

TEKNİK VERİ FORMU*Ürün Bilgileri***Ürün Adı:** Zencefil Kökü SFE ekstraktı (menşei: Türkiye), Ürün Kodu AF-ZNGO1TSF**Bilimsel adı:** *Zingiber officinale***Ekstraksiyonda kullanılan kısım:** Rizomlar (kuru)**Görünüm:** Sarı-yeşil şeffaf yağ**Aroma:** Hafif tatlı ve keskin, biber, narenciye ve meyve notalarıyla**Çözünürlük:** Yağda çözünür, suda çözünmez*Hammadde Spesifikasyonu*

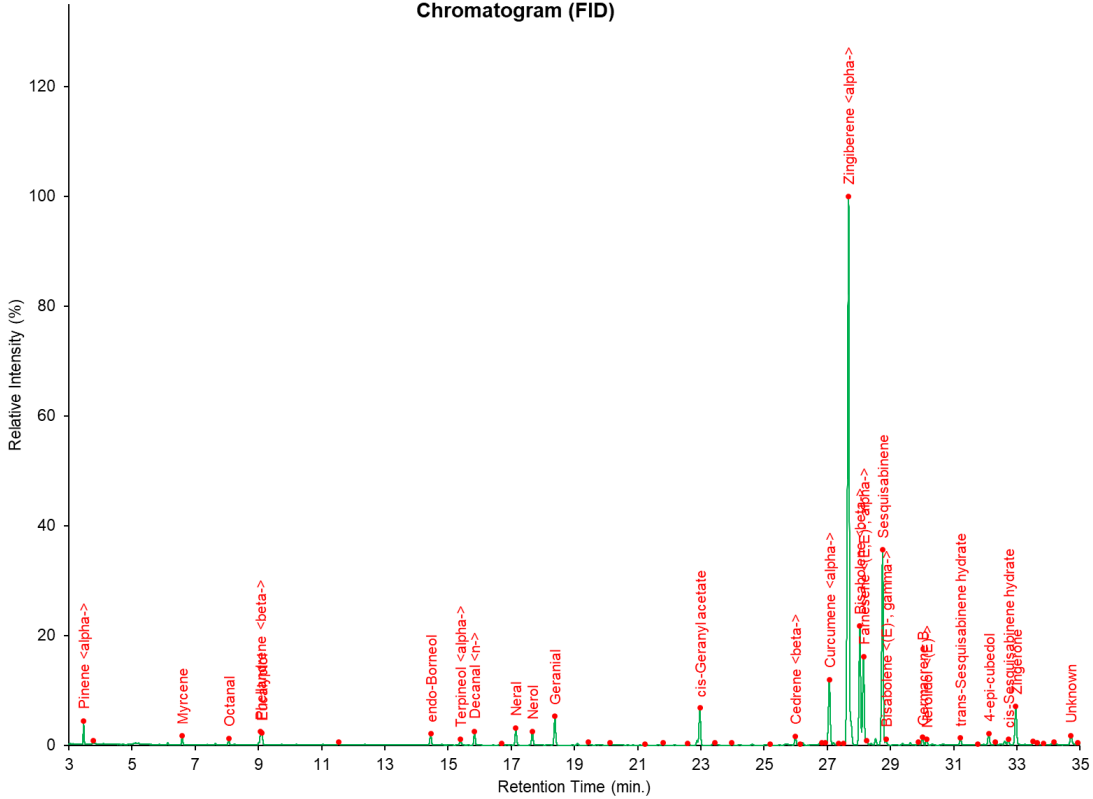
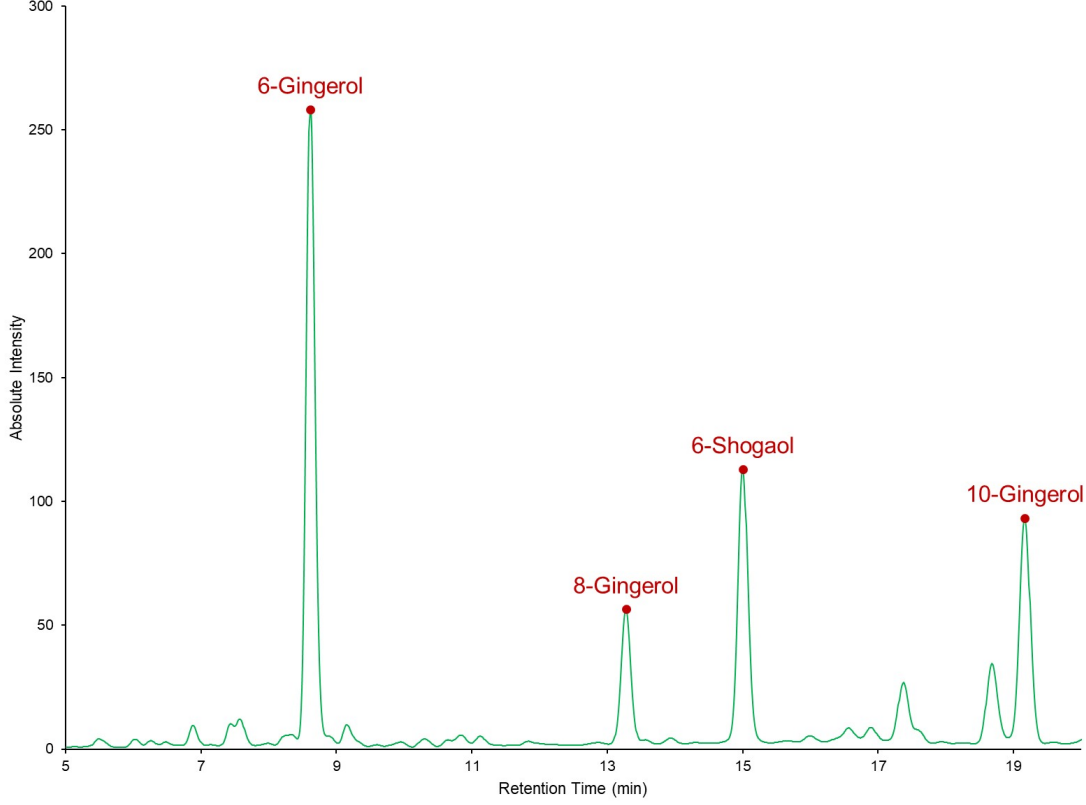
Analiz	Yöntem	Sonuç
Bitki için toplam kül	Ph. Eur. (2.4.16)	<5%
Pestisitler	GC/MS, LC-MS/MS	Avr. Far. (2.8.13) ile uyumludur
Aflatoksinler (G1, G2, B1, B2)	AOAC 999.07	Avr. Far. (2.8.18) ile uyumludur
Okratoksin A	AOAC 2004.10	Avr. Far. (2.8.22) ile uyumludur
Benzo(a)piren (PAH)	JOSS 2002 25, pp. 96-100	<10 ppb

