

## Экстракт (ГОРОФИТ) гвоздика (почки)

	CO2 экстракт	Воднорастворимый экстракт	Сухой экстракт
<b>INCI CAS</b>	Eugenia Caryophyllus Bud Extract 84961-50-2		
<b>Способ производства</b>	Экстракция с применением диоксида углерода (CO <sub>2</sub> ) - это щадящий способ производства более концентрированных растительных экстрактов, в которых, к тому же, не остается растворителя. Этот метод позволяет получить экстракты, близкие по составу натуральному сырью, что невозможно при классических методах экстракции.	Водноглицериновая, пропиленгликолевая экстракция; Гидродислация.	Нанесение CO2 экстракта на сухой носитель (углевод) в псевдокипящем слое
<b>Органолептические свойства</b>	Маслянистая масса с воскообразными включениями от светло-желтого до красно-коричневого цвета с характерным запахом	Прозрачная жидкость коричневого цвета с характерным запахом	Сыпучая масса от светло-желтого до желто-зеленого цвета с характерным запахом
<b>Состав</b>	Эфирное масло Жирные кислоты	Экстрактивные вещества, 20%; глицерин (Пропиленгликоль), 15-50 %; консервант, 1%; лимонная кислота, 0,3; дистиллированная вода, до 100%.	CO2 экстракт гвоздики 10%; Сухой носитель 90%.
<b>Рекомендуемые нормы ввода</b>	0,005-2%	1-5%	0,1-10%
<b>Область применения</b>	В пищевой промышленности применяется для придания вкуса и аромата пищевым продуктам, смесям, добавкам. При производстве мясных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,2%. При производстве рыбных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,005-0,3%. При производстве комплексных пищевых добавок, в качестве вкусо-ароматического ингредиента, рекомендуемые нормы ввода 0,1-0,5%. При производстве безалкогольных и алкогольных напитков рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,1%. При производстве кондитерских изделий рекомендуемые нормы ввода 0,01-0,09%. При производстве масло-жировых продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,1%.		