



# **IMPIANTI DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO: CARATTERISTICHE E INFLUENZE DI EMULSIONI E ROSSETTI SULLA GRADEVOLEZZA**

**Corso Valutatori della Gradevolezza dei Prodotti Cosmetici**

**19 e 20 Maggio 2026**

**Giuseppina Viscardi  
R&I Cosmetic Consultant**

# DEFINIZIONE DI ROSSETTO

**Fusione di oli, cere e sostanze lipidiche miscelati tra loro a cui vengono aggiunti conservanti e antiossidanti, fase polvere (pigmenti, perle ed eccipienti), attivi, aroma**



# CARATTERISTICHE

## ORGANOLETTICHE

- ✓ Colore
- ✓ Odore
- ✓ Sapore

## CHIMICO-FISICHE

- ✓ Punto goccia
- ✓ Carico di rottura
- ✓ Consistenza
- ✓ Cremosità
- ✓ Omogeneità di superficie

# PLAYER PRINCIPALI

## OLI

- ✓ Oli vegetali
- ✓ Esteri
- ✓ Siliconi



## CERE

- ✓ Cere naturali
- ✓ Cere sintetiche
- ✓ Cere siliconiche



# DEFINIZIONE DI EMULSIONE

**L'emulsione è un sistema temporaneamente stabile costituito da due liquidi immiscibili, dove uno dei liquidi (fase dispersa) è disperso nell'altro (fase disperdente) sotto forma di minutissime goccioline con un diametro tra 0,5 e 100 micron**



# CARATTERISTICHE

## ORGANOLETTICHE

- ✓ **Colore**
- ✓ **Odore**
- ✓ **Sapore**

## CHIMICO-FISICHE

- ✓ **Viscosità**
- ✓ **pH**
- ✓ **Scorrevolezza, cremosità, pick up**
- ✓ **Tempo di asciugatura**
- ✓ **Omogeneità e lucidità**

# PLAYER PRINCIPALI

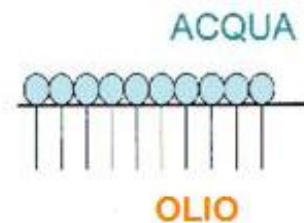
## OLI

- ✓ Oli vegetali
- ✓ Esteri
- ✓ Siliconi



## EMULSIONANTI

- ✓ Naturali
- ✓ Di sintesi
- ✓ Siliconici



# TREND

**Formulazioni sempre più innovative e performanti**

- ✓ **Materie prime di nuova concezione**
- ✓ **Metodiche di produzione e colaggio tecnologicamente avanzate**

# **CRISTALLIZZAZIONE DEI CORPI** **GRASSI**

**La corretta cristallizzazione degli oli e delle cere è una delle complessità fisiche più importanti a causa di transazioni polimorfiche della struttura**

**Essudazione dell'olio, lo sviluppo di fat blooming, la formazione di agglomerati cristallini**

# CRISTALLIZZAZIONE DEI CORPI GRASSI

**Per la messa a punto di un prodotto conforme è necessario conoscere le caratteristiche chimico-fisiche dei corpi grassi impiegati (sia liquidi che solidi)**

# **CRISTALLIZZAZIONE DEI CORPI GRASSI**

**La lavorazione del bulk a temperature idonee e il raffreddamento del prodotto dopo il colaggio determina un corretto grado di cristallizzazione che si traduce nella formazione di un reticolo stabile**

# **CRISTALLIZZAZIONE DEI CORPI GRASSI**

**In linea di massima è stato osservato che per raggiungere la fase cristallina stabile è preferibile un raffreddamento rapido del bulk dopo il colaggio: ciò permette la formazione di cristalli di piccole dimensioni e uniformi tra loro**

# CRISTALLIZZAZIONE DEI CORPI GRASSI

**Da un punto di vista chimico un corpo grasso è rappresentato da una miscela di fasi liquide e solide con punti di fusione multipli**

# **CRISTALLIZZAZIONE DEI CORPI GRASSI**

**Tale fenomeno prende il nome di  
POLIMORFISMO ed è determinato dalla  
capacità che hanno le catene lipidiche di  
organizzarsi in differenti modi  
in base alla loro dimensione e struttura**

# **MODALITA' DI AGITAZIONE**

**L'aspetto finale dell'emulsione è fortemente  
dipendente dalla durata e dall'intensità  
dell'agitazione**

**E' sempre necessaria una standardizzazione  
del processo**

# IMPIANTI DI PRODUZIONE



**CALANDRA**



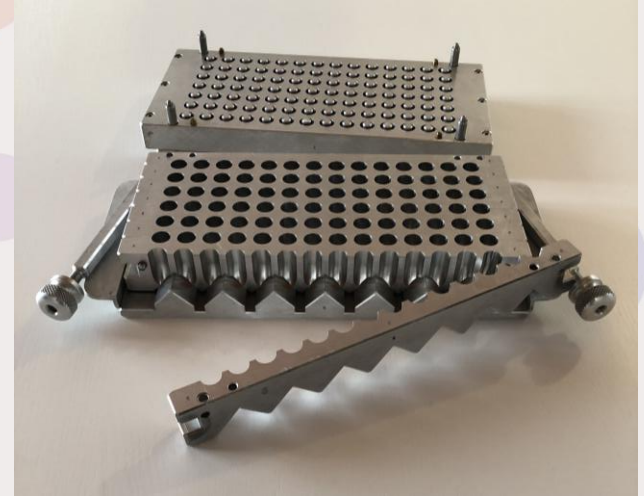
**TURBOEMULSORE**

# IMPIANTI DI PRODUZIONE



**FUSORE**

# METODO DI COLAGGIO



## STAMPO IN METALLO

# METODO DI COLAGGIO



**OGIVE IN SILICONE**



**MACCHINA PER COLAGGIO**

# METODO DI COLAGGIO



**STAMPO METALLICO**



**OGIVA SILICONICA**

# IMPIANTI DI RIEMPIMENTO



**FONDOTINTA**



**MASCARA**

# CONCLUSIONI

**Vantaggi nell'utilizzo delle ogive siliconiche**

- ✓ **Estrazione dei rossetti senza l'utilizzo di silicone**
- ✓ **Nessuna operazione di flammatura**
- ✓ **Superficie uniforme**

# CONCLUSIONI

- ✓ **Regolazione di cicli termici idonei e ben definiti**
- ✓ **Corretto grado di cristallizzazione dello stick più uniforme, regolare e fine in tutto il corpo del pastello (valutazioni effettuate attraverso carico rottura, schiacciamento, DSC)**

# CONCLUSIONI

- ✓ **Regolazione della velocità di emulsificazione**
- ✓ **Regolazione delle temperature delle due fasi**



**GRAZIE**



LAB IN A HUB  
THE PLACE OF INNOVATION

[giuseppinaviscardi@labinahub.com](mailto:giuseppinaviscardi@labinahub.com)



COSMETICO SICURO PIACEVOLE EFFICACE STABILE