Ekstrakt Spesifikasyonu

Analiz	Yöntem	Spesifikasyon	Sonuç
Zingiberen	GC-FID (kurum içi yöntem)	>35 %	37,87 %
Zingeron	GC-FID (kurum içi yöntem)	<3,0 %	2,30 %
Gingeroller ve Şogaoller:			
6-Gingerol	HPLC-DAD (kurum içi yöntem)	<15 %	10,68 %
8-Gingerol		<5 %	3,11 %
10-Gingerol		<15 %	12,19 %
6-Shogaol		<1 %	0,58 %
TOPLAM		<30 %	26,56 %
Toplam uçucu yağ içeriği (%)	Gravimetrik yöntem	>60 %	70,5 %
Kurutma kaybı (%)	Ph. Eur. (2.8.17)	<5%	3,2 %
DPPH radikal süpürme IC50 değeri	UV-vis (kurum içi yöntem)	<100 ppm	84,1 ppm
Toplam fenolik içerik (mg g ⁻¹ GAE)	UV-vis (kurum içi yöntem)	>70 mg g ⁻¹	128,2 mg g ⁻¹
Arsenik (As)	ICP-OES (kurum içi yöntem)	T.E. (< 3 ppm)	T.E.
Kurşun (Pb)		T.E. (< 2 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.

Analiz	Yöntem	Spesifikasyon	Sonuç
Salmonella	ISO 6579	T.E. (25 g'da)	T.E.
Pseudomonas aeruginosa	ISO 13720	T.E. (1 g'da)	T.E.
Staphylococcus aureus	ISO 6888-1	T.E. (1 g'da)	T.E.

Kromatogramlar



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

Taşıyıcı: Yok. Bu, sabit yağlarda ve diğer lipofilik taşıyıcılarda çözünebilen saf kuru bir ekstraktır.

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

Raf ömrü: 12 ay

Dozaj ve kullanım: Toplam zencefil rizom ekstraktının uçucu esansiyel yağ bileşeni olan bu fraksiyon, zencefilin karakteristik aromasını veren seskiterpenler (zingiberen, β -bisabolen, ar-curcumen) ve monoterpenler (geranial, neral, kampen) bakımından zengindir. Gıda ve içecek endüstrisi zencefil oleoresinini meşrubatlarda, şekerlemelerde, fırın ürünlerinde, soslarda ve tuzlu baharatlarda yaygın olarak kullanır; bütün baharatlara kıyasla tutarlı aroma sağlanması ve formülasyona kolay katılım önemli avantajlardır. Nutrasötik uygulamalar sindirim sağlığı, bulantı önleyici formülasyonlar, eklem desteği ve anti-enflamatuar takviyelere odaklanır; ürünler genellikle gingerol içeriğine göre standardize edilir. Kozmetik formülatörler bunu ısıtıcı masaj yağlarına, saç derisi uyarıcı bakımlara ve antimikrobik özelliklerin duyuşal cazibeyi tamamladığı ağız bakım ürünlerine katar.