

Экстракт (ГОРОФИТ) имбиря (корень)

| | CO2 экстракт | Водорастворимый экстракт | Сухой экстракт |
|-----------------------------------|--|--|---|
| INCI CAS | Zingiber Officinale Extract 84696-15-1 | | |
| Способ производства | Экстракция с применением диоксида углерода (CO ₂) - 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 |
| Органолептические свойства | Маслянистая масса с воскообразными включениями от ярко-желтого до желто-оранжевого цвета с характерным запахом | Прозрачная жидкость желто-коричневого цвета с характерным запахом, допускается мутный осадок | Сыпучая масса от светло-желтого до желто-зеленого цвета с характерным запахом |
| Состав | Эфирное масло Терпены и терпеноиды Жирные кислоты Фитостерины | Экстрактивные вещества, 20%; глицерин (Пропиленгликоль), 15-50 %; консервант, 1%; лимонная кислота, 0,3; дистиллированная вода, до 100%. | CO2 экстракт имбиря 10%; Сухой носитель 90%. |
| Рекомендуемые нормы ввода | 0,005-2% | 1-5% | 0,1-10% |
| Область применения | <p>В косметической продукции используется в качестве компонента, оказывающего противовоспалительное, увлажняющее действие. Обладает антисептическим, противогрибковым, противовирусным и антиоксидантным действием, позволяет предотвращать и корректировать первые признаки старения кожи.</p> <p>Используют при производстве крема, лосьоны для жирной и комбинированной кожи, тонирующие и антивозрастные крема для кожи вокруг глаз и лица, бальзамы от растяжек, крема для упругости тела и груди, крема-бальзамы для суставов.</p> <p>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%.</p> | | |