

**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

Наименование продукта	Экстракт (ГОРОФИТ) орех грецкий (лист)		
INCI CAS	Juglans Regia Leaf extract		84012-43-1
Вид продукта	CO2 экстракт	Водорастворимые формы экстракта	Сухой экстракт
Способ производства	Экстракция сверхкритическим диоксидом углерода (CO2) в шадащем 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 темно-зелено-коричневого цвета с характерным запахом	Прозрачная жидкость зеленого цвета с характерным запахом	Сыпучая масса светло-желто-зеленого цвета с характерным запахом
Состав	Терпены, жирные кислоты, юглол	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 ореха грецкого 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	В косметической продукции используется в качестве компонента, оказывающего бактерицидное, фунгицидное, противовоздуное, кровоостанавливающее, противовоспалительное, ранозаживляющее действие. Используется в рецептуре кремов и лосьонов для кожи лица, шампуней и средствах по уходу за волосами, в средствах до и после бритья, в зубных пастах. При лечении воспалительно-дистрофической форме пародонтоза, при стоматите. Применяется в качестве природного консерванта. Оказывает эпителизирующее действие, повышает тонус и функциональную активность кожи. 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%. При производстве масло-жировых продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,1%.		