

CO2-экстракт Мускатного ореха

Ботанический источник: ядро сухого семени *Myristica fragrans*.

Распространенные названия: Мускатный орех, магия, мускат, мускатбаум, миристика, ноз москада, нуэз москада и нукс моската.

Латинское название: *Myristica fragrans* Houtt

Мускатный орех принадлежит к вечнозеленому дереву семейства *Myristicaceae*.

Естественно мускатный орех ограничен островами Банда, крошечным архипелагом в Восточной Индонезии (Молуккские острова). Сегодня основными странами-производителями являются Индонезия (мускатный орех из Восточной Индии) и Гренада (мускатный орех из Западной Индии); культивируется на Суматре, Французская Гвиана.

Ингредиенты: Мускатный орех содержит около 5%-10% эфирного масла, которое в основном состоит из терпеновых углеводородов (пинены, камфен, п-цимол, сабинен, фелландрен, терпинен, лимонен, мирцен, вместе до 60-90%), терпен. производные (линалоол, гераниол, терпинеол, вместе 5-15%), фенилпропаны (миристицин, элемицин, сафрол, вместе 2-20%) и эфирное масло. Миристицин (метокси-сафрол, обычно 4%) отвечает за галлюциногенный эффект мускатного ореха.

Свойства: Острый на вкус, теплый по своей природе, связан с селезенкой, желудком и каналами толстой кишки; расслабляющее, седативное, пищеварительное, афродизиак, наркотическое и галлюциногенное в чрезмерных количествах, одорант, антиоксидант, мочегонное, ветрогонное, спазмолитическое, омолаживающее.

Применяется при несварении желудка, хронических нервных расстройствах, заболеваниях почек, для профилактики тошноты и рвоты, болей в животе, поносе, воспалении, импотенции, заболеваниях печени, ревматических болях, зубной боли, неприятном запахе изо рта, беспокойстве, депрессии, экземе, психических заболеваниях, истерии.

В качестве приправы мускатный орех чаще всего используется со сладкими или острыми блюдами, такими как пироги, заварной крем, пудинги, печенье, торты и напитки, такие как напитки на основе молока или яиц, глинтвейн и пунш. Кроме того, он придает приятный аромат овощам, блюдам из яиц, колбасам, баранине и рыбе.

Мускатный орех является излюбленным лакомством гурманов, эстетов и художественно одаренных натур, улучшает яркость восприятия окружающего мира.

При добавлении в ваши любимые рецепты экстракт мускатного ореха гарантирует превосходное качество чистого натурального вкуса и аромата исходной специи, но в более стабильной и удобной в обращении форме.

Он избавляет от стресса, устраняет нервную дрожь, укрепляет силу воли, помогает избавиться от нерешительности и апатии и испытать удовольствие в процессе жизни.

Экстракт мускатного ореха, используемый в космецевтике, средствах по уходу за кожей и массажных маслах, способствует улучшению гладкости, текстуры и комфорта кожи, увлажняет и смягчает кожу.