



РОССИЙСКАЯ
ПАРФЮМЕРНО-
КОСМЕТИЧЕСКАЯ
АССОЦИАЦИЯ

24-26 СЕНТЯБРЯ, 2024

XXIX МЕЖДУНАРОДНАЯ
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ

КОСМЕТИЧЕСКАЯ ИНДУСТРИЯ: ВЗГЛЯД В БУДУЩЕЕ

SEPTEMBER 24-26, 2024

XXIX INTERNATIONAL
SCIENTIFIC-PRACTICAL
CONFERENCE

COSMETIC INDUSTRY: ENVISION THE FUTURE

@Conference_RPKA

СООРГАНИЗАТОР:



Национальное общество
косметических химиков

ПРИ ПОДДЕРЖКЕ:



ИНФОРМАЦИОННЫЕ ПАРТНЕРЫ:



Исследование влияния загустителей на реологические и потребительские свойства зубных паст

E.I. Писарева¹, A.A. Ведерникова¹, B.C. Макулова¹, O.B. Романычева²

*Российский химико-технологический университет им. Д.И. Менделеева, г. Москва
АО «СВОБОДА», г. Москва, Россия*

Основными компонентами, за счет которых в зубных пастах возникают пространственные структуры и достигаются необходимые значения вязкости, являются абразивные компоненты и загустители. Они оказывают существенное влияние и на потребительские свойства паст.

Цель работы заключалась в исследовании влияния загустителей и их соотношений в составе зубных паст на структурно-механические и потребительские свойства.

Объектами исследования в данной работе являлись 7 образцов зубных паст с различными загущающими компонентами и их количеством в составе в соответствии с таблицей, представленной ниже.

Компонент	Наименование по INCI	Содержание, масс. %						
SiO ₂ очищающий								
NaKМЦ 5500								
NaKМЦ 2000								
NaKМЦ 4000								
SiO ₂ загущающий								
Ксантановая камедь								

Определение реологических свойств образцов проводили методом ротационной вискозиметрии с помощью реометра Rheolab QC Anton Paar в режиме постоянной скорости сдвига при температуре 25°C. Были получены кривые течения и вязкости, определены значения пределов текучести. Для оценки изменения структурно-механических свойств зубных паст измерения проводили в течение месяца, начиная на следующий день с момента изготовления каждого образца. Хранение образцов осуществлялось при 4°C, 25°C и 40°C. Также определяли потребительские свойства полученных зубных паст, проведя органолептические исследования и практическую оценку текстурных характеристик.

Для образцов, содержащих только NaKМЦ в качестве загустителя (1-3), наблюдалось увеличение предела текучести с течением времени. Для образцов, содержащих разное соотношение очищающего и загущающего диоксида кремния при одинаковом количестве NaKМЦ (4-5), а также для паст на основе ксантановой камеди (6-7), не наблюдалось значимых изменений пределов текучести в процессе хранения. Пасты на основе NaKМЦ (1-3) имели высокие значения предела текучести, что отражалось на потребительских свойствах: они хорошо держали форму и не стекали с поверхности щетки, однако имели низкое удобство извлечения из упаковки и распределение по полости рта, что можно регулировать путем уменьшения количества полимера или использования NaKМЦ с другими характеристиками. Использование ксантановой камеди в указанном количестве не позволило добиться таких структурно-механических свойств, которые бы обеспечили оптимальные потребительские свойства, добавление загущающего диоксида кремния также не способствовало этому, что говорит о необходимости введения в данные рецептуры дополнительных загустителей. Температурный режим хранения не оказал значительного влияния на структурно-механические свойства всех исследуемых образцов.