

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Наименование продукта	Экстракт (ГОРОФИТ) муската (плод)		
INCI	CAS	Myristica Fragrans Kernel extract	8008-45-5
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	Водно-глицериновая экстракция; либо водно-пропиленгликолевая экстракция; либо гидродистилляция	Нанесение CO2 экстракта на сухой носитель (углевод) в псевдокипящем слое
Органолептические свойства	Маслянистая масса с воскообразными включениями желтого цвета с характерным запахом	Прозрачная жидкость желтого цвета с характерным запахом	Сыпучая масса светло-желтого цвета с характерным запахом
Состав	Эфирное масло, мирисцин, сафрол, жирное масло	Экстрактивные вещества, до 20% (в зависимости от вида экстракта); Глицерин (либо пропиленгликоль), до 50 % (при водно-глицериновой и пропиленгликолевой экстракции); Консервант - сорбат калия, 0,05%; Дистиллированная вода, до 100%.	CO2 экстракт муската 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, устраняющего дряблость кожи, способствующего разглаживанию мимических морщинок и корректирующего контуры лица и тела. Укрепляет эластичность и тургор кожи. Обладает антибактериальным и противогрибковым действием. Устраняет отечность. Подходит для укрепления волос и стимуляции их роста. Останавливает выпадение волос.</p> <p>В пищевой продукции: 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%.</p>		