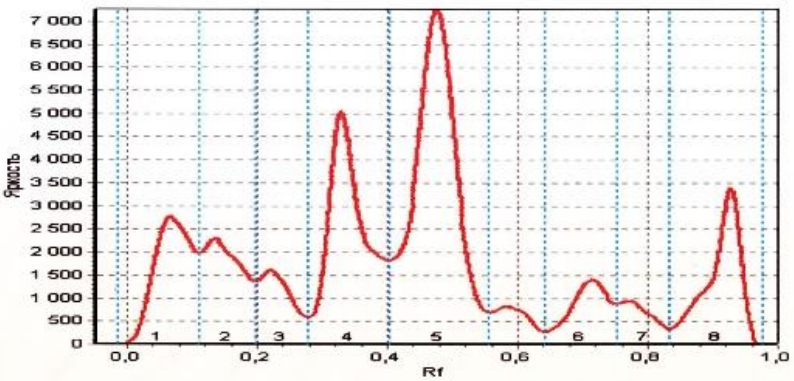
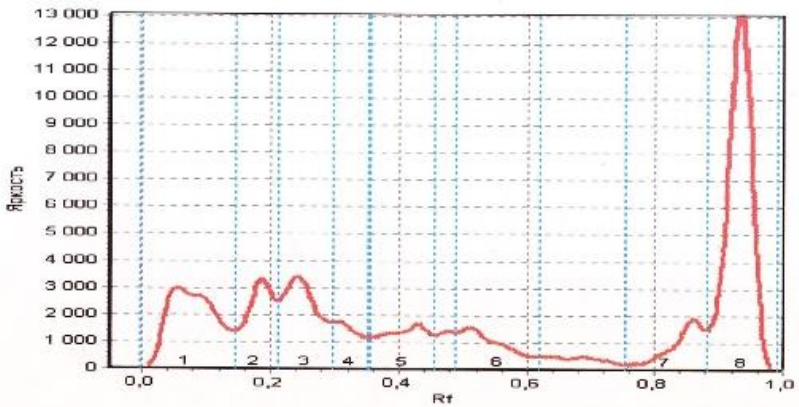
CO_2 экстракт лаврового листа



Пик	Rf	L()	S	%S	H	%H	Описание
1	0,07	68399	11,6	2776	11,2		Фосфолипиды
2	0,15	59528	10,1	2302	9,3		Моноглицериды
3	0,23	35193	6,0	1602	6,5		Диглицериды
4	0,34	114616	19,5	5032	20,4		Ароматические вещества
5	0,49	191561	32,5	7272	29,4		Хлорофиллы
6	0,73	35409	6,0	1399	5,7		Ароматические вещества
7	0,78	20522	3,5	945	3,8		Ароматические вещества
8	0,94	63606	10,8	3386	13,7		Воскоподобные вещества
Сумма		588834		24714			

Внешний вид и цвет	Маслянистая жидкость от светло коричневого до коричневого цвета с зеленоватым оттенком
Запах	Характерный для лаврового листа
Массовая доля влаги, %, не более	5,0
Плотность при 20^0C, г/см^3	1,100-1,1275
Кислотное число, мг КОН/г, не более	20,0
Растворимость в этиловом спирте (1:1) при нагревании до t= 75^0C	Полная
Массовая доля веществ летучих с водяным паром, %, не менее	40,0

