

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Наименование продукта	Экстракт (ГОРОФИТ) гвоздики (почки)		
INCI	Eugenia Caryophyllus Bud Extract		
Вид продукта	CO2 экстракт	Водорастворимые формы экстракта	Сухой экстракт
Способ производства	Экстракция сверхкритическим диоксидом углерода (CO2) в шадащем температурном режиме (31-50 грдусов 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 от желто-коричневого до темно-коричневого цвета с характерным запахом	Прозрачная жидкость коричневого цвета с характерным запахом	Сыпучая масса желто-коричневого 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 гвоздики 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 антисептическое действие. Подсушивает воспаления и избавляет от инфекции. Эффективно против угревой сыпи и постакне. Усиливает кровообращение, тонизирует, повышает упругость, предотвращает появление морщин. Хорошо заживляет раны, ожоги, синяки. В пищевой промышленности применяется для придания вкуса и аромата пищевым продуктам, смесям, добавкам. 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%. При производстве кондитерских изделий рекомендуемые нормы ввода 0,01-0,09%. При производстве масло-жировых продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,1%.		