



Turmeric, kurkuma naturalny olejek eteryczny Curcuma domestica Valet

| | |
|------------------|------------------|
| Cena brutto | 9,80 zł |
| Cena netto | 7,97 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 48 godzin |
| Numer katalogowy | XPP4096 |
| Kod producenta | 4096SH |
| Producent | IBLtd |

Opis produktu

OLEJEK ETERYCZNY 100% NATURALNY

OLEJEK ETERYCZNY Z KORZENIA KURKUMY

Curcuma domestica Valet

NATURALNY KONCENTRAT OLEJKU

Kurkuma to popularna przyprawa pochodząca z korzenia kurkumy. Jest powszechnie stosowany w kuchni azjatyckiej. Kurkuma stanowi główny składnik mieszanki przyprawowej znanej jako curry. Ma ciepły, gorzki smak i jest często używany do aromatyzowania lub barwienia curry w proszku, musztardy, masła i serów. Ale korzeń kurkumy jest również szeroko stosowany w medycynie. Zawiera żółtą substancję chemiczną zwaną kurkumina, która jest często używana do barwienia żywności i kosmetyków.

Kurkuma jest powszechnie stosowana w stanach obejmujących ból i stan zapalny, takich jak zapalenie kości i stawów. Jest również stosowany w przypadku kataru siennego, depresji, wysokiego poziomu cholesterolu, rodzaju choroby wątroby i swędzenia.

Olejek z kurkumy otrzymywany jest z korzenia *Curcuma domestica* Valet. Głównie pozyskiwany w Indiach.

Olejek kurkumy zawiera bardzo duże ilości kurkuminy.

W skład kurkumy wchodzi olejki eteryczne (max 5%) zawierające różne seskwiterpeny, z których wiele jest typowych wyłącznie dla tej rośliny. Najważniejszym związkiem aromatycznym jest turmeron (max 30%), ar-turmeron (25%) i zingiberen (25%). Sprzężone diaryloheptanoidy (1,7-diarylo-hepta-1,6-dien-3,5-dion, np. kurkumina) są odpowiedzialne za pomarańczową barwę i prawdopodobnie także za cierpki smak (3-4%). Kurkumina stanowi 0,3-5,4% czystej kurkumy.

Olejki naturalne mogą uczulać, dlatego przed zastosowaniem należy przetestować niewielką ilość olejku

Olejek sprzedajemy jako surowiec.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

POJEMNOŚĆ: 5 ML , 10 ML , 30 ML , 100 ML