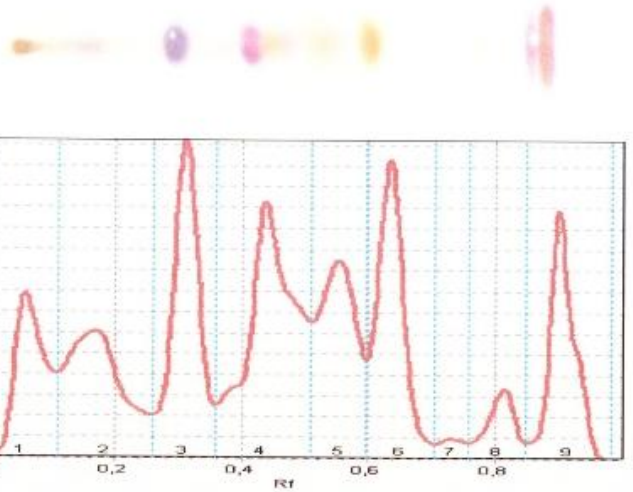
CO_2 – экстракт базилика эвгенольного



Пик	Rf	L()	S	%S	H	%H	Описание
1	0,05		113882	16,2	3000	10,1	Фосфолипиды
2	0,19		68629	9,7	3332	11,2	Углеводороды
3	0,24		93133	13,2	3414	11,5	Ароматические вещества
4	0,31		33945	4,8	1736	5,9	Ароматические вещества
5	0,43		56550	8,0	1653	5,6	Ароматические вещества
6	0,51		52908	7,5	1547	5,2	Ароматические вещества
7	0,86		45007	6,4	1887	6,4	Каротиноиды
8	0,93		240690	34,2	13101	44,2	Воскоподобные вещества
Сумма			704744		29670		

Внешний вид	Маслянистая жидкость темно-желтого или красно-коричневого цвета
Вкус	Горький
Запах	Характерный гвоздичному
Массовая доля влаги, %, не более	5,0
Плотность при 20^0С, г/см^3	1,020-1,090
Кислотное число, мг КОН/г, не более	30,0
Растворимость в растительном масле (1:10) при нагревании	полная
Массовая доля веществ летучих с водяным паром, %, не менее	50,0

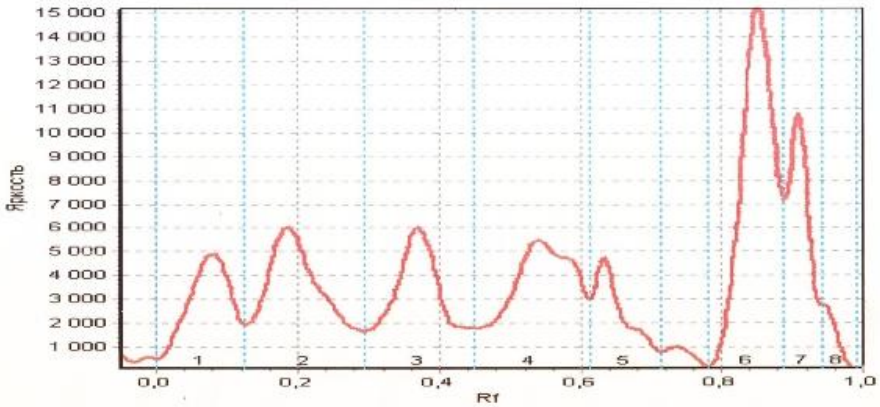
CO_2- экстракт ромашки



Пик	Rf	L()	S	%S	H	%H	Описание
1	0,08		92592	8,9	3918	9,6	Фосфолипиды
2	0,19		133155	12,8	3039	7,5	Холестерин
3	0,33		154706	14,9	7618	18,7	Хлорофиллы
4	0,45		216957	20,9	6123	15,1	Ароматические вещества
5	0,57		140788	13,6	4735	11,7	Ароматические вещества
6	0,65		147508	14,2	7145	17,6	Триацилглицериды
7	0,75		9776	0,9	470	1,2	Токоферолы
8	0,83		35884	3,5	1668	4,1	Каротиноиды
9	0,92		107596	10,4	5926	14,6	Воскоподобные вещества
Сумма			1038962		40642		

Внешний вид	Маслянистая жидкость желто-коричневого цвета с желтыми кристаллами
Запах	Характерный для ромашки
Массовая доля влаги, %, не более	5,0
Плотность при 20^0С, г/см^3	0,920-0,990
Кислотное число, мг КОН/г, не более	30,0
Растворимость в растительном масле (1:10) при нагревании	полная
Массовая доля веществ летучих с водяным паром, %, не менее	35,0

