

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Наименование продукта	Экстракт (ГОРОФИТ) перца красного (плод)		
INCI	CAS	Capsicum Annuum Fruit extract	84625-29-6
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-красного цвета с характерным запахом	Прозрачная жидкость красного цвета с характерным запахом	Сыпучая масса оранжевого цвета с характерным запахом
Состав	Каротиноиды, капсаицин, ПНЖК, фитостерины	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 перца красного 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 антимикробное, вяжущее, антиоксидантное действие. Благодаря гипертермическому и стимулирующему действию на кожу головы, улучшает питание корней волос. Применяется в разогревающих средствах по уходу за кожей, в кремах для ног, в массажных разогревающих средствах. В пищевой продукции: при производстве мясных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,001-0,005%. При производстве рыбных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,001-0,003%. При производстве безалкогольных и алкогольных напитков рекомендуемые нормы ввода 0,005-0,01%. При производстве масло-жировых продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,0015-0,01%.		