

TEKNİK VERİ FORMU*Ürün Bilgileri*

Ürün Adı: Uzun biber SFE ekstraktı (menşei: Türkiye), Ürün Kodu AF-PRLG1TSF

Bilimsel adı: *Piper longum*

Ekstraksiyonda kullanılan kısım: Meyve (kuru)

Görünüm: Turuncu-sarı oleoresin

Aroma: Karakteristik

Çözünürlük: Suda çözünmez, etanolde çözünür

*Hammadde Spesifikasyonu*

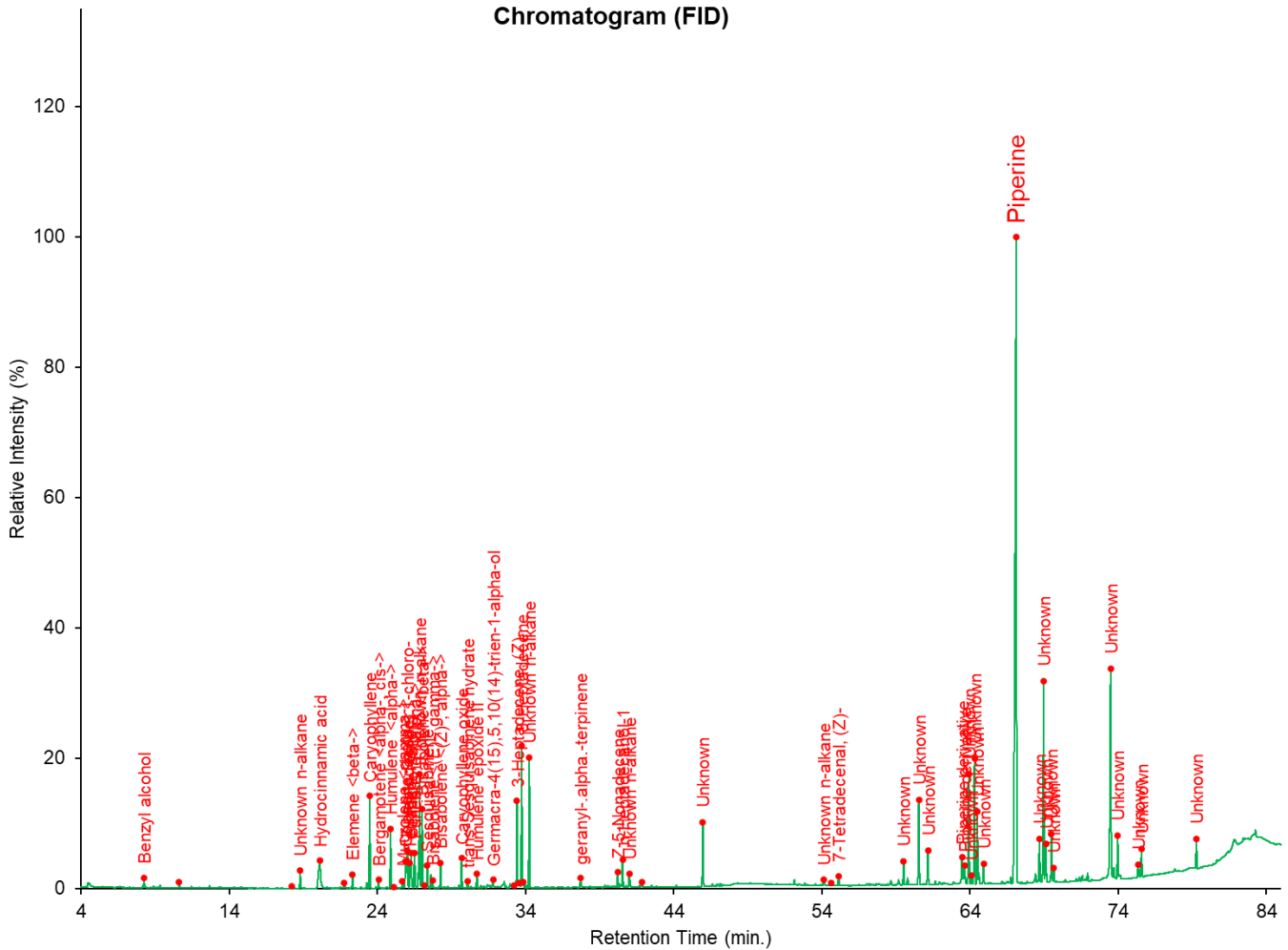
Analiz	Yöntem	Sonuç
Bitki için toplam kül	Ph. Eur. (2.4.16)	<3%
Pestisitler	GC/MS, LC-MS/MS	Avr. Far. (2.8.13) ile uyumludur
Aflatoksinler (G1, G2, B1, B2)	AOAC 999.07	Avr. Far. (2.8.18) ile uyumludur
Okratoksin A	AOAC 2004.10	Avr. Far. (2.8.22) ile uyumludur
Benzo(a)piren (PAH)	JOSS 2002 25, pp. 96-100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

Ekstrakt Spesifikasyonu

Analiz	Yöntem	Spesifikasyon	Sonuç
Piperin	HPLC-DAD (kurum içi yöntem)	>25 %	28,33 %
Başlıca terpenoidler:			
Humulene <alpha->	GC-MS ve GC-FID	>1 %	1,37 %
Bisabolene <beta->	(kurum içi yöntem)	>1 %	1,77 %
Caryophyllene <(E)->		>2 %	2,12 %
Kurutma kaybı (%)	Ph. Eur. (2.8.17)	<5%	2,4 %
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

Chromatogram (FID)



Ek Veriler

Saklama koşulları: Serin ve kuru bir yerde, yoğun ışık ve yüksek ısıdan uzak tutarak saklayınız.

Taşıyıcı: Yok. Bu, çözücü kalıntısı veya taşıyıcı madde içermeyen saf bir oleoresindir.

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

Raf ömrü: 24 ay

Dozaj ve kullanım: Her iki tür de birincil keskin alkaloid olarak piperin içerse de uzun biber daha karmaşık bir duyusal deneyim sunar: ilk tatlılık, ardından yavaşça yükselen ve kalıcı bir sıcaklık; sıcak, topraksı ve hafif fındıksı alt notalar. Buna karşılık kara biber, daha parlak ve daha terpenik üst notalarla anında keskin acılık sağlar. Uzun biber oleoresini tipik olarak piperin türevi alkaloidlerin daha geniş bir yelpazesini içerir. Gıda endüstrisi bunu, nüanslı sıcaklık profilinin Kuzey Afrika, Hint ve Güneydoğu Asya mutfağı esinli ürünleri zenginleştirdiği gurme ve özel uygulamalar için değerli görür. Biyoyararlanım artırıcı özellikleri kara biberinkilere benzer olup nutrasötik kombinasyonlarda yararlı olmasını sağlar.