

D-LIMONENO DE NARANJA

CÓDIGO: ES-029

CITRUS SINENSIS

CAS 5989-27-5 FEMA 2633

Características Generales

- ❖ Líquido incoloro a ligeramente amarillo obtenido como subproducto del procesamiento de la naranja, ya sea del jugo, emulsiones o cáscara de naranja.
- ❖ Compuesto principalmente del monoterpeno d-limoneno, 93 - 95%.
- ❖ Posee notas características a jugo de naranja.
- ❖ Usado ampliamente como solvente y desengrasante biodegradable
- ❖ Producto grado alimenticio, por lo que también tiene aplicación en industria de alimentos, así como en fragancias.

Perfil Sensorial

Aroma:

Cítrico, característico de jugo fresco.

Sabor:


Cítrico, frutal, dulce, jugo de naranja recién exprimido.

Principales componentes: D-limoneno



PRESENTACIONES Y USOS

● Alimentos

Principalmente en la elaboración de sabores cítricos (ponches de frutas, naranja, mandarina, tangerina, ) aunque también puede utilizarse para dar notas dulces de entrada en sabores frutales y tropicales)

● Bebidas

Su uso principal en bebidas es como disolvente de resinas utilizadas en emulsiones donde se requiere turbidez

● Perfumería y Cosméticos

Su característica nota a jugo de naranja recién exprimido reduce su uso en la elaboración de fragancia fina y para cosméticos a menos que se obtenga de terpenos.

● Limpieza y desengrasante

Es muy usado en la elaboración de productos de limpieza y como desengrasante ecológico.

1 Kg

5 Kg

20 Kg

50 Kg

100 Kg

180 Kg