

Ministry of Education and Science of Ukraine

National University of Food Technologies

87

**International scientific conference
of young scientist and students**

**"Youth scientific achievements
to the 21st century nutrition
problem solution"**

April 15–16, 2021

Part 2

Kyiv, NUFT, 2021

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

87

**Міжнародна наукова
конференція молодих учених,
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті"**

15–16 квітня 2021 р.

Частина 2

Київ НУХТ 2021

87 International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April 15–16, 2021. Book of abstract. Part 2. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 87 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

Scientific Council of the National University of Food Technologies recommends for printing, Protocol № 8, 25.03.2021

© NUFT, 2021

Матеріали 87 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 15–16 квітня 2021 р. – К.: НУХТ, 2021 р. – Ч.2. – 394 с.

Видання містить матеріали 87 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті".

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енергота ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

Рекомендовано вченою радою Національного університету харчових технологій. Протокол № 8 від 25 березня 2021 р.

© НУХТ, 2021

34. Розробка рецептури емульсійного крему для обличчя з емульгатором полісорбатом 60

Віталій Ключан, Олена Подобій

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Найбільша частина косметичних кремів створюються на основі косметичних емульсій. Використання саме емульсійних форм обумовлено їх специфічними властивостями, такими як здатність поєднувати в собі олійну та водну фази, можливість введення різних активних компонентів, а також хорошими споживчими властивостями, такими як зволожуюча здатність, легка всмоктуваність та легке нанесення на шкіру [1].

Застосовується для створення прямих емульсій, особливо у поєднанні з SPAN-60 і/або жирним спиртами. Варіювання пропорціями дозволяє створювати емульсії різної консистенції, від молочка до щільного крему. У зворотних емульсіях на основі SPAN-60 мінімальна кількість полісорбату збільшує стабільність емульсії. Додавання полісорбату в косметичний засіб дозволяє зробити засіб м'якшим.

Матеріали і методи. Проведено аналітичний огляд літератури та розглянуто перспективи застосування емульгатору Полісорбат 60 (E 435) в кремах емульсійних для покращення властивостей крему, його консистенції, та дії на шкіру людини.

Результати та обговорення. Введення до рецептури емульсійного крему полісорбату 60 (E 435) покращує органолептичні, фізико-хімічні та структурно-механічні властивості готового крему. Отримана косметична емульсія стійка за рахунок додавання полісорбату 60, який має здатність навіть в малій концентрації утворювати дисперсні системи, стійкі до зміни температур і рівня рН, являється дуже хорошим доповненням до крему як головний емульгатор або допоміжний, завдяки своїм властивостям він дозволяє «експериментувати» з рецептурою крему. Полісорбат 60 має властивість пом'якшення шкіри, покращує ковзання готового продукту, некомедогенний, має чудові сенсорні характеристики. Тому являється перспективним у використанні в рецептурі кремів [2, 3].

Висновки. На основі проведеного аналізу наукової літератури, показано, що полісорбат 60, чудовий емульгатор, який в малих концентраціях може утворювати стійкі емульсії, за рахунок своїх технологічних властивостей має перспективи використання в емульсійних кремах.

Література

1. Технологічні аспекти виробництва косметичних емульсій і кремів / Н. А. Ткаченко, Л. О. Ланженко, Н. О. Дец, О. В. Севастьянова. Д. М. Скрипніченко – О.: ОНАХТ, 2018. – 151 с.
2. Марголина А. А., Эрнандес Е. И. Новая косметология. Косметические средства: ингредиенты, рецептуры, применение. М.: ООО ИД «Косметика и медицина», 2015, 580 с.: ил.
3. Пищевые эмульгаторы и их применение / Д. Хазенхютля, Р. Гартела., 2008. – 287 с. – (Професия).