



## LIPIDY

Jsou základní složkou všech ochranných přírodních kosmetických produktů. Kožní bariéra se nazývá také lipidní ochranná vrstva - nejvyšší buněčné vrstvy pokožky složené ze zrohovatělých kožních buněk jsou prokládány „membránami“ lipidů emulgovaných s vodou zajišťujících ochranu, neprostupnost, voděodolnost. Z vnějšku jim můžeme napomoci dodáním dalších lipidů - rostlinných tuků, olejů a másel či vosků.

Není olej jako olej, každý se na pleti a ve vlasech chová jinak. Hlavním důvodem je spektrum -> **mastných kyselin**, poměr mezi obsahem nasycených a nenasycených mastných kyselin, odlišnou délkou řetězců a počtem nenasycených, znásobených vazeb.

Čím kratší uhlíkový řetězec, tím rychleji je molekula na povrchu kůže rozštěpená, tím rychleji se vsakuje. Naopak, dlouhé uhlíkové řetězce se hůře roztírají a o co déle trvá jejich rozštěpení, o to déle pleť chrání. V kosmetických přípravcích tuky s odlišnou délkou mastných kyselin kombinujeme tak, aby po celou dobu nanesení do pleti doplňovaly lipidy a aby se po celou dobu lipidy postupně štěpily a postupně vsakovaly do pokožky.

Rostlinné tuky dostaneme v různé kvalitě:

- **RAFINOVANÉ** oleje jsou získávané extrakcí za využití vysokých teplot a organických rozpouštědel. Za vysokých teplot však vzniká řada páchnoucích či toxických látek. Tyto látky spolu se zbytky rozpouštědla se musí odstranit tzv. rafinací. Zároveň se však odstraní i všechny látky, vyskytující se v oleji ve stopových množstvích. Nemusí platit, že každý rafinovaný olej je podřadný, rafinace prodlužuje oxidační stabilitu, trvanlivost tuku. Určitě jsou ale všechny oleje získané z méně kvalitních či podřadných surovin (nezralost, hniloba, napadení škůdlem apod.) rafinovány.
- **NATIVNÍ** oleje jsou protikladem k rafinovaným, jsou ponechány tak, jak byly vylisovány. Obsahují v oleji rozpustné vitamíny, přítomné v původní rostlinné surovině, známé pod hromadným pojmem nesaponifikovatelné složky (hlavně vitamín E - tocopheroly, dále fytosteroly, fosfolipidy - lecithin, karotenoidy tj. provitamín A, chlorofyl a další složky), cenné nenasycené mastné kyseliny a další živiny.
- **PANENSKÝ** olej = lisovaný za studena, tj. bez přidání tepla. To je ovšem označení relativní - samotným lisováním, zmáčknutím a třením, vzniká nutně podle charakteru suroviny menší či větší teplo, v konkrétních případech se jedná až o teplotu 170 stupňů Celsia.
- **LÉKOPISNÁ KVALITA** - odpovídá požadavkům českého, příp. evropského lékopisu pro výrobu léčivých a pomocných látek, pro výrobu a přípravu léčivých přípravků a pro jejich zkoušení a skladování.
- **POTRAVINÁŘSKÁ KVALITA** - odpovídá potravinářským normám, které jsou často lépe definované, než nároky na kosmetickou surovinu.

## OLEJOVÉ MACERÁTY

Kosmetickou hodnotu použitých rostlinných olejů a másel je možné zvýšit léčivými rostlinami formou tzv. macerátů. Olejové maceráty uvolňují z rostlinné drogy lipofilní, v oleji rozpustné složky (zejména karotenoidy, éterické oleje a fytosteroly). Na intenzitu výluhu mají vliv 3 faktory:



- doba macerace (čím delší macerace, tím silnější koncentrace)
- velikost kousků (čím menší kousky, tím silnější koncentrace)
- teplota (čím vyšší teplota, tím silnější koncentrace - platí do jisté míry, při přehřívání se naopak začínají některé účinné látky rozpadat),

příčemž doba a teplota se dají v jisté míře nahrazovat.

Rostliny obvykle macerují za studena, při pokojové teplotě nebo na slunci. Ovšem u rostlinných drog nebo jejich částí s vysokým obsahem vody je vhodné použít teplého výluhu - po dobu 2-3 hodin rostlinnou drogu necháme v oleji lehce probublávat, čímž se přebytečná voda odpaří a výsledný macerát není náchylný k plesnivění. Tato metoda přípravy macerátu za tepla je vhodná také pro kůry a dřeva.

*postup přípravy macerátů je popsán -> [tady](#)*

Mezi mé nejoblíbenější maceráty patří zejména měsíček lékařský v mandlovém, sezamovém a olivovém oleji a v bambuckém másle, třezalka tečkovaná v olivovém oleji („Janův olej“ - pozor na fototoxicitu!), heřmánek pravý v sezamovém oleji, levandule v mandlovém oleji, vanilka v jojobovém oleji nebo v kakaovém másle.