

Les composants lipophiles

Les types de composants lipophiles et leur utilisation

Parmi les composants lipophiles, on distingue :

1. Les hydrocarbures
2. Les silicones
3. Les acides gras
4. Les alcools gras
5. Les esters gras synthétiques
6. Les triglycérides
7. Les cires
8. Les dérivés de la lanoline

Les hydrocarbures

Les hydrocarbures sont obtenus après distillation du pétrole brut. On a trois catégories d'hydrocarbures décrites dans le tableau qui suit :

	Hydrocarbures	Origine et caractéristiques	Emploi
Minéraux	Produits obtenus après distillation du pétrole	Filmogènes et occlusifs	Rouges à lèvres Gels capillaires Crèmes protectrices Mascaras Démaquillants
	Huile de vaseline ou huile de paraffine		
	Paraffine	Masse cireuse blanche Épaississants	Enveloppements et émulsions
	Vaseline	Consistance onctueuse et translucides	Émulsions Crèmes antidéshydratantes
Animaux	Squalane ou perhydrosqualène	Graisse des animaux marins	Surgraissant
Végétaux	Phytosqualane	Huile d'olive	Hydratant Émollient

Les silicones

Les silicones se divisent en trois types :

- Polymères synthétiques à base de silicium, qui sont filmogènes.
- Diméthicone et phénylméthicone : il s'agit d'huiles silicones.
- Cyclométhicone : c'est une silicone volatile qu'on trouve dans les produits de maquillage « waterproof » et les après-shampoings.

Les acides gras

Il s'agit d'acides organiques qui composent les lipides. Ils se divisent en deux catégories :

1. **Les acides gras saturés** : ils sont solides, comme le beurre de coprah ou l'huile de palme. On les utilise comme épaississants.
2. **Les acides gras insaturés** : ils sont liquides comme l'huile d'arachide ou l'huile d'argan. On les utilise dans les crèmes régénérantes.

Les alcools gras

Ils sont présents dans les huiles végétales et les graisses animales. On distingue :

- **Les alcools gras saturés** : ils sont solides et épaississants. Ils sont utilisés en tant qu'occlusifs et antidéshydratants.
- **Les alcools gras insaturés** : ils sont liquides et utilisés comme solvants.

Les esters gras synthétiques

Ils s'obtiennent par l'action d'un acide gras sur un alcool. Ce sont des liquides huileux qui ont une utilisation filmogène, ou en tant qu'émollient, ou en tant que surgraissant.

Les triglycérides

Les triglycérides sont des esters triples d'acides gras et de glycérol. Ils se divisent en quatre catégories :

1. **Huiles végétales** : elles sont utilisées comme adoucissant, comme actif régénérant, comme savons ou encore en tant que rouge à lèvres (l'huile de ricin).
2. **Huiles animales** : elles proviennent de foies de poissons et sont très vitaminées et protectrices.
3. **Huiles synthétiques** : elles se distinguent par leur bonne conservation.
4. **Beurres** : ils sont d'origine végétale, composés d'acides gras saturés et insaturés. Ils sont utilisés en cosmétique comme le beurre de karité, le beurre de coprah (huile de coco) et le beurre de cacao (pour adoucissants à lèvres).

Les cires

De consistance solide, elles sont obtenues par le mélange d'hydrocarbures, d'esters d'acides gras et d'alcool gras. On en distingue deux types :

- **Les cires animales** : c'est la cire d'abeilles qui est utilisée comme cire à épiler, ou comme émulsion, ou comme stick pour les lèvres, ou en produits pour peaux sèches.
- **Les cires végétales** : utilisées comme épaississant dans les rouges à lèvres.

Les dérivés de la lanoline

Ils s'obtiennent par la transformation physique ou chimique de la lanoline. Il y a :

- **La lanoline liquide** : utilisée pour les émulsions.
- **La lanoline cireuse** : utilisée pour les rouges à lèvres et les sticks.
- **La lanoline hydrolysée** : utilisée pour les émulsions.
- **La lanoline éthoxylée** : utilisée aussi, pour les émulsions.