



VLIV MÝDLOVÉHO RECEPTU NA BARVU A VŮNI

TUKY

Tuky se vyznačují vlastní vůní, která je nejvýraznější, pokud se jedná o nativní, nerafinované tuky. Některé tuky bývají cíleně desodorovány (např. arganový olej, bambucké nebo kakové máslo), zejména pokud je jejich vůně vnímána jako nepříjemná, případně, pokud jsou určeny pro zpracování v konvenčních potravinách. Je důležité cíleně sledovat vůni tuků, naše čichové buňky nám totiž dokáží spolehlivě označit tuky žluknuté.

Vůně tuků se během saponifikace v zásadě nemění, navíc je to vůně, která z mýdla velmi pomalu vyprchává. Proto s ní musíme při parfemaci mýdla počítat a vhodně ji do celkové kompozice zaplánotat. Ovšem samotná vůně tuků nás málokdy pro ovonění mýdla uspokojí.

O barvě mýdla ve vztahu k tukům je možné napsat téměř totéž. Barva mýdla je v porovnání k barvě výchozího tuku velmi podobná, pokud máme na zřeteli, že pevné mýdlo je neprůhledné a tudíž poněkud světlejší, než tekutý olej. Opět je třeba připomenout pravidla pro míchání barev, z výchozího nažloutlého tónu směsi tuků nevykouzlíme studenou růžovou, modrou ani fialovou barvu mýdla.

Tuky, jejichž zpracováním získáme velmi světlé, téměř bílé mýdlo, jsou zejména: kokosový tuk, palmojádrový tuk, bambucké máslo, mandlový, světlicový, arašídový, vlašskoorechový a hroznový olej, stejně jako vepřové sádlo a hovězí lůj.

O výslovně žlutý tón se postará slunečnicový, kukuřičný a řepkový oleje a z olej z pšeničných klíčků. Kromě nich také oleje z pražených surovin - sezamový, arašídový, jejichž vůně je také nepoměrně výraznější.

Žlutozelené je mýdlo vyrobené z panenského olivového oleje.

Zelenou barvu mýdlo získá od nerafinovaného avokádového oleje.

Hnědé mýdlo získáme saponifikací dýňového oleje, mýdlo z vavřínového oleje, ač je čerstvé zelené, časem také hnědne.

Oranžové barvy mýdla dosáhneme při zpracování nativního palmového oleje, šípkového lisovaného a rakytníkového oleje. Z většiny ostatních běžných tuků vzniká mýdlo nažloutlé - palmový tuk, kakaové máslo, ricinový, rýžový, sojový, sezamový, arganový a lískooříškový olej.

Obecně se dá říci, že zelená barva z tuků v mýdle během zrání spíše bledne, žlutá naopak spíše nabírá na sytosti.

CUKRY

Přidává-li se do mýdla cukr či přísady, které cukr obsahují, má mýdlová hmota tendenci se více prohřívát (toto mají na svědomí také bílkoviny a louhem denaturovaný keratin), což vede zpětně ke



karamelizaci cukru a žloutnutí až hnědnutí mýdlové hmoty. Na tento efekt pamatujeme také z toho důvodu, aby se příliš rozehrátá mýdlová hmota nerozdělila. Mýdlovou hmotu s vyšším obsahem cukru raději tepelně neizolujeme ani nezahříváme v troubě. Pokud je zbarvení hmoty nežádoucí, je možné formu naplněnou mýdlovou hmotou chladit - v tom případě ale hledíme, abychom plnili hmotu alespoň ve stopě, tedy spolehlivě houstnoucí.

Zvláště výrazný zahřívací efekt na mýdlovou hmotu má med nebo banán, spolehlivé zpracování těchto surovin je [metodou za tepla](#).

Domněnka, že zahřívají pouze některé cukry (fruktóza), kdežto jiné (sacharóza) ne, není dosud potvrzená a opírá se podle mého názoru o běžnou praxi přidávat do každého mýdla čajovou lžičku cukru na 500 gramů celkového množství tuku, což je množství nesrovnatelné s polévkovou lžící medu obalenou i ze spodu či celým banánem. Srovnávací test dosud nebyl proveden a/nebo zveřejněn.

HYDROLÁTY

U luxusních mýdel bývají jako tekutina pro přípravu louhu používány [hydroláty](#). Vůně hydrolátů se však v celkové vůni mýdla příliš neprosadí, navíc ve vodě rozpustné vonné složky z mýdla rychleji vyvanou, zatímco ostatní účinné látky v mýdle zůstávají zachovány. Zde je dobré si uvědomit, že např. 20 gramů levandulové silice, kterou použijeme na parfemaci mýdla z 1 kg, získáme z 2,5 kg levandulových květů, kdežto 330 gramů hydrolátu, tj. tekutiny pro přípravu louhu, z třetiny jednoho kilogramu.

DALŠÍ PŘÍSAKY

Většina ovoce, zeleniny i některé byliny zbarvují sebe i mýdlovou hmotu do hněda, což je také případ oblíbených kvítků levandule nebo okvětních lístků růže i např. květů chrpy. Naopak okvětní lístky měsíčku zůstávají žluté/oranžové a květy třezalky zanechávají v mýdle červenohnědé stopy - červenější, pokud byla třezalka namočená nebo rozmixována ve vodě, hnědější, pokud v oleji. Mrkvová šťáva, čerstvé květy pampelišky a řepky olejné a odvar z kaštanů (plodů jírovce maďalu) barví mýdlo žlutě, rakytníkový šťáva a dýně oranžově. Zelené části některých rostlin zůstávají v mýdle zelené (kopřiva, špenát, lichořeřišnice, jitrocel, kontryhel, bazalka, petržel), některé zhnědnou (bříza, sedmikráska, svízel, máta).

K tomuto je třeba dodat, že sušený rostlinný materiál v mýdle působí abrazivně, na rozdíl od čerstvého, pokud je tento dosti jemno rozsekán.

Ovocné šťávy a puré jsou vhodnější vmíchat do emulgované mýdlové hmoty, než přímo do tekutiny pro přípravu louhu. Obsahují často nemalý podíl cukrů, jenž by při rozpouštění hydroxidu karamelizoval a mýdlo zbarvil hnědě.

V následujících mýdlech vznikla výsledná barva výhradně tuky a přísadami:



zleva doprava: „Dožínky 2014 med & banán“, med a banán, Ame, IX/2014. „Černý princ“, kakao a révové uhlí, Ame, III/2014. „Happy Halloween“, dýně a šípková marmeláda, vkládačky: dýňový olej, Ame, X/2013.



zleva doprava: „Caffe au lait“, káva, kakao, skořice, Ame, V/2014. „Zatmění slunce“, med a včelí vosk, léčivá rašelina, Ame, III/2015.

Oblíbenými přísadami do mýdel jsou také francouzský jííl a jiné jemně mleté horniny (bentonit, rhassoul). Ty v mýdle zanechávají svou barvu, intenzita se odvíjí od použitého množství.



zleva doprava: „První pleťové OHP“, francouzský fialový jííl, Ame, XII/2012. „Bylinková louka“, francouzský růžový a zelený jííl, Ame, IX/2013. „Svatý Leopold“, léčivý jííl Luvos, Ame, IX/2014. „Hliněné kaštaný“, barva hmoty z plodů kaštanů, francouzský růžový a zelený jííl, léčivý jííl Luvos, Ame, X/2014.