*Titulo*

1. **Formulación de gel fijador para el cabello con extracto de mucílago de linaza**
2. **Formulación de gel fijador para el cabello usado extractos naturales de linaza y aloe vera**

*Obejetivo General*

**Formulación y elaboración de un gel fijador para el cabello, a base de componentes naturales que cumpla con ciertas propiedades fisicoquímicas, como solubilidad en agua, pH balanceado, que sea biodegradable y además que mantenga el moldeado de un buen peinado.**

*Objetivos específicos*

* **Utilizar el mucílago de linaza como materia prima del gel fijador**
* **Sustituir el alcohol desnaturalizado por gel de aloe vera para prevenir a nivel capilar el daño que puedan ocasionar los productos industrializados**
* **Establecer una composición con ensayos de laboratorio donde se obtenga la consistencia ideal para el producto**
* **Desarrollar un gel de pH neutro Capaz de solubilizarse en agua**
* **Lograr fijar un buen peinado y proporcionar una agradable fragancia**
* **Conseguir que la síntesis del gel no sea nocivo para el medio ambiente**

*Lista de Referencias Bibliográficas*

*Primera parte*

* **Anderson, E. & Lowe, H. (1974). The Composition of Flaxseed Mucilage*.*** *The Journal of Biological Chemistry***, (168), 289-297. Recuperado de**

**http://www.jbc.org/content/168/1/289.short**

* **Barbary, O., Sohaimy S., Saadani M. & Zeitoun A. (2009). Extraction, Composition and Physicochemical Properties of Flaxseed Mucilage.** *Journal of Advanced Agriculture Research (Fac. Agric. Saba Basha),* **14(3): 605-622. Recuperado de**

**http://www.academia.edu/250074/Extraction\_Composition\_and\_Physicochemical\_Properties\_of\_Flaxseed\_mucilage**

* [**Fedeniuk**](http://pubs.acs.org/action/doSearch?action=search&author=Fedeniuk%2C+Ricky+W.&qsSearchArea=author) **R. & [Biliaderis](http://pubs.acs.org/action/doSearch?action=search&author=Biliaderis%2C+Costas+G.&qsSearchArea=author) C. (1994). Composition and Physicochemical Properties of Linseed (Linum usitatissimum L.) Mucilage.**  *Journal of Agricultural and Food Chemistry***, *42* (2), pp 240–247. Recuperado de**

**http://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf00038a003**