



Patent dodatkowy
do patentu _____

Zgłoszono: 16.VII.1964 (P 105 219)

Pierwszeństwo: _____

Opublikowano: 24.X.1966

Kl. 30 h, 13

MKP A 61 k 700

UKD

BIBLIOTEKA

Urzędu Patentowego
w Warszawie

Twórca wynalazku: mgr inż. Zofia Rautenstrauch

Właściciel patentu: Warszawska Fabryka Mydła i Kosmetyków, War-
szawa (Polska)

Preparat kosmetyczny w postaci emulsji

1

Przedmiotem wynalazku jest preparat kosmetyczny w postaci emulsji zawierający w swym składzie wodne wyciągi z owoców lub nasion cytrynnika chińskiego (*schisandra chinensis*).

Cytrynnik chiński jest stosowany w przemyśle spożywczym do otrzymywania syropów i moszczy, a w przemyśle cukierniczym jako nadzienie do cukierków.

Z danych literaturowych wynika, że preparaty z tej rośliny wykazują działanie pobudzające procesy oddychania i przeciwdziałające zmęczeniu, w związku z czym mogą znaleźć zastosowanie w terapii.

Stwierdzono, że wyciąg wodny cytrynnika chińskiego pozwala na uzyskanie preparatów kosmetycznych pobudzających wyraźnie fizjologiczne czynności skóry.

Preparaty kosmetyczne zawierające w swym składzie wyciągi cytrynnika chińskiego posiadają ponadto właściwości odżywcze dla skóry ze względu na zawartość zespołu związków organicznych (garbniki, monosacharydy, cukry, olejki eteryczne i olejki tłuszczowe), kwasów organicznych (cytrynowy, winowy, jabłkowy) i substancji nieoznaczonych (o wzorze sumarycznym $C_{23}H_{32}O_6$).

Preparat według wynalazku zawiera 10–60 części wagowych znanego składnika tłuszczowego i 40–90 części wagowych wyciągu wodnego z owoców lub nasion cytrynnika chińskiego.

2

Otrzymywanie preparatu według wynalazku polega na sporządzaniu wyciągów wodnych z owoców lub nasion cytrynnika chińskiego i wprowadzeniu tych wyciągów w skład emulsji kosmetycznych typu w/o lub o/w.

W celu sporządzenia preparatu według wynalazku 0,1–0,9 części wagowych nasion lub owoców cytrynnika chińskiego zalewa się 40–90 części wagowymi wrzącej wody destylowanej i utrzymuje w temperaturze wrzenia w ciągu 15–30 minut. Po odstaniu napar filtruje się przez gazę i dodaje składniki rozpuszczalne w naparze (glicerynę lub inne) w ilości 0,5–10 części wagowych. Temperatura tak otrzymanego roztworu winna wynosić 70°C. Oddzielenie w kotle zaopatrzonym w mieszadło (wolno lub szybko obrotowe) topi się i ogrzewa do temperatury 70°C składniki tłuszczowe, emulgatory i środki konserwujące w ilości 10–60 części wagowych. Do składników tłuszczowych w czasie mieszania wprowadza się wodny napar cytrynnika chińskiego i składników rozpuszczalnych. Po otrzymaniu emulsji całość studzi się do temperatury 30–40°C, wprowadza kompozycję zapachową, miesza, a następnie homogenizuje.

Przykład I. 0,3 kg cytrynnika chińskiego zalewa się 63 kg wrzącej wody destylowanej i całość utrzymuje w temperaturze wrzenia w ciągu 15 minut. Po odstaniu filtruje się wywar przez gazę i dodaje 5 kg gliceryny i studzi do temperatury 70°C. W kotle ze stali kwasoodpornej zaopa-

trzonem w mieszadło wolnoobrotowe topi się 16 kg proteginy, dodaje 15 kg oleju wazelinowego, 0,2 kg aseptyny A i całość ogrzewa do temperatury 70°C. Następnie do fazy tłuszczowej wprowadza się małymi porcjami roztwór wodny cytrynnika i całość dokładnie miesza. Po wprowadzeniu roztworu wodnego kontynuuje się mieszanie jeszcze w ciągu 30 minut, a następnie kremową zawartość kotła schładza do temperatury 35—40°C, wprowadza 0,1 kg kompozycji zapachowej i miesza jeszcze w ciągu 20 minut. Otrzymałą masę kremową poddaje się homogenizowaniu.

Przykład II. Sporządza się wyciąg jak w przykładzie I, z 0,5 kg owoców cytrynnika chińskiego i 80 kg wody. Do przefiltrowanego naparu dodaje się 0,5 kg soli monoetanoloaminowej siarczanu laurylu jako środka powierzchniowo czynnego. W kotle ze stali kwasoodpornej zaopatrzonym w mieszadło szybkoobrotowe topi się 4 kg empikwasu SK, dodaje 15 kg oleju wazelinowego 0,2 kg aseptyny A i całość ogrzewa do 70°C. Do

fazy tłuszczowej wprowadza się całą ilość roztworu wodnego i włącza mieszadło. Po 30-to minutowym mieszaniu studzi się otrzymaną emulsję do temperatury 35°C, wprowadza 0,2 kg kompozycji zapachowej, miesza do jej równomiernego rozprowadzania, a następnie całość homogenizuje w młynie koloidalnym.

Zastrzeżenia patentowe

- 10 1. Preparat kosmetyczny w postaci emulsji zawierający zwykle stosowane składniki tłuszczowe, emulgatory, środki konserwujące, **znamienny tym**, że zawiera 10—60 części wagowych składnika tłuszczowego i 40—90 części wagowych wyciągu wodnego z owoców lub nasion cytrynnika chińskiego.
- 15 2. Preparat kosmetyczny według zastrz. 1, **znamienny tym**, że zawiera wyciąg wodny uzyskany przez ekstrakcję wodą owoców lub nasion cytrynnika chińskiego, w temperaturze wrzenia, w stosunku 40—90 części wagowych wody na 0,1—0,9 części wagowych cytrynnika.
- 20