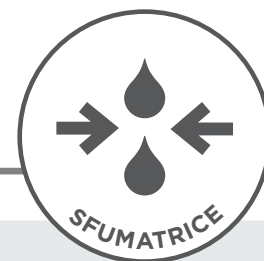


Желтый мандарин

A T I | N



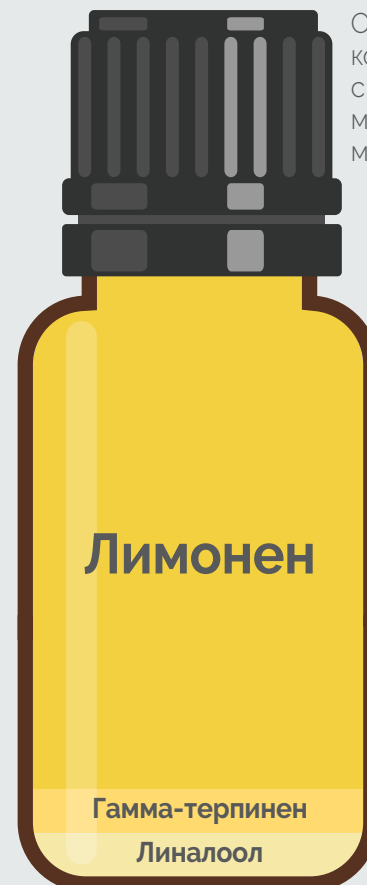
РЕГИОН:



ИНТЕРЕСНЫЙ ФАКТ:

Обычно эфирное масло из мандаринов (зеленого и красного) получают методом холодного прессования, но для желтых, полуспелых плодов, дающих масло желтого мандарина, используется процесс, называемый Sfumatrice, или «способ губки». Это старинный сицилийский способ получения масла цитрусовых, при котором фрукты разрезают на 2 половинки, из них удаляют мякоть, а кожура, содержащая эфирное масло, вручную стирается о керамическую шершавую поверхность. Стекающее эфирное масло собирается в натуральную губку, из которой впоследствии отжимается и поступает в сепаратор. Сегодня этот процесс автоматизирован: специальные машины тщательно обтирают мандарины и извлекают из них эфирное масло.

СОСТАВ:



Основные химические компоненты и связанные с ними достоинства масла желтого мандарина:

очищение,
поддержка
хорошего
настроения

очищение
смягчение

На иллюстрации представлены только те химические соединения, которые занимают большую долю в составе этого эфирного масла, другие вещества содержатся в нем в меньшем количестве.

ИССЛЕДОВАНИЯ:

1,100

научных исследований
лимонена, основного
компонента эфирного
масла желтого
мандарина.

Данные, опубликованные
в базе PubMed до января 2020 г.

ХОРОШО СОЧЕТАЕТСЯ С:

