

EXTRATO GLICÓLICO DE TOMATE

INCI: Solanum Lycopersicum Fruit Extract

CAS: 90131-63-8



INTRODUÇÃO:

O tomate, fruto do tomateiro, é um dos frutos mais consumidos em todo o mundo. O mesmo é originário da América do Sul, mais especificamente da região que vai do norte do Chile até a Colômbia. Sabe-se que grandes quantidades de tomates selvagens eram cultivadas na civilização inca, região do atual Peru. Ao contrário do que alguns consideram, o tomate não é um legume, mas sim, um fruto, uma vez que é produto do desenvolvimento do ovário e do óvulo da flor.

O mesmo tem uma coloração que vai do amarelo ao vermelho, graças à presença dos pigmentos licopeno e caroteno. Sua forma é variável, no entanto, é arredondada na maioria das vezes. O tomate apresenta várias e pequenas sementes, embebidas dentro de um líquido gelatinoso formado pelo tecido parenquimático. O fruto possui um sabor ligeiramente ácido.

O tomate é uma boa fonte de vitaminas A, C e do complexo B. O mesmo também possui quantidades significativas de sais minerais, como o Fósforo, Ferro, Potássio, Cálcio e Magnésio.



INDICAÇÕES

Pode ser incorporado em cremes hidratantes, loções cremosas e de limpeza, shampoos, sabonetes, máscaras, etc.

PRINCIPAIS PROPRIEDADES

- Antioxidante;

DOSAGEM SUGERIDA

De acordo com a formulação.

PRESERVAÇÃO

Armazenar em local seco e arejado, protegido da luz e de fontes de calor.

DADOS ANALÍTICOS

Analise	Especificações
Aspecto	Líquido de média viscosidade
Cor	Castanho a castanho amarelado
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.



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.