



ДОСЛІДЖЕННЯ СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ТВЕРДИХ МИЛ НА ОСНОВІ РОСЛИННИХ ОЛІЙ

Гончаров І.В., Вишневецька Л.І.

Національний фармацевтичний університет,
м. Харків, Україна



Вступ. Основними компонентами, які забезпечують наявність необхідних характеристик милам, є жири. Все частіше жирові композиції для виготовлення мил складають саме з рослинних олій. Завдяки жирнокислотному складу олій та підбору оптимального їх співвідношення вдається отримати мило відповідної консистенції, яке буде мати задовільні піноутворювальні та очищувальні властивості, при цьому не буде мати негативного впливу на шкіру.

Мета дослідження.

Вивчення споживчих властивостей досліджуваних зразків твердих мил шляхом порівняння результатів опитування респондентів, котрі їх використовували.

Методи дослідження.

Для виготовлення твердих мил було обрано масло какао, пальмоядрову, манго, бабассу, авокадо, пальмову, кокосову, каріте, макадамії, жожоба, мигдалю, шипшини, рицинову й маслинову олії та на основі теоретичного аналізу їх жирнокислотного складу було сформовано склад олійної композиції досліджуваних зразків.

Основні результати. За результатами, отриманими під час опитування, було побудовано пелюсткові діаграми (рис.) для візуалізації даних.

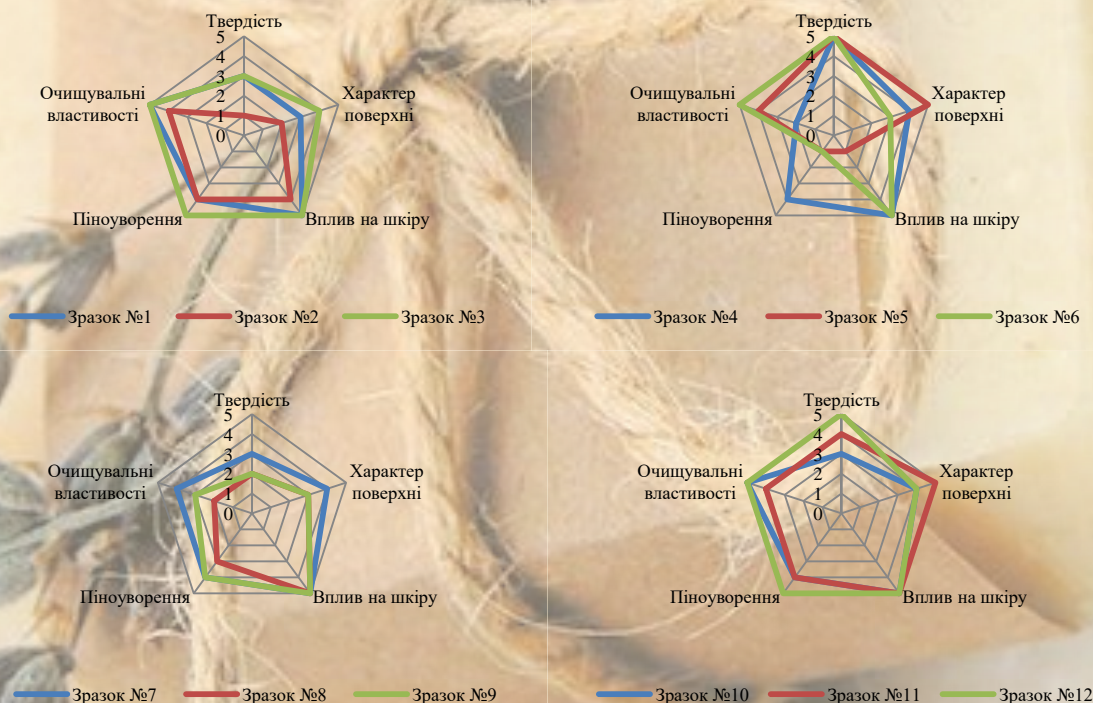


Рис. Оцінка споживчих властивостей досліджуваних зразків

Висновки. Було розроблено склад мила, яке є достатньо твердим, має гладеньку рівномірну поверхню, володіє відмінною піноутворювальною здатністю (піна густа, висока, стійка), не викликає сухості шкіри та має відмінні очищувальні властивості.