

荆芥油 天然香料油原料

| | |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 荆芥油 天然香料油原料 |
| 公司名称 | 吉安市国光香料厂 |
| 价格 | .00/件 |
| 规格参数 | 品牌:国光香料 外观:澄清油状液体 产地:江西 |
| 公司地址 | 吉安市吉州区工业园 |
| 联系电话 | 0796-8286667 18607064978 |

产品详情

提取方法荆芥油可通过各种分离方法从荆芥植物中提取，所述方法包括蒸汽蒸馏、有机溶剂萃取、微波辅助的有机溶剂萃取、超临界流体萃取、机械萃取以及花香提取法(首先冷提取到油脂中，随后有机溶剂萃取)。

成分二氢荆芥内酯(DHN)已显示是一种有效的驱虫剂。二氢荆芥内酯可通过使荆芥内酯氢化生产，荆芥内酯是荆芥油的组分。

食用价值荆芥有强烈香气，主要以鲜嫩的茎叶供作蔬菜食用。荆芥富含芳香油，以叶片含量最高，味鲜美，还可驱虫灭菌，生食熟食均可，但以凉拌为多，一般将嫩尖作夏季调味料，是一种经济效益高、很有发展前途的无公害、保健型辛香蔬菜。