

### **Технічний аналіз косметичних засобів та сировини для їх виготовлення.**

Аналіз згущувачів і структуроутворюючих компонентів косметичних засобів (агар, альгінат натрію, водорозчинні етери целюлози). Агар як структуроутворюючий та загущуючий компонент косметичних засобів. Визначення міцності гелю, втрати міцності гелю після нагрівання розчину, температури плавлення гелю, температури гелеутворення, масової частки води, золи, речовин нерозчинних у гарячій воді, вмісту йоду. **Оцінка якості відповідно ГОСТу 54066-2010 Р. Пектин. Идентификация. Метод экспресс идентификации амидированных пектинов.** Вище зазначений стандарт поширюється на харчову добавку пектин Е 440, що застосовується у виробництві харчових і нехарчових продуктів і встановлює якісний метод експрес-ідентифікації. **Агар** виробляється з морської водорості анфельції. Це полісахарид, який складається із залишків галактози. Міцні драгли можна одержати при масовій частці агару від 0,3 до 1%. При введенні цукру міцність драглів збільшується.

Оцінка якості відповідно **ГОСТу 16280-2002 Агар пищевой. Технические условия.**