

## 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.

Kekik hidrosolü (hidrolat veya bitki suyu), kekik yapraklarının ve saplarının basınçsız buhar distilasyonu yöntemi ile işlenmesi sırasında doğal olarak elde edilir. İçerisinde %0,05 ile %0,30 arasında kekik uçucu yağı bulunur.

## Ürün Bilgileri

<b>Elde etme yöntemi:</b>	Buhar distilasyonu
<b>Üretim yeri:</b>	Türkiye
<b>Üretim tarihi:</b>	Kasım 2019
<b>Kullanılan bitki kısımları:</b>	Yaprak ve sap
<b>Saklama koşulları:</b>	Oda sıcaklığında, hava ve ışık geçirmeyen gıda saklamaya uygun HDPE tanklarda
<b>Raf ömrü:</b>	2 yıl
<b>Kullanım alanları:</b>	Kozmetik, aromaterapi, temizlik ürünleri

## Kekik Hidrosolü

## Bitki Bilgileri

<b>Botanik isim:</b>	<i>Origanum vulgare</i> L.
<b>Aile:</b>	Lamiaceae (Labiatae) (Ballıbabagiller)
<b>Diğer isimler:</b>	İstanbul kekiği, Çanakkale kekiği
<b>Coğrafi menşei:</b>	Fethiye, Muğla / rakım 1130 metre
<b>Yetiştirme:</b>	Konvansiyonel (İyi Tarım Uygulamaları)
<b>Hasat dönemi:</b>	Temmuz 2019

## Organoleptik Özellikler

<b>Koku:</b>	Kuvvetli, keskin, baharatımsı
<b>Görünüm:</b>	Renksiz, hafif bulanık, eser miktarda uçucu yağ içerir
<b>Çözülebilirlik:</b>	Alkol ve suda çözülebilir, taşıyıcı (sabit) yağlarda çözülmez

## Fiziksel ve Kimyasal Özellikler

<b>Kırılma indisi:</b>	1.300 – 1.350 (20°C)
<b>Özgül ağırlık:</b>	0.980 – 1.020 (20°C g/mL)
<b>pH:</b>	4.8 – 7.0

## Kimya ve Tat Envanterleri

<b>CAS #:</b>	84012-24-8	<b>EC #:</b>	281-670-3
<b>INCI ismi:</b>	Origanum vulgare flower/leaf/stem distillate water	<b>INCI işlevleri:</b>	Maskeleyen, koku verme

