

Экстракт (ГОРОФИТ) кардамон (плоды)

	CO2 экстракт	Водорастворимый экстракт	Сухой экстракт
INCI	Elettaria Cardamomum Seed Extract		
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; Гидродисляция.	Нанесение CO2 экстракта на сухой носитель (углевод) в псевдокипящем слое
Органолептические свойства	Маслянистая масса с воскообразными включениями красно-коричневого цвета с характерным запахом	Прозрачная жидкость коричневого цвета с характерным запахом, допускается мутный осадок	Сыпучая масса от светло-желтого до желто-зеленого цвета с характерным запахом
Состав	Эфирное масло Жирные кислоты	Экстрактивные вещества, 20%; глицерин (Пропиленгликоль), 15-50 %; консервант, 1%; лимонная кислота, 0,3; дистиллированная вода, до 100%.	CO2 экстракт кардамона 10%; Сухой носитель 90%.
Рекомендуемые нормы ввода	0,005-2%	1-5%	0,1-10%
Область применения	Экстракт кардамона тонизирует, оказывает антисептическое действие, успокаивает кожу, обладает антицеллюлитным и согревающим действием, осветляет кожу, освежает, дезодорирует, питает и возвращает коже эластичность. 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 масло-жировых продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,1%.		