

Экстракт (ГОРОФИТ) кориандр (плоды)

	CO ₂ экстракт	Водорастворимый экстракт	Сухой экстракт
INCI CAS	Coriander Sativum Fruit Extract 84775-50-8		
Способ производства	Экстракция с применением диоксида углерода (CO ₂) - это щадящий способ производства более концентрированных растительных экстрактов, в которых, к тому же, не остается растворителя. Этот метод позволяет получить экстракты, близкие по составу натуральному сырью, что невозможно при классических методах экстракции.	Водноглицериновая, пропиленгликолевая экстракция; Гидродисляция.	Нанесение CO ₂ экстракта на сухой носитель (углевод) в псевдокипящем слое
Органолептические свойства	Маслянистая масса с воскообразными включениями коричневого/темно-зелено-коричневого цвета с характерным запахом	Прозрачная жидкость светло-коричневого цвета с характерным запахом	Сыпучая масса от светло-желтого до желто-зеленого цвета с характерным запахом
Состав	Эфирное масло Жирное масло	Экстрактивные вещества, 20%; глицерин (Пропиленгликоль), 15-50 %; консервант, 1%; лимонная кислота, 0,3%; дистиллированная вода, до 100%.	CO ₂ экстракт кориандра 10%; Сухой носитель 90%.
Рекомендуемые нормы ввода	0,005-2%	1-5%	0,1-10%
Область применения	<p>Экстракт хорошо тонизирует все типы кожи: нормализует выработку кожного жира, сужает поры и чистит от черных точек. Восстанавливает стенки капилляров, помогает при куперозе и розацеа. Улучшает кровообращение, защищает и очищает кожу от свободных радикалов. Эффективно устраняет сухость и стянутость кожи, различные шелушения и воспаления, аллергические и угревые сыпи. Великолепно выводит из организма жидкость и токсины.</p> <p>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%.</p>		