

Показники якості розроблених помад для губ

Показник якості	Характеристика
Зовнішній вигляд	Поверхня гладка, однорідна, рівномірно забарвлена
Колір	Властивий кольору конкретної назви
Запах	Властивий запаху виробу
Покривна здатність	Покрив рівний, однорідний, без крупинок
Температура краплепадіння, °С	В межах 65-70
Кислотне число, мг КОН/г	15
Карбонільне число, мг КОН/г	8

Примітка: У деяких зразках на поверхні спостерігались незначні пори, що не псували зовнішній вигляд та не впливали на якість.

Висновок. Враховуючі результати досліджень можна відмітити, що отримані зразки лікувальних помад мають високі показники якості, є безпечними за рецептурним складом та можуть використовуватися з лікувальними цілями.

Література:

1. Пешук Л.В. Технологія парфумерно-косметичних продуктів /Л.В.Пешук, Л.І.Бавіка, І.М.Демідов. К.: 2007.- С.256-265
2. Башура А.Г. Технология косметических и парфюмерных средств / А.Г.Башура, Н.П.Повловко, Е.В.Гладух. М.: 2002.- С.201-205
3. Фержтек О. Косметология: Теория и практика/. О.Фержтек, В.Фржтекова, Д.Шрабек. М.: 2008- с.74-92; с.129-177; с.191-197.
4. Кривова А.Ю. Технология производства парфумерно-косметических продуктов / А.Ю.Кривова, В.Х.Паронян. М.: 2009.- с. 381-470
5. Інтернет ресурс: <http://www.mycharm.ru/articles/text/?id=2048>
6. Інтернет ресурс: <http://www.piluli.ru/product/skvalen>

19. ІДЕНТИФІКАЦІЯ БДЖОЛИНОГО ВОСКУ ТА ВОСКОПОДІБНИХ РЕЧОВИН МЕТОДОМ ІНФРАЧЕРВОНОЇ СПЕКТРОСКОПІЇ

С.І. Літвинчук, В.В. Вишняк, В.Є. Носенко

Національний університет харчових технологій

Домбровський В. П.

ТОВ «Київоблбджолопром»

Бджолиний віск, що виробляється особливими восковими залозами медоносних бджіл, є одним із основних продуктів бджільництва. Натуральний бджолиний віск здебільшого використовується для виготовлення вошини – штучного стільника. Віск також являється складовим компонентом багатьох косметичних продуктів (губних помад, твердих духів і дезодорантів), а також фармацевтичних препаратів (мазей, кремів, деяких пластирів). Віск широко застосовується в багатьох галузях промисловості: в авіації, в текстильному, металургійному, шкіряному, хімічному та інших виробництвах. Його також використовують при виготовленні крему для взуття, лижної мазі, цементу для склеювання мармуру та гіпсу,

олівців, поліруючих складових для меблів, як покриття деяких видів сиру з метою запобігання від висихання, а також у виробництві свічок.

Замінниками воску можуть бути нафтопродукти (парафін та церезин), які також часто виступають в якості основних компонентів при фальсифікації натурального бджолиного воску. Продуктом хімічної галузі промисловості являється так званий технічний віск – сплав церезину, парафіну та нафтового масла. Швидко розпізнати фальсифікований бджолиний віск у звичайних умовах досить складно, тому актуальною спільною задачею сучасних бджолярів і науковців є визначення натуральності бджолиного воску та різних домішок, що входять до його складу.

Метою даного дослідження був порівняльний аналіз інфрачервоних спектрів відбивання в ближній області безпосередньо бджолиного воску, а також парафіну та церезину.

Вимірювання проводили на аналізаторі «Інфрапід-61», який дає можливість отримувати інфрачервоні спектри дифузного відбивання зразків в області довжин хвиль 1330- 2370 нм. Крок сканування спектру в даній роботі становив 10 нм.

Результати досліджень наведено на рис. 1.

