

TEHNIČKI LIST

Allspice (Pimento Berry) Essential Oil

Naziv sirovine: Pimento etarsko ulje

INCI naziv: Pimenta Officinalis (Pimento) Berry Oil

CAS broj: 8006-77-7; 84929-57-7

Botanički naziv: Pimenta dioica (syn Pimenta officinalis)

Sinonimi: Allspice začín, piment (pimiento) ili Jamajkanska paprika, Pimenta, Jamaica Pimenta, Myrtle Paper, Pimento Berry

Hemijska klasifikacija: Esencijalno ulje

Funkcionalna kategorija: Mirisna supstanca

Opis ulja: 100% čisto i prirodno esencijalno ulje. Dobija se destilacijom vodenom parom iz bobica biljke Pimenta dioica. Glavni sastojci ulja su: Eugenol, 1,8-Cineole, B-Caryophyllene, α-Caryophyllene, Methyleugenol, Gamma-Cadinene, Caryophyllene oxide. Za aromu najgvirca zaslužno je etarsko ulje, kojeg ima 3–4% i u kojem je, kao i kod karanfilića, glavni sastojak eugenol. Ulje je rastvorljivo u alkoholu i fiksnim uljima. Nerastvorljivo je u vodi. Izvor informacija: **Julia Lawless, The Encyclopedia of Essential Oils (Updated Edition) (London: Harper Thorsons, 2014).** 190.

Upotreba: Koristi se u aromaterapiji, prirodnoj parfimeriji, kozmetici i formulacijama za ličnu negu u skladu sa IFRA (International Fragrance Association) standardima.

Mirisna klasifikacija: Srednja nota (Middle Note)

Poreklo sirovine: Jamaika

Stabilnost i skladištenje: Čuvati u dobro zatvorenoj posudi na hladnom i suvom mestu, zaštićeno od sunčeve svetlosti. Ukoliko je skladištenje duže od 36 meseci, kvalitet treba proveriti pre upotrebe.

TEHNIČKI LIST

Mere opreza: Pre prve upotrebe bilo kog etarskog ulja, potrebno je izvršiti test i proveriti da li postoji osetljivost na to etarsko ulje. Ova preventivna mera se preporučuje zbog mogućnosti individualnih reakcija preosetljivosti. Preporuka je da se 1 do 2 kapi etarskog ulja razblaži u 5 ml baznog ulja (maslinovo ili bademovo) i zatim se ta mešavina nanosi na unutrašnju stranu podlaktice.

