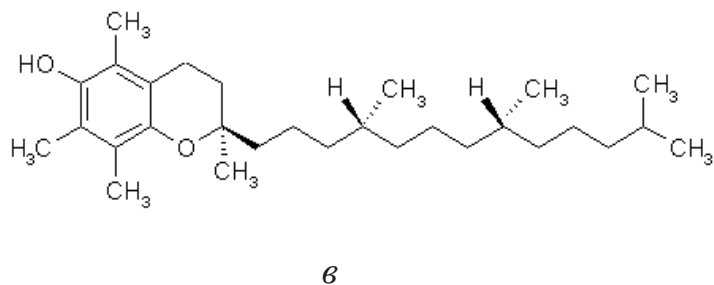
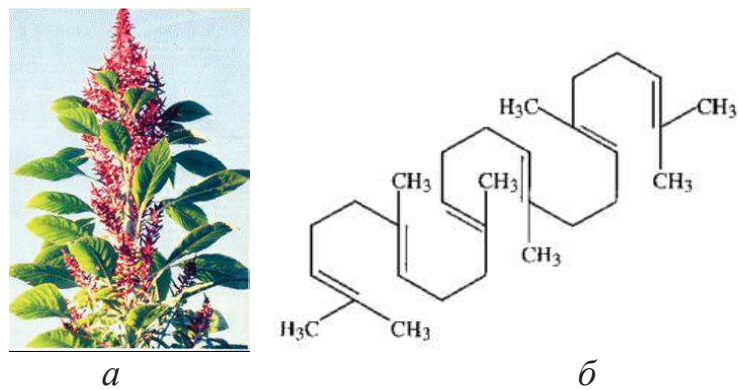


ВЛИЯНИЕ МАСЛА АМАРАНТА НА ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА КОСМЕТИЧЕСКОЙ ЭМУЛЬСИИ ПРЯМОГО ТИПА

Амарантовое масло является ценным функциональным ингредиентом косметических эмульсий ввиду наличия в нем в значительном количестве таких биологически активных веществ, как сквален (6–8%), который стимулирует естественную выработку коллагена, и токоферолы (113–192 мг %), выполняющие антиокислительную и антиоксидантную функции. В настоящее время амарант (рисунок 1) является перспективным растительным возобновляемым источником сквалена [1], поэтому исследование влияния содержания масла амаранта на показатели качества косметической эмульсии является актуальным.

В ходе исследования были приготовлены семь образцов косметической эмульсии (крема) прямого типа (м/в), различающихся содержанием амарантового масла (ООО «Дом соусов», Россия).



a – амарант, или щирица (псевдозлак, лат. *Amaránthus*);

б – сквален; *в* – токоферол

Рисунок 1 – Амарант и функциональные компоненты амарантового масла

Состав крема представлен в таблице.

Таблица 1 – Состав крема

Наименование компонента	Процентное содержание компонента, %
Вода питьевая	До 100
Цетилстеариловый спирт	5,00
Глицерилмоностеарат	2,00
Цетеарет-6	0,50
Этилгексилстеарат	2,50
Глицерин	3,00
Метилпарабен	0,30
Цетеарет-25	2,90
Масло амарантовое	0,00 / 3,00 / 5,00 /10,00 / 15,00 / 20,00 / 25,00
Пропилпарабен	0,10
Отдушка	0,15

Были изучены органолептические и физико-химические показатели качества полученных кремов: внешний вид, цвет, запах, рН, коллоидная стабильность, термостабильность и кислотное число.

Полученные результаты исследования позволили сделать следующие выводы:

- кремы, содержащие масло амаранта до 20%, соответствуют требованиям ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции» и ГОСТ 31460-2012 «Кремы косметические. ОТУ»;

- амарантовое масло в количестве 3–15% придает крему молочный цвет, более 20% – светло-желтый;

- крем, содержащий до 10% масла амаранта, обладает хорошей впитываемостью, 15–20% – оставляет на коже жировую пленку;

- рН и кислотное число крема при увеличении содержания в нем амарантового масла изменяются незначительно и находятся в пределах требуемых значений;

- в ходе дальнейшего исследования целесообразно изучить влияние времени хранения крема на его показатели качества.

ЛИТЕРАТУРА

1. Офицеров Е. Н. Амарант – перспективное сырье для пищевой и фармацевтической промышленности / Е. Н. Офицеров // Бутлеровские сообщения. – 2001. – Т. 2, № 5. – С. 1–4.