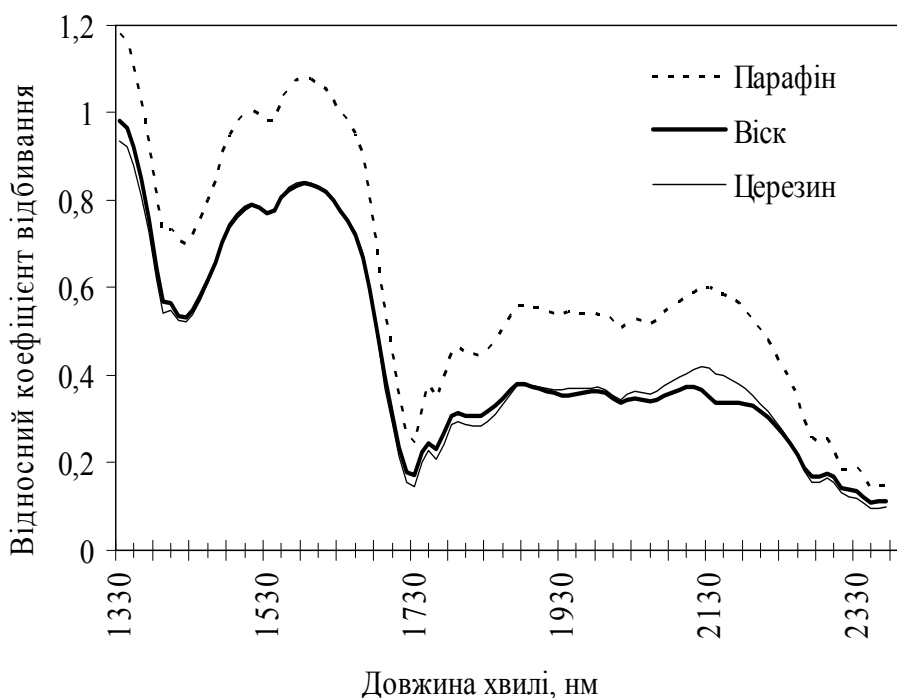


Рисунок 1 - Інфрачервоні спектри дифузного відбивання бджолиного воску, парафіну та церезину

Отримані результати показали, що спектри бджолиного воску та церезину мало відрізняються один від одного, суттєві відмінності спостерігаються лише в межах 2060-2210 нм. Церезин за своїми деякими властивостями, а також за зов-

нішнім виглядом дуже подібний до воску. Спектр парафіну також має схожий вигляд, проте за значеннями показника відбивання знаходиться вище попередніх спектрів, хоча й більш подібний до церезину.

Таким чином, інфрачервона спектроскопія дифузного відбивання дозволяє за короткий час, не використовуючи хімічних реактивів та не руйнуючи зразок, проводити ідентифікацію бджолиного воску, а також виявляти такі домішки, як церезин та парафін.

20. ВИКОРИСТАННЯ НАСІННЯ ЛЬОНУ В ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

В.О. Глушко, І.В. Іващук

Донецький національний університет економіки та торгівлі ім. М. Туган-Барановського (м. Кривий Ріг)

Однією з найважливіших проблем нашого суспільства є забезпечення населення земної кулі продуктами харчування. Вони мають не тільки задовольняти потреби людини в основних поживних речовинах та енергії, але й виконувати профілактичні та лікувальні функції. Використання сировини рослинного походження, яка володіє високим потенціалом біологічно активних речовин дозволяє цілеспрямовано створювати продукти з функціональними властивостями. Одним із таких видів сировини є насіння льону, джерело цінних біологічно активних речовин.

У складі насіння соняшнику виявлено значну кількість білка (близько 25%), жиру (30-48%), яка містить 35-45% гліцеридів ліноленової кислоти, 25-35% лінолевої, 15-20% олеїнової кислот та незначну кількість гліцеридів пальмітинової та стеаринової кислот. Ненасичені жирні кислоти – є джерелом утворення біологічно активних речовин простагландинів, їм надають важливого значення в регуляції різних фізіологічних функцій та підтриманні гомеостазу.

У насінні льону багато вітамінів. Наприклад, вітамін F, який активно бере участь в жировому і обмін холестерину. Він не синтезується в організмі, тому так важливо отримувати його з продуктами харчування. Вітаміни А і Е називають ще «вітамінами молодості». Вони позитивно впливають на клітини шкіри. Як джерело селену, насіння льону перешкоджають розвитку пухлин, добре очищають організм від солей важких металів, допомагають поліпшити зорову і мозкову діяльність організму.

Величезна цінність насіння льону для людини пов'язана з наявністю в ньому різних органічних сполук і поживних речовин. Так, наприклад, близько половини нашого мозку складається з поліненасичених жирних кислот, що містяться в насінні льону. Харчові добавки на основі насіння льону також містять лігнани, які здатні сповільнити поділ клітин при деяких пухлинах. Лігнани покращують функції сечової системи, допомагають запобігти запалення нирок. Вживання продуктів, збагачених насінням льону, протягом чотирьох тижнів знижує вміст холестерину.