

TIMAY KIMYA

BİTKİ EKSTRAKTLARI VE KİMYASAL HAMMADDELER

timay



DOĞAL



GÜVENİLİR



KALİTELİ



YENİLİKÇİ



BİZ KİMİZ? WHO WE ARE?



Timay, yüksek kaliteli bitki ekstraktları ve doğal aktif bileşenler alanında uzmanlaşmış bir üretici ve tedarikçidir. Sizlere, doğanın iyileştirici gücünü modern Ar-Ge çalışmalarıyla birleştiren özel formülasyonlar sunuyoruz. Güçlü teknik ekibimiz ve yüksek kapasiteli üretim-depