

TEKNİK VERİ FORMU*Ürün Bilgileri*

Ürün Adı: Acı biber SFE ekstraktı — suda dağılabilir, %0,3 kapsaisinoid (menşei: Türkiye),
Ürün Kodu AF-CPCH1EML

Bilimsel adı: *Capsicum chinense*

Ekstraksiyonda kullanılan kısım: Meyveler (kuru)

Görünüm: Koyu kırmızı, su içinde yağ (o/w) emülsiyonu

Aroma: Keskin, baharatlı

Çözünürlük: Suda dağılabilir (su içinde yağ emülsiyonu); etanol ile karışabilir

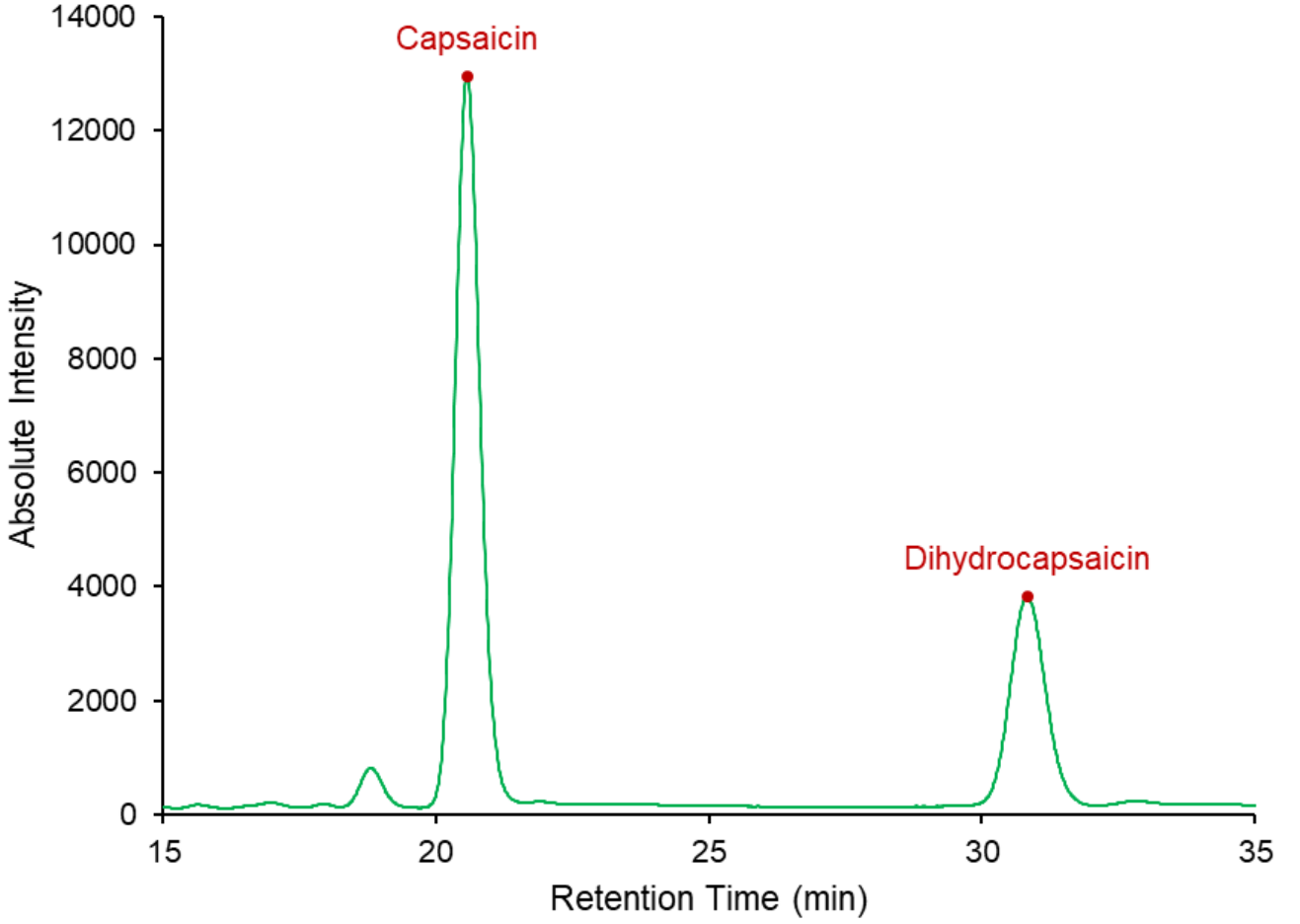
Hammadde Spesifikasyonu

Analiz	Yöntem	Sonuç
Bitki için toplam kül	Ph. Eur. (2.4.16)	<3%
Pestisitler	GC/MS, LC-MS/MS	Avr. Far. (2.8.13) ile uyumludur
Aflatoksinler (G1, G2, B1, B2)	AOAC 999.07	Avr. Far. (2.8.18) ile uyumludur
Okratoksin A	AOAC 2004.10	Avr. Far. (2.8.22) ile uyumludur
Benzo(a)piren (PAH)	JOSS 2002 25, pp. 96-100	<10 ppb

Ekstrakt Spesifikasyonu

Analiz	Yöntem	Spesifikasyon	Sonuç
Kapsaisinoidler:			
Capsaicin		>0,2 %	0,24 %
Dihydrocapsaicin	HPLC-DAD (kurum içi yöntem)	>0,05-0,1 %	0,06 %
Nordihydrocapsaicin		<0,02 %	0,01 %
TOPLAM		>0,3 %	0,32 %
SCOVILLE BİRİMİ (SHU)		>48000	49600
Arsenik (As)		T.E. (< 1 ppm)	T.E.
Kadmiyum (Cd)	ICP-OES (kurum içi yöntem)	T.E. (< 3 ppm)	T.E.
Kurşun (Pb)		T.E. (< 1 ppm)	T.E.
Cıva (Hg)		T.E. (< 0.1 ppm)	T.E.
Toplam aerobik mikrobiyal sayım (kob/g)	ISO 4833-1	<10000	Uyumlu
Maya & küf (kob/g)	ISO 21527-2	<100	Uyumlu
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	T.E. (1 g'da)	T.E.
<i>Salmonella</i>	ISO 6579	T.E. (25 g'da)	T.E.
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	ISO 13720	T.E. (1 g'da)	T.E.
<i>Staphylococcus aureus</i>	ISO 6888-1	T.E. (1 g'da)	T.E.

Kromatogram



Ek Veriler

Saklama koşulları: Soğukta saklayınız (2-8 °C); yoğun ışık ve yüksek ısıdan uzak tutunuz. Kullanmadan önce iyice çalkalayınız.

Taşıyıcı: Lesitin (E322(i)) ve su. Acı biber ekstraktı bu lesitin / su bazında emülsifiye edilmiştir.

Ambalaj: 1-5 kg/şişe, 10-25-50 kg/varil.

Raf ömrü: 12 ay (açılmamış, soğukta)

Dozaj ve kullanım: Topikal analjezik ve ağrı yönetimi formülasyonları, kapsaisinin iyi belgelenmiş etki mekanizmasının artrit, nöropatik ağrı, post-herpetik nevralji ve kas-iskelet sistemi rahatsızlıklarında rahatlatma sağladığı önemli bir farmasötik ve OTC pazarı oluşturur. Nutrasötik uygulamalar metabolizma desteği, termojenez ve kilo yönetimini hedefler; kapsaisinin enerji harcamasını ve yağ oksidasyonunu artırma kapasitesinden yararlanır. Gıda endüstrisi, tutarlı acılık gerektiren acı sosları, atıştırmalık baharatları, hazır gıdaları ve mutfak uygulamalarında standardize bir acılık kaynağı olarak kapsikum oleoresini kullanır. Kapsaisin spesifikasyonu, hem farmasötik etkinlik hem de gıda endüstrisi etiketleme gerekliliklerine uyum için kritik olan hassas acılık dozajına olanak tanır.