

Genel Bilgiler

Kekik, Anadolu ve Akdeniz coğrafyasına özgü, 20-80 cm arasında büyüeyebilen, açık yeşil yapraklara sahip, çok yıllık otsu bir bitkidir. Lamiaceae (Labiatae - Ballıbabagiller) familyasına ait en çok kullanılan tıbbi ve aromatik bitkilerin başında yer alır.

Antik Mısır'da yiyeceklerin korunmasında kullanıldığı, Hipokrat ve Maimonides'in (İbn Meymun) eserlerinde yer aldığı bilinir. Binlerce yıldır mutfakların vazgeçilmezi olan kekik, İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra Kuzey Amerika'da da popüler hale gelmiştir.

Ürün Bilgileri

Elde etme yöntemi:	Buhar distilasyonu
Üretim yeri:	Türkiye
Üretim tarihi:	Temmuz 2021
Kullanılan bitki kısımları:	Yaprak ve sap
Nota sınıfı:	Orta
Saklama koşulları:	Oda sıcaklığında, hava ve ışık geçirmeyen kapalı paslanmaz çelik tanklarda
Raf ömrü:	5 yıl
Kullanım alanları:	Kozmetik, ilaç, parfümeri, aromaterapi, gıda endüstrisi, temizlik ürünleri, bitki sağlığı

Kekik Uçucu Yağı

Bitki Bilgileri

Botanik isim:	<i>Origanum vulgare</i> L.
Aile:	Lamiaceae (Labiatae) (Ballıbabagiller)
Diğer isimler:	İstanbul kekiği, Çanakkale kekiği
Coğrafi menşei:	Fethiye, Muğla / rakım 1130 metre
Yetiştirme:	Konvansiyonel (İyi Tarım Uygulamaları)
Hasat dönemi:	Temmuz 2021

Organoleptik Özellikler

Renk:	Açık sarı, turuncu
Koku:	Kuvvetli, keskin, baharatımsı, otsu
Görünüm:	Berrak sıvı
Çözülebilirlik:	Alkol ve taşıyıcı (sabit) yağlarda çözülebilir, suda çözülmez

Fiziksel ve Kimyasal Özellikler

Kırılma indisi:	1.490 – 1.515 (20°C)
Özgül ağırlık:	0.925 – 0.955 (20°C g/mL)
İşımsal etkinlik:	-5° / +5° (20°C)
Parlama noktası:	64°C (kapalı kap)

Kimya ve Tat Envanterleri

CAS #:	84012-24-8	EC #:	281-670-3
INCI ismi:	Origanum Vulgare Leaf Oil	INCI işlevleri:	Maskeleme, tazeleme
FEMA #:	2660	CFR:	21CFR182.1
ORAC değeri:	15,300 µTE/100 g		

