

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Наименование продукта	Экстракт (ГОРОФИТ) можжевельника (ягода)		
INCI CAS	Juniperus communis Fruit Extract		84603-69-0
Вид продукта	CO2 экстракт	Водорастворимые формы экстракта	Сухой экстракт
Способ производства	Экстракция сверхкритическим диоксидом углерода (CO2) в щадящем температурном режиме (31-50 градусов С) с последующим полным испарением растворителя (CO2) и получением на выходе 100 % натурального продукта - сложной смеси преимущественно жирорастворимых биологически активных веществ	Микроэмульсия СК-CO2 экстракта	Нанесение CO2 экстракта на сухой носитель (углевод) в псевдокипящем слое
Органолептические свойства	Маслянистая масса с воскообразными включениями от темно-салатового до буровато-болотного цвета с характерным запахом	Жидкость желто-зеленого цвета с характерным запахом	Сыпучая масса светло-желтого цвета с характерным запахом
Состав	Эфирное масло, жирные кислоты, фитостерины, флавоноиды, терпены, терпеноиды	Экстрактивные вещества, до 1-5%; Консервант - сорбат калия, 0,05%; Дистиллированная вода, до 100%.	CO2 экстракт можжевельника 10%; Сухой носитель 90%.
Рекомендуемые нормы ввода	0,005-2 % (в зависимости от содержания основного действующего вещества (группы веществ) в экстракте, а также рецептуры и назначения конечного продукта)	1-5% (в зависимости от содержания экстрактивных веществ, а также рецептуры и назначения конечного продукта)	0,1-10% (в зависимости от рецептуры и назначения конечного продукта)
Область применения	<p>В косметической продукции используется в качестве компонента, оказывающего противовоспалительное, противомикробное, очищающее действие. Способствует улучшению и восстановлению структуры волос, повышению их блеска.</p> <p>В пищевой продукции используется: 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%.</p>		