



КРЕМ

Авторы: В. Х. Паронян

КРЕМ (от франц. *crème* – сливки), 1) кулинарное изделие (или полуфабрикат), приготовляемое, как правило, из взбитых сливок или сметаны, масла с добавлением сахара (иногда фруктового сиропа, шоколада, дроблёных орехов, коньяка, желатина и др.). Употребляется как десерт или используется для начинки и украшения кондитерских изделий (тортов, пирожных, булочек и др.). 2) Косметич. средство, предназначенное для ухода за кожей, волосами, ногтями и др. Имеют разл. состав и назначение. В состав К. обычно входят жировые продукты (жиры, масла), вода, эмульгаторы, а также спец. добавки, определяющие функциональное назначение К. и его узконаправленное действие (питание, увлажнение, очищение, защита, тонирование кожи, укрепление волос и ногтей, ароматизация и т. п.). Так, в К. для увядающей кожи добавляют коллаген, эластин, гликолипопротеины, фосфолипиды, гликофинголипиды, гиалуроновую, линоленовую кислоты, специально подобранные комплексы увлажняющих веществ, витаминов, растит. экстрактов, липосомы и др. вещества, помогающие сгладить признаки увядания кожи (сухость, морщины, утрату эластичности, изменение цвета лица и т. п.).