

EXTRATO GLICÓLICO DE MORANGO

INCI name: Fragraria Vesca Fruit Extract

CAS number: 84929-78-2



INTRODUÇÃO:

Conhecido também pelo nome de Fragária ou Fragária-Rósea, o morango já era cultivado em hortas européias desde o século XV.

Em relação ao seu cultivo, temperaturas quentes são as mais indicadas no período de crescimento das folhas, na fase floração e da frutificação o frio é o ideal. Gosta de terrenos areno-argilosos, com muita matéria orgânica e baixa acidez.

No Brasil o morango tem mostrado melhor adaptação do Sul de Minas Gerais até o Rio Grande do Sul. É um alimento com poucas calorias e rico em vitamina C, betacaroteno, ferro, cálcio, fósforo, potássio, sódio e em menor quantidade de vitaminas A e B.

INDICAÇÕES

Utilizada na indústria cosmética na produção de cremes, loções cremosas, em shampoos, géis, pomadas, etc.



PRINCIPAIS PROPRIEDADES

- Antioxidante;
- Cicatrizante.

DOSAGEM SUGERIDA

De acordo com a formulação.

PRESERVAÇÃO

Armazenarem local seco e arejado ao abrigo da umidade e de fontes de calor.

DADOS ANALÍTICOS

Análise	Especificações
Aspecto	Líquido de média viscosidade
Cor	Castanho amarelado a castanho
Odor	Característico
Concentração	20%
pH (20°C+/-4°C)	(5,0 ± 2,0)
Densidade (20°C+/-4°C)	1,000 ± 0,050
Solubilidade	Solúvel em bases aquosas, podendo ocorrer turbidez e precipitação, sem alterar suas características. Neste caso, homogeneizar o produto antes do uso.

ESTABILIDADE - PRAZO DE VALIDADE

24 meses, desde que seguidas às orientações de armazenamento.



OBSERVAÇÕES:

As informações contidas nesta Ficha foram compiladas de nossos fornecedores e de várias publicações técnicas tidas como verdadeiras. Não garantimos a exatidão dos dados. O único propósito deste documento é ser um guia para utilização apropriada do material. É de responsabilidade do usuário, determinar adequação destas informações para o uso correto do produto.