

# 迷迭香提取物

产品名称	迷迭香提取物
公司名称	西安昌岳植物化工有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	西安市高新区科技路70号梧桐朗座B-21801
联系电话	86-02962886900 13389265990

## 产品详情

### 迷迭香提取物

提取来源：唇形科植物迷迭香全草，水煎煮提取，提取液浓缩，喷雾干燥制得。

产品状态：黄棕色粉末，特异气味。

粒度：100目

产品规格：10:1（提取比例）

成分：鼠尾草酸（Carnosic acid），迷迭香酸（Rosmarinic acid）等。

包装：25KG/纸板桶

库存情况：现货供应

关于迷迭香：

迷迭香叶带有茶香，味辛辣、微苦，常被使用在烹饪上，也可用来泡花草茶喝。常绿灌木，古代认为迷迭香能增强记忆，目前公认的最具备有抗氧化作用的植物迷迭香中的抗氧化成分主要为鼠尾草酸、鼠尾草酚、迷迭香酚、熊果酸、迷迭香酸等成分。

食用

消除胃气胀、增强记忆力、提神醒脑、减轻头痛症状、对伤风、腹胀、肥胖等亦很有功效。

有较强的收敛作用，调理油腻不洁的肌肤，促进血液循环，刺激毛发再生。改善脱发现象（孕妇禁食）。

### 迷迭香茶

拥有能令人头脑清醒的香味，能增强脑部的功能，可改善头痛，对需要大量记忆的学生不妨多饮用迷迭香茶。

改善语言、视觉、听力方面的障碍，增强注意力，治疗风湿痛，强化肝脏功能，降低血糖，有助于动脉硬化的治疗，助麻痹的四肢恢复活力。

在西餐中迷迭香是经常使用的香料，在牛排、土豆等料理以及烤制品中特别经常使用。有种特别清甜带松木香的气味和风味，香味浓郁，甜中带有苦味。

迷迭香粉末通常是在菜肴烹调好以后添加少量提味使用，主要用于羊肉海鲜鸡鸭类。在烤制食物腌肉的时候放上一些，烤出来的肉就会特别的香；在调制沙拉酱的时候放人少许还可以做成**香草**

沙拉油汁；烹调菜肴时常常使用干燥的迷迭香粉（如果菜肴需要长时间加热，可以使用香气比较浓郁的干燥迷迭香）；把干燥的迷迭香用葡萄醋浸泡后，可作为长条面包或大蒜面包的蘸料。

### 美容

迷迭香的主要功能在于收敛和抗氧化，迷迭香提取液中的有效成分与天然有机脂具有很强的亲和性，因此，迷迭香常与有机脂结合制成凝脂产品。一般的清洁用品在清洗过后，护肤的功能性成分大部分会被水冲洗流失，瑞士的科研人员在三高新鲜提取技术的基础上，通过添加择向活性酶等手段，使迷迭香的有效成分在与凝脂亲和的同时也与肌肤表皮层产生亲和性，这种亲和性超越了与水的亲和性，因此，在清洗的过程中，迷迭香的大部分有效成分仍能够被皮肤吸收，起到收敛和抗氧化的效果，不过，该技术目前只有瑞士某集团生产线在应用。

迷迭香是著名的有收敛功效的植物，可以帮助我们清洁毛囊和皮肤深层，并能够让毛孔更细小，从而让皮肤看起来更细腻更平整。而对于面部有多余脂肪的人来说，也有消除脂肪，紧实皮肤的功效，此外，迷迭香的抗氧化性，对减缓衰老也起到了一定作用。

### 注意事项：

迷迭香拥有增强记忆力的强大高效，这一点是迷迭香成为许多考生的最爱，但是要注意的是迷迭香也是一味中草药，“逢药三分毒”，要想要有一个好成绩关键还是依靠平时的学习，可不要在临考前临时抱佛脚大量的使用迷迭香，要是不小心使用了过多的迷迭香导致药物中毒的话可不好，可不要美好的回忆留不止，反而留下了不好的回忆。