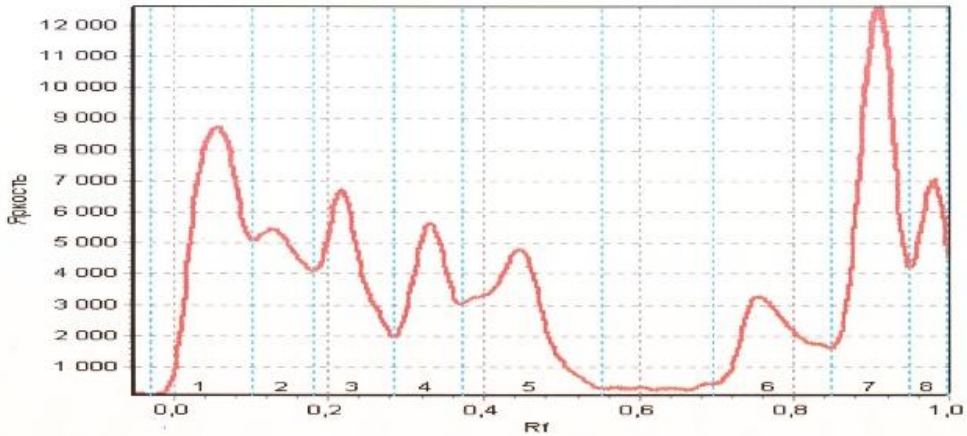
CO_2- экстракт мускатного ореха



Пик	Rf	L()	S	%S	H	%H	Описание
1	0,08		157558	10,1	4888	8,8	Фосфолипиды
2	0,18		254153	16,3	6002	10,8	Ароматические вещества
3	0,37		217520	13,9	5999	10,8	Ароматические вещества
4	0,54		265189	17,0	5472	9,8	Триацилглицериды
5	0,63		108960	7,0	4725	8,5	Красящие вещества
6	0,85		364819	23,3	15191	27,2	Неидентифицированные вещества
7	0,91		164839	10,5	10737	19,3	Воскоподобные вещества
8	0,95		29810	1,9	2750	4,9	
Сумма			**1562848**		**55764**		

Внешний вид	Маслянистая жидкость желто-коричневого цвета
Запах	Характерный для мускатного ореха
Массовая доля влаги, %, не более	5,0
Плотность при 20^0С, г/см^3	0,920-0,990
Кислотное число, мг КОН/г, не более	65,0
Растворимость в растительном масле (1:10) при нагревании	полная
Массовая доля веществ летучих с водяным паром, %, не менее	45,0

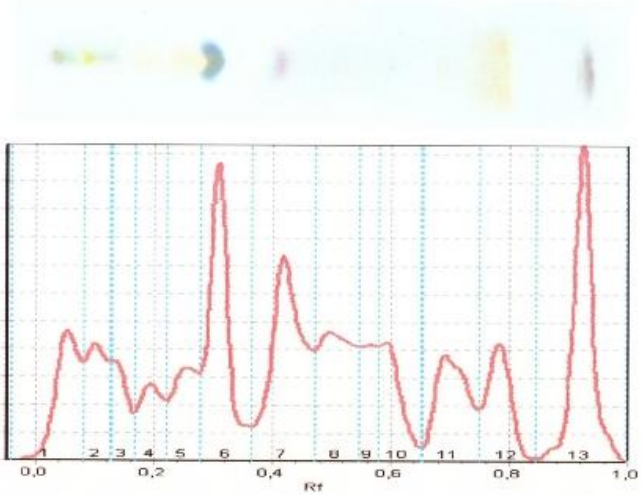
CO_2 – экстракт кардамона



Пик	Rf	L()	S	%S	H	%H	Описание
1	0,06		270596	17,8	8724	16,1	Фосфолипиды
2	0,13		167078	11,0	5438	10,0	Неидентифицированные
3	0,22		186983	12,3	6728	12,4	Красящие вещества
4	0,33		146324	9,6	5626	10,4	Ароматические вещества
5	0,45		196932	13,0	4808	8,9	Ароматические вещества
6	0,75		128992	8,5	3260	6,0	Ароматические вещества
7	0,91		302193	19,9	12626	23,3	Восколодобные вещества
8	0,98		120793	7,9	7011	12,9	
Сумма			1519891		54221		

