

## Экстракт (ГОРОФИТ) корица (кора)

	CO2 экстракт	Водорастворимый экстракт	Сухой экстракт
<b>INCI CAS</b>	Cinnamomum Cassia Bark Extract 84961-46-6		
<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; Гидродисляция.	Нанесение CO2 экстракта на сухой носитель (углевод) в псевдокипящем слое
<b>Органолептические свойства</b>	Маслянистая масса с воскообразными включениями светло желто-коричневого/коричневого цвета с характерным запахом	Прозрачная жидкость от желто-оранжевого до коричневого цвета с характерным запахом, допускается мутный осадок	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 корицы 10%; Сухой носитель 90%.
<b>Рекомендуемые нормы ввода</b>	0,005-2%	1-5%	0,1-10%
<b>Область применения</b>	<p>Экстракт стимулирует микроциркуляцию крови и лимфы, расслабляет и согревает. Применяется в составе антицеллюлитных средств. Тонизирует кожу, улучшает цвет лица, устраняет бледность. Мощный антиоксидант, разглаживает морщинки и предотвращает их появление. Обладает бактерицидным, противогрибковым и противовирусным действиями, поэтому активно используется при грибковых заболеваниях кожи, ногтей и волосистой части головы. Можно использовать при выпадении волос, в качестве полоскания для темных волос, стимулирует питание волосяных луковиц и активизирует "спящие" луковицы. Улучшает кровообращение кожи головы, укрепляет волосы. Обеспечивает блеск и легкость расчесывания.</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>		