

Kedves Lányok!

2020. 03. 18.

Következő témánk: Hatóanyagok krémek

- Fehérjetartalmú krémek
- Vitaminos krémek
- Méhpempős krémek
- Hidratáló krémek
- Savas pH-jú krémek
- Hormonos és hormonhatású krémek
- Növényi anyagokat tartalmazó krémek
- Luxus krémek
- Enzim krémek

A fehérjék aminosavak lineáris polimereiből felépülő szerves makromolekulák. Berzelius 1838-ban a fehérjéknek a görög eredetű protein nevet adta (melynek jelentése: „elsődleges fontosságú”)

A kötőszövetben, sejt közötti állományban található fehérje a kollagén és az elasztin. A kollagén az összfehérje mennyiség 20-25%-át adja, az elasztinhoz kötődő víz biztosítja pl. a bőr rugalmasságát (turgort). Az enzimek is fehérjék, és a szervezet kémiai folyamatait katalizálják. A fehérje tartalmú krémek jó hatással vannak az emberi bőrre. A proteineket O/V típusú emulziókban használják.

Fehérjetartalmú krém receptje:

2,0 Glicerín-monosztearát, 3,0 Tween 60, 5,0 Cetil-sztearil-alkohol, 3,0 Gyapjúzsír, 2,0 Lanolin, 5,0 Vazelinolaj, 43,3 Vízf, 5,0 Hydroviton, 1,0 Crotein C

Vitaminos krémek:

Klinikai vizsgálatok kimutatták, hogy a vitaminok bőrre gyakorolt hatása sokkal eredményesebb, ha nagy koncentrációjú vitaminos krémet használunk az arcra mintha vitamin kúrát tartanánk. A vitaminok felhasználása során, figyelembe kell venni azoknak az alapanyagoknak, az általános tulajdonságait, amelyekből a vitaminokat kinyerik. (a karotin olaj erős sárga színe). A készítmények előállításánál figyelembe kell venni, hogy a vitaminok többsége hő-, és fényérzékeny, ezért a vitaminokat a kész krémbe tesszük lehűlés közben. (kb.: 40°C). A V/O típusú emulzióknál vigyázni kell az emulgeátor pH-jára.

E és F vitaminos krém receptje:

10,0 búzacsíraolaj, 6,0 glicerín-monosztearát, 7,0 lanolin, 3,0 fehér méhviasz, 34,0 szezámolaj, 40,0 víz

Méhpempős krémek:

A dolgozó méhek garatmirigyében termelődő váladék, melyet a méhek mézzel

elkeverve a kikelő álcák táplálékként használnak. A cukor a méz szárazanyagának a 90-95%-át teszi ki, ennek többsége 85-95%-ban fruktóz és glükóz, többségében fruktóz. A víz a méz második legfontosabb építő eleme. A víz fontos a méz eltarthatósága szempontjából a 18% víztartalom alatti méz nem romlik meg.

Egyéb összetevői:- a szerves savak –glukon sav, citromsav, vajsav, ecetsav, tejsav- ezek adják a méz jellegzetes ízét.

A nektárban nincs fehérje, a mézben kimutatható aminosav / prolin/ a virágporszemekből származnak. A méz pH-ja 3,6 - 4,5--ig terjed.

A kezelések előtt az arcot töröljük át citrommal (citromsav), mert a méz jótékony hatását csak savas közegben fejeti ki.

A méz legismertebb enzime, a diasztáz, ami a keményítőt bontja és a szaharózt átalakító invertáz enzim. Egyéb anyagok: foszfor, kén, vitaminok, hormonok

Bőrre gyakorolt hatás: Erős vérbőség- és anyagcsere fokozó! Savas kémhatása miatt csak saválló krémalapanyagba tehető.

Kérlek írjátok le a füzetbe!

Házi feladat:

Vízben és zsírban oldódó vitaminok csoportosítása, 1-1 példával, bőrre gyakorolt hatással

Segít a szakmai, és biológiai tankönyv is!

Határidő: 2020.03.23.

A következő Házi dolgozat témája: Maszkok fajtái, hatóanyagai (patch-fátyol, gumi, nyomat, gipsz, stb.) Határidő: 2020.04.01.

Küldjétek e-mailben: legendikrisztina@tancsicsveszprem.hu, vagy a kréta rendszeren keresztül.

Jó munkát kívánok!