

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Наименование продукта	Экстракт (ГОРОФИТ) тмина (семена)		
INCI CAS	Carum Carvi Seed extract		85940-31-4
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 коричневого цвета с характерным запахом	Прозрачная жидкость желто-коричневого цвета с характерным запахом	Сыпучая масса желтого цвета с характерным запахом
Состав	Эфирное масло, жирные кислоты	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 тмина 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, обладающего противовоспалительными свойствами. Снимает раздражение, и способствует регенерации кожи. Масло отлично увлажняет кожу, тонизирует, омолаживает, защищает от воздействия вредных факторов и борется с морщинами. Эффективен для ухода за кожей головы, укрепляет и восстанавливает волосы.</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%. 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%.</p>		