



CO TO JEST OLEJEK CYTRYNOWY ?

Olejek cytrynowy jest pozyskiwany z owoców cytryn. Podobnie jak wszystkie olejki eteryczne, olejek cytrynowy powstaje w wyniku złożonych reakcji chemicznych zachodzących w owocach. W przypadku cytryny olejek eteryczny wytwarzany jest w komórkach skórki. Przykładowo gdy kroisz lub ścierasz cytrynę, możesz poczuć olej, który jest w skórce lub na skórce. Podobnie gdy obierasz cytrynę ze skórki, poczujesz wydzielanie się olejku. To jest olejek cytrynowy zwany „tłoczonym na zimno”, zachowuje on ten sam kolor co barwa owocu.

Olejek cytrynowy można uzyskać również przez ścieranie skórki i tak uzyskamy olejek kierowany jest do strumienia wody. Następnie izolowany jest za pomocą wirówki, gdzie oddziela się od wody: ciało stałe i wosk.

Olejek cytrynowy można również wyodrębnić destylując skórki. Uzyskuje się w ten sposób produkt o bardzo małej objętości - posiada on inny smak i aromat. Tak uzyskany olej cytrynowy jest bezbarwny. Olejek z cytryny może być wyizolowany z esencji cytryny podczas procesu parowania soku z cytryny. Olejek jest dość soczysty i jest również bezbarwny, klarowny jak woda.

Kolor: Olejek cytrynowy jest barwy od żółtej do żółto-zielonej. Kolor zależy od dojrzałości owoców i od rodzaju używanego sprzętu do ekstrakcji. Mechanizm pozyskiwania olejku jest różny, im proces jest bardziej agresywny, tym ciemniejszy olejek cytrynowy.

Skład: Olejek cytrynowy składa się z terpenów, limonen, aldehydów, alkoholi i seskwiterpenów. Kluczowy (charakterystyczny) składnik aromatu w cytrynie to Citral. Zawartość składników chemicznych w oleju może się różnić w zależności od rodzaju procesu ekstrakcji. Skład różni się też w zależności od różnorodności odmian cytryn, regionu i pogody. Cytryny najlepiej rosną w typowym klimacie śródziemnomorskim, gdzie są upalne dni i chłodne noce oraz deszcz. Zwykle są to cytryny uprawiane w pobliżu wybrzeży i są one lepsze od tych z upraw w regionach pustynnych. Pogoda i ilość wody w każdym z tych obszarów wpływa na skład olejku cytrynowego.

Nazwa botaniczna: Citrus Limon

Pochodzenie lub kraj: Olejek cytrynowy jest produkowany w kilku miejscach: Brazylii, Argentynie, Hiszpanii, RPA, Izrael, Włochy i Kalifornia

Powiązane owoce: bergamotka; kwaśna cytryna i Meyer cytrynowy

Zastosowania: Olejek cytrynowy jest używany jako składnik smakowy i zapachowy. To bardzo popularny aromat w napojach. Może być użyty w mieszankach przypraw, dressingach lub do pieczenia czy gotowania. Cytryna to popularny zapach w przemyśle chemicznym: występuje w środkach czyszczących, detergentach, odświeżaczach powietrza i nie tylko.

Kalendarz zbiorów:

Product	Country	JAN	FEB	MAR	APR	MAY	JUNE	JULY	AUG	SEPT	OCT	NOV	DEC
LEMON	ARGENTINA					■				■			
LEMON	AUSTRALIA						■	■	■				
LEMON	BRAZIL		■	■	■	■							
LEMON	ISRAEL	■	■	■	■	■	■			■	■	■	■
LEMON	ITALY		■	■			■	■	■				
LEMON	SOUTH AFRICA		■	■									
LEMON	USA (ARIZONA)												
LEMON	USA (CALIFORNIA)			■	■	■							

Więcej na: (źródło)

 citrusandallied.com



Wojciech Jabłoński PARTNER
wyłączny importer i dystrybutor na Polskę
dla firmy: C&A (USA)

Producent C&A posiada certyfikat .
Stały nadzór służb: FDA.
Oferuje produkty spełniające standardy
NOP Organic, Kosher i Halal.
C&A aktywny członek: FEMA, FCA,
IFEAT, IFRA, IFRA-IOFI
Karty Zrównoważonego Rozwoju ,
NAFFS i WFFC.
Jest oddany branży F&F.