Внешний вид	Маслянистая жидкость желто-коричневого цвета
Запах	Характерный для кардамона
Массовая доля влаги, %, не более	5,0
Плотность при 20^0С, г/см^3	0,920-0,990
Кислотное число, мг КОН/г, не более	10,0
Растворимость в растительном масле (1:10) при нагревании	полная
Массовая доля веществ летучих с водяным паром, %, не менее	60,0

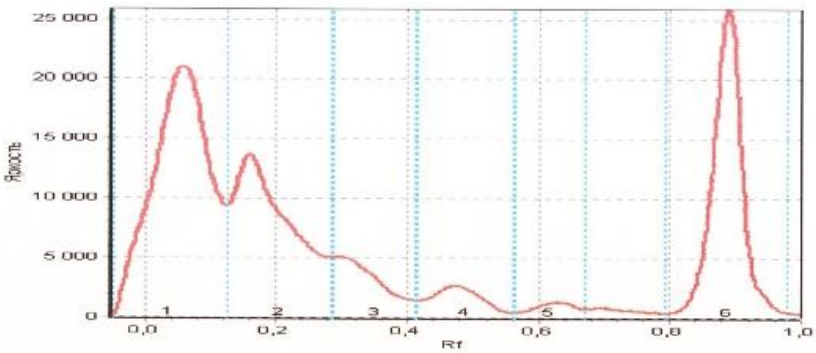
CO_2-экстракт перца красного стручкового



Пик	Rf	L()	S	%S	H	%H	Описание
1	0,05		48987	7,0	2328	6,8	Фосфолипиды
2	0,10		38443	5,5	2089	6,1	
3	0,13		25472	3,6	1788	5,2	
4	0,19		28379	4,0	1374	4,0	
5	0,25		37140	5,3	1675	4,9	Органические кислоты
6	0,31		89621	12,8	5321	15,4	Хлорофиллы
7	0,42		99193	14,1	3672	10,7	Ароматические вещества
8	0,50		73765	10,5	2318	6,7	
9	0,57		29084	4,1	2089	6,1	
10	0,59		41211	5,9	2134	6,2	
11	0,69		54551	7,8	1907	5,5	Токофероллы
12	0,78		44615	6,4	2118	6,1	Каратиноиды
13	0,93		92036	13,1	5664	16,4	Воскоподобные вещества
Сумма			702497		34477		

Внешний вид	Маслянистая жидкость красного цвета с коричневым оттенком
Запах	Специфический, характерный для перца красного жгучего
Вкус	Остро-горький, жгучий
Массовая доля влаги, %, не более	5,0
Плотность при 20^0C, г/см^3	0,940-0,990
Кислотное число, мг КОН/г, не более	60,0
Растворимость в этиловом спирте (1:1) при нагревании до t= 75^0C	полное
Массовая доля капсаицина, %, не менее	0,2

