

Экстракт (ГОРОФИТ) лавр (лист)

	CO2 экстракт	Водорастворимый экстракт	Сухой экстракт
INCI CAS	Laurus Nobilis Leaf Extract 84603-73-6		
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 темно-зеленого цвета с коричневыми вкраплениями с характерным запахом	Прозрачная жидкость светло-коричневого цвета с характерным запахом, допускается мутный осадок	Сыпучая масса от светло-желтого до желто-зеленого цвета с характерным запахом
Состав	Терпеноиды масло Жирные кислоты Флавоноиды	Эфирное Экстрактивные вещества, 20%; глицерин (Пропиленгликоль), 15-50 %; консервант, 1%; лимонная кислота, 0,3%; дистиллированная вода, до 100%.	CO2 экстракт лавра 10%; Сухой носитель 90%.
Рекомендуемые нормы ввода	0,005-2%	1-5%	0,1-10%
Область применения	В косметической продукции используется в качестве компонента, оказывающего противоревматическое, антисептическое, бактерицидное, фунгицидное действие. Рекомендуется использовать в косметике для жирной, воспаленной и угреватой кожи, нормализует себорегуляцию, успокаивает раздраженную и воспаленную кожу. Способствует восстановлению липидного барьера кожи и заживляет экземные раздражения, ускоряет капиллярное кровообращение, тем самым стимулируя рост волос, а также оказывает дезинфицирующее и укрепляющее действие. 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%. При производстве детского питания (мясных консервов) для детей раннего возраста (с шести месяцев) рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,3%.		