

Genel Bilgiler

Güney Avrupa, Kuzey Afrika ve Batı Asya coğrafyasında yetişen mersin her dem yeşil bir çalı bitkisidir. Kokulu beyaz/pembe çiçeklere ve küçük (2-5 cm), oval, koyu yeşil yapraklara sahip olan mersin, 5 metreye kadar büyüyebilir. Mersingiller (Myrtaceae) ailesinin en önemli türlerinden biri olan mersinin taze ve kuru yaprakları hem geleneksel tıpta hem de mutfaklarda baharat olarak kullanılır. Kabuk ve köklerinden ise deri işlenmesinde faydalanılır.

Ürün Bilgileri

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

Mersin Uçucu Yağı

Bitki Bilgileri

Botanik isim:	<i>Myrtus communis</i> L.
Aile:	Myrtaceae (Mersingiller)
Diğer isimler:	Yeşil mersin, yabani mersin, murt
Coğrafi menşei:	Gökova, Muğla / rakım 300-600 metre
Yetiştirme:	Doğadan toplama
Hasat dönemi:	Ağustos 2021

Organoleptik Özellikler

Renk:	Açık sarı, turuncu
Koku:	Taze, baharatımsı, kafuru andıran, çiçeksi, otsu
Görünüm:	Berrak sıvı
Çözülebilirlik:	Alkol ve taşıyıcı (sabit) yağlarda çözülebilir, suda çözülmez

Fiziksel ve Kimyasal Özellikler

Kırılma indisi:	1.465 – 1.475 (20°C)
Özgül ağırlık:	0.890 – 0.920 (20°C g/mL)
İşımsal etkinlik:	+12° / +30° (20°C)
Parlama noktası:	41°C (kapalı kap)

Kimya ve Tat Envanterleri

CAS #:	84082-67-7 / 8008-46-6	EC #:	282-012-8
INCI ismi:	Myrtus communis leaf oil	INCI işlevleri:	Koku verme, maskeleyici
FEMA #:	Yok	CFR:	Yok
ORAC değeri:	25,400 µTE/100 g		