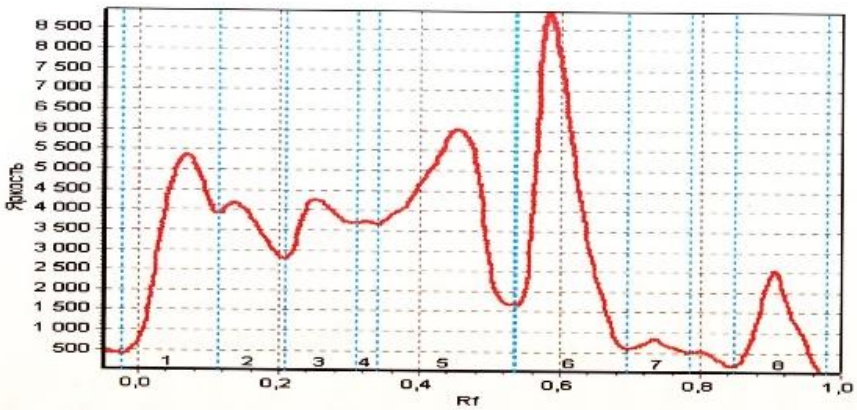
CO_2- экстракт имбиря



Пик	Rf	L()	S	%S	H	%H	Описание
1	0,08		971119	37,4	21041	30,1	Фосфолипиды
2	0,18		651228	25,1	13708	19,6	Ароматические вещества
3	0,31		190356	7,3	5120	7,3	Ароматические вещества
4	0,49		116869	4,5	2703	3,9	Триацилглицериды
5	0,65		48976	1,9	1372	2,0	Каротиноиды
6	0,91		615191	23,7	25865	37,1	Воскоподобные вещества
Сумма			2593739		69809		Сруктурные липиды

Внешний вид	Маслянистая жидкость желто-коричневого цвета
Запах	Характерный для имбиря
Массовая доля влаги, %, не более	5,0
Плотность при 20^0C, г/см^3	0,920-0,990
Кислотное число, мг КОН/г, не более	25,0
Растворимость в растительном масле (1:10) при нагревании t= 75^0C	полная
Массовая доля веществ летучих с водяным паром, %, не менее	40,0

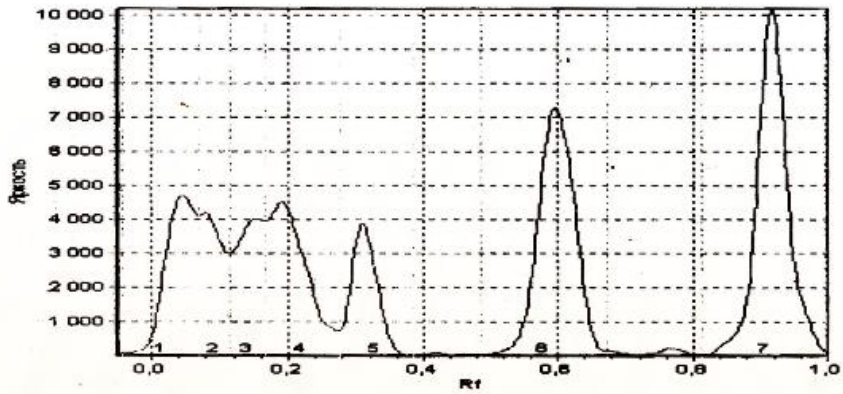
CO_2- экстракт плодов кориандра



Пик	Rf	L()	S	%S	H	%H	Описание
1	0,09		187834	15,1	5363	14,9	Фосфолипиды
2	0,15		144970	11,7	4179	11,6	Неидентифицированные
3	0,27		161853	13,0	4264	11,9	Ароматические вещества
4	0,34		48081	3,9	3722	10,4	Неидентифицированные
5	0,47		342665	27,6	6020	16,8	Ароматические вещества
6	0,60		270476	21,8	8964	25,0	Триацилглицериды
7	0,75		25380	2,0	836	2,3	Неидентифицированные
8	0,92		60954	4,9	2528	7,0	Воскоподобные вещества
Сумма			1242213		35876		

Внешний вид	Маслянистая жидкость желто-коричневого цвета
Запах	Характерный для плодов кориандра
Массовая доля влаги, %, не более	5,0
Плотность при 20^0С, г/см^3	0,920-0,990
Кислотное число, мг КОН/г, не более	5,0
Растворимость в растительном масле (1:10) при нагревании	полная
Массовая доля веществ летучих с водяным паром, %, не менее	60,0

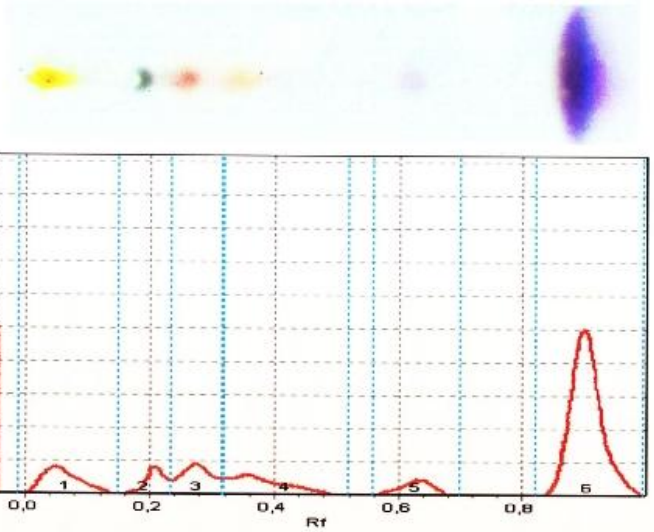
CO_2-экстракт гвоздики



Пик	Rf	L()	S	%S	H	%H	Описание
1	0,05		109899	12,1	4714	12,1	Фосфолипиды
2	0,08		73741	8,1	4190	10,8	Неидентифицирован
3	0,15		83714	9,2	4023	10,4	Углеводороды
4	0,19		132919	14,6	4526	11,7	Углеводороды
5	0,31		75841	8,3	3868	10,0	Свободные органические кислоты
6	0,59		198823	21,9	7295	18,8	Эфирные масла
7	0,92		234480	25,8	10198	26,3	Неомыляемые вещества
Сумма			909417		38814		

Внешний вид	Маслянистая жидкость от светло-коричневого до темно-коричневого цвета
Вкус	Умеренно горький
Массовая доля влаги, %, не более	5,0
Плотность при 20 ^{0}C, г/см^3	1,000-1,050
Кислотное число, мг КОН/г, не более	50,0
Растворимость в растительном масле (1:10) при нагревании	полная
Массовая доля эвгенола, %, не менее	60,0

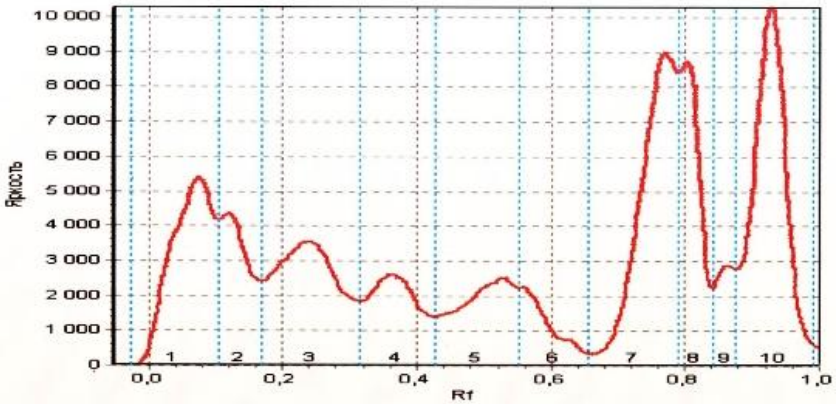
CO_2-экстракт перца черного



Пик	Rf	L()	S	%S	H	%H	Описание
1	0,05		123526	10,8	4042	9,4	Фосфолипиды
2	0,21		67389	5,9	4080	9,5	Углеводороды
3	0,28		119803	10,5	4495	10,5	Углеводороды
4	0,36		131676	11,5	2916	6,8	Органические кислоты
5	0,64		62743	5,5	2274	5,3	Эфирные масла
6	0,90		640671	55,9	25027	58,4	Неомыляемые вещества
Сумма			1145808		42834		

Внешний вид	Маслянистая жидкость желто-коричневого цвета с желтыми кристаллами
Вкус	Остро-горький, жгучий
Запах	Характерный для перца черного горького
Массовая доля влаги, %, не более	5,0
Плотность при 20^0С, г/см^3	0,920-0,990
Кислотное число, мг КОН/г, не более	30,0
Растворимость в растительном масле (1:10) при нагревании	полная
Массовая доля пиперина в осадке, %, не менее	10,0

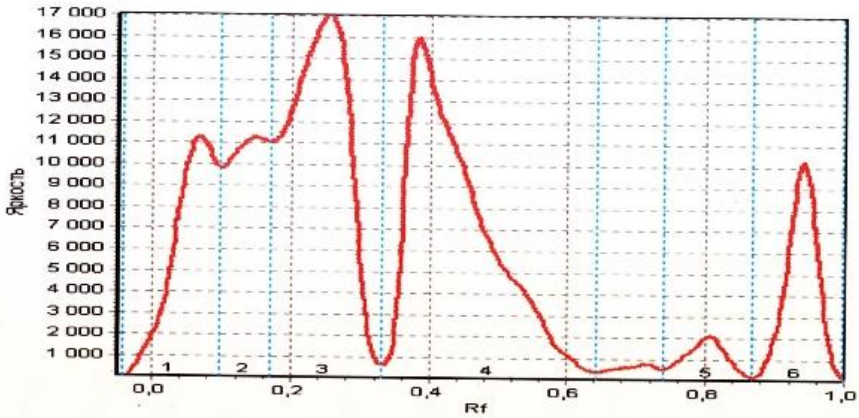
CO_2-экстракт семян моркови



Пик	Rf	L()	S	%S	H	%H	Описание
1	0,09		168019	12,8	5506	10,5	Фосфолипиды
2	0,13		98732	7,5	4445	8,4	Неидентифицированные
3	0,25		143198	10,9	3378	6,4	Углеводороды
4	0,37		102768	7,8	2649	5,0	Углеводороды
5	0,54		106486	8,1	2839	5,4	Органические кислоты
6	0,58		57419	4,4	2603	4,9	Ароматические соединения
7	0,79		223641	17,1	8952	17,0	Токоферолы
8	0,82		139286	10,6	9075	17,2	Каротиноиды
9	0,88		45821	3,5	2958	5,6	Неидентифицированные
10	0,95		226233	17,2	10221	19,4	Воскоподобные вещества
Сумма			1311603		52626		

Внешний вид и цвет	Маслянистая жидкость от желтого до коричневого цвета
Запах	Характерный для семян моркови
Массовая доля влаги, %, не более	1,0
Плотность при 20^0C, г/см^3	0,910-0,948
Кислотное число, мг КОН/г, не более	65,0
Растворимость в этиловом спирте (1:1) при нагревании до t= 75^0C	Полная
Массовая доля эфирного масла, %, не менее	2,0

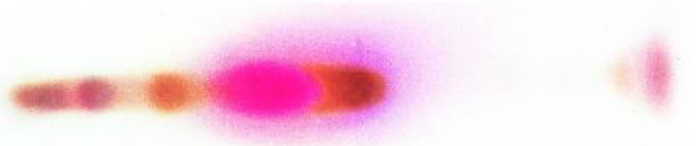
CO_2- экстракт перца душистого

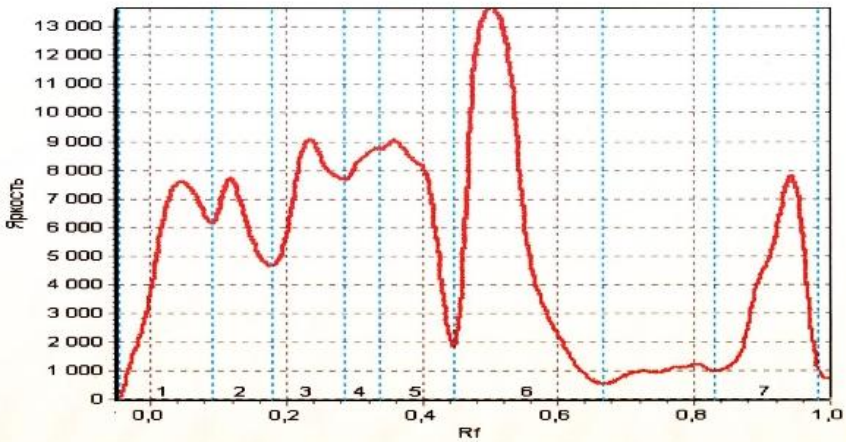


Пик	Rf	L()	S	%S	H	%H	Описание
1	0,07		338639	13,6	11315	16,6	Фосфолипиды
2	0,15		323049	12,9	11268	16,6	Неидентифицированные
3	0,25		759851	30,4	17066	25,1	Ароматические вещества
4	0,38		792850	31,8	15995	23,5	Ароматические вещества
5	0,81		61425	2,5	2099	3,1	Коротиноиды
6	0,94		220367	8,8	10251	15,1	Воскоподобные вещества
Сумма			2496181		67994		

Внешний вид	Маслянистая жидкость желто-коричневого цвета с желтыми кристаллами
Вкус	Остро-горький, жгучий
Запах	Характерный для перца душистого
Массовая доля влаги, %, не более	5,0
Плотность при 20^0С, г/см^3	0,920-0,990
Кислотное число, мг КОН/г, не более	10,0
Растворимость в растительном масле (1:10) при нагревании	полная
Массовая доля веществ летучих с водяным паром, %, не менее	45,0

CO_2- экстракт тмина

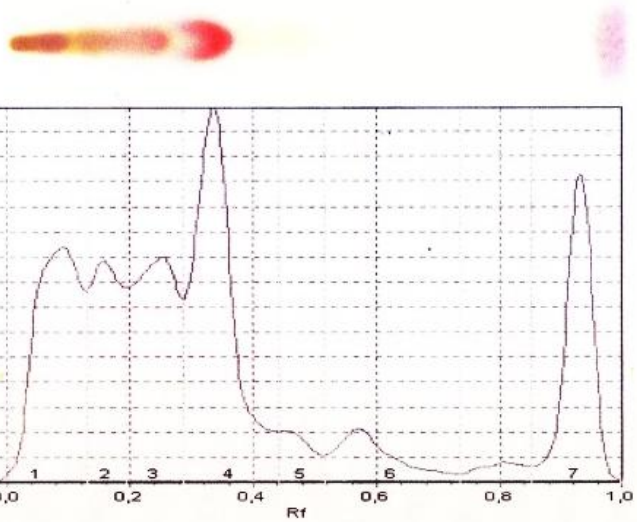




Пик	Rf	L()	S	%S	H	%H	Описание
1	0,06		310582	13,3	7593	11,9	Фосфолипиды
2	0,13		249779	10,7	7721	12,1	Неидентифицированные вещества
3	0,25		369855	15,8	9081	14,3	Неидентифицированные вещества
4	0,35		200208	8,5	8752	13,7	Органические кислоты
5	0,37		354855	15,1	9054	14,2	Ароматические вещества
6	0,52		591360	25,2	13658	21,5	Триацилглицериды
7	0,96		266713	11,4	7807	12,3	Воскоподобные вещества
Сумма			2343352		63666		

Внешний вид	Маслянистая жидкость желто-коричневого цвета
Запах	Характерный для тмина
Массовая доля влаги, %, не более	5,0
Плотность при 20^0С, г/см^3	0,920-0,990
Кислотное число, мг КОН/г, не более	10,0
Растворимость в растительном масле (1:10) при нагревании	полная
Массовая доля веществ летучих с водяным паром, %, не менее	50,0

CO_2-экстракт розмарина



Пик	Rf	L()	S	%S	H	%H	Описание
1	0,09		169152	19,3	4699	16,0	Фосфолипиды
2	0,16		111431	12,7	4425	15,1	Углеводороды
3	0,25		157849	18,0	4494	15,3	Углеводороды
4	0,33		234068	26,7	7478	25,5	Органические кислоты (урсуловая
5	0,46		25609	2,9	1021	3,5	Неидентифицированные
6	0,57		47419	5,4	1069	3,6	Ароматические соединения
7	0,93		131399	15,0	6118	20,9	Неомыляемые вещества
Сумма			876927		29304		

Внешний вид и цвет	Маслянистая жидкость от светло коричневого до коричневого цвета
Запах	Характерный для розмарина
Массовая доля влаги, %, не более	5,0
Плотность при 20^0С, г/см^3	1,100-1,1275
Кислотное число, мг КОН/г, не более	25,0
Растворимость в этиловом спирте (1:1) при нагревании до t= 75^0С	Полная
Массовая доля веществ летучих с водяным паром, %, не менее	35,0