

SPIS TREŚCI

CZĘŚĆ I

SKŁADNIKI I SUROWCE KOSMETYCZNE

(CZĘŚĆ TEORETYCZNA)	7
---------------------------	---

Ćwiczenie 1

Metody przygotowania, konserwacji i przechowywania oraz nazewnictwo surowców roślinnych	9
--	---

Ćwiczenie 2

Sposoby przetwarzania surowców roślinnych: wyciągi, nalewki, odwary, napary, maceracje, soki, syropy, wody aromatyczne i kataplazmy. Metody oceny jakości surowców roślinnych i zwierzęcych: makro- i mikroskopowe, organoleptyczne, fizykochemiczne i biologiczno – farmakologiczne	17
--	----

Ćwiczenie 3

Charakterystyka wybranych surowców roślinnych zasobnych w: cukry, śluzy, gumy, glikozydy, saponiny, azulen, olejki eteryczne, balsamy i żywice. Ekstrakcja olejków lotnych metodą Derynga	23
---	----

Ćwiczenie 4

Charakterystyka wybranych surowców roślinnych bogatych w: kwasy alifatyczne, hydroksykwas, fenolokwas, chinony, garbniki, kumaryny, flawonoidy (antocyjany, flawony i izoflawony), chlorofile, karotenoidy i cytochromy	61
--	----

Ćwiczenie 5

Charakterystyka wybranych surowców roślinnych i zwierzęcych o znaczeniu kosmetyczno – terapeutycznym, zasobnych w: aminy, aminokwas, peptydy i białka, kwasy tłuszczowe i woski, steroidy, hormony i witaminy	77
--	----

Ćwiczenie 6

Bakterie, glony, grzyby i porosty o znaczeniu kosmetycznym, higienicznym i terapeutycznym. Ekstrakcja chlorofilu i karotenoidów metodą Soxhleta	141
---	-----

Ćwiczenie 7

Surowce geologiczne (mineralne i organiczne) i syntetyczne (związki krzemo – i fluoroorganiczne) i tworzywa sztuczne o znaczeniu kosmetyczno – higienicznym	148
---	-----

CZĘŚĆ II

ĆWICZENIA LABORATORYJNE	167
--------------------------------------	-----

Rozdział I

Metody przygotowania, konserwacji i przechowywania oraz nazewnictwo surowców roślinnych	169
---	-----

Rozdział II

Sposoby przetwarzania surowców roślinnych: wyciągi, nalewki, odwary, napary, maceracje, soki, syropy, wody aromatyczne i kataplazmy. Metody oceny jakości surowców roślinnych i zwierzęcych: makro- i mikroskopowe, organoleptyczne, fizyko-chemiczne i biologiczno-farmakologiczne	170
---	-----

Rozdział III

Charakterystyka wybranych surowców roślinnych zasobnych w: cukry, śluzu, gumy, glikozydy, saponiny, azulen, olejki eteryczne, balsamy i żywice. Ekstrakcja olejków lotnych metodą Derynga	174
---	-----

Rozdział IV

Charakterystyka wybranych surowców roślinnych bogatych w: kwasy alifatyczne, hydroksykwas, fenolokwas, chinony, garbniki, kumaryny, flawonoidy (antocyjany, flawony i izoflawony), chlorofile, karotenoidy i cytochromy	177
---	-----

Rozdział V

Charakterystyka wybranych surowców roślinnych i zwierzęcych o znaczeniu kosmetyczno-terapeutycznym, zasobnych w: aminy, aminokwas, peptydy i białka, kwasy tłuszczowe, tłuszcze i woski, steroidy, hormony i witaminy ...	178
---	-----

BIBLIOGRAFIA	181
---------------------------	-----