropfen auf 10 g Creme. Diese Dosierung sollte nicht überschritten werden.

## Aufbewahrung

Das Konservierungsmittel selbst kann über einen längeren Zeitraum aufbewahrt werden.