

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ СССР
ВСЕСОЮЗНОЕ НАУЧНОЕ ОБЩЕСТВО ФАРМАЦЕВТОВ

МАТЕРИАЛЫ

ВСЕСОЮЗНОЙ НАУЧНОЙ КОНФЕРЕНЦИИ
ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ
ПРОИЗВОДСТВА ЛЕКАРСТВ И
ГАЛЕНОВЫХ ПРЕПАРАТОВ

ИЗДАТЕЛЬСТВО "МЕДИЦИНА" УзССР
ТАШКЕНТ 1969

К ВОПРОСУ О ПРИГОТОВЛЕНИИ И ИССЛЕДОВАНИИ АРОМАТНОЙ ВОДЫ МЯТЫ ПЕРЕЧНОЙ

Г. А. Вайсман, И. М. Перцев, Д. И. Цап

Киевский институт усовершенствования врачей и Харьковский фармацевтический институт

Официальный метод получения ароматной воды мяты перечной путем диспергирования дифференциальным порошком талька с последующим отделением его предполагает адсорбцию последним некоторого количества эфирного масла.

Для установления этого предположения нами была проведена сравнительная оценка по поверхностному натяжению количеств поверхностноактивных веществ в ароматной воде мяты перечной, приготовленной по методу ГФ VIII, а также в воде, приготовленной путем повторного использования талька.

Оказалось, что поверхностное натяжение дистиллированной воды резко отличается от поверхностного натяжения ароматной воды, полученной путем повторного использования талька, что свидетельствует о том, что тальк, способствуя диспергированию масляной фазы, удерживает значительное количество эфирного масла.

Учитывая несовершенство методики получения ароматной воды мяты перечной, а также ее нестойкость при хранении (быстро развивается микрофлора, эфирные масла осмоляются и т. д.), одним из авторов (Г. А. Вайсман) предложена новая методика получения мятной воды, основанная на разбавлении концентрата мятного масла в теплой дистиллированной воде при взбалтывании. В состав концентрата входят 1 часть масла мяты перечной и 9 частей свекловичного крупнокристаллического сахара.

Тщательно растирают в ступке 1 г эфирного масла мяты перечной с 9 г крупнокристаллического сахара. Концентрат хранят в прохладном месте в небольших стеклянных банках с хорошо притертыми пробками.

Приготовление ароматной воды сводится к разбавлению концентрата в 100 г дистиллированной воды температурой 30—50° при взбалтывании.

Ароматная вода, полученная предлагаемым методом, имеет приятный вкус и ароматный запах.

Мы проводили сравнение содержания ментола в мятной воде, приготовленной двумя методами, путем измерения поверхностного натяжения по методу Кантора—Ребиндера при температуре 25°C (точность и воспроизводимость результатов $\sigma = \pm 0,3$ дин/см).

Этим же методом проверялась сохранность предлагаемого концентрата мяты перечной для получения ароматной воды, которая готовилась через определенные отрезки времени.

Результаты измерений позволяют сделать заключение, что ароматная вода, приготовленная по предлагаемому методу, содержит масла значительно больше, чем приготовленная по методу ГФ VIII, а концентрат мяты перечной (1+9) можно использовать для приготовления мятной воды в течение 2 мес. и более при соответствующем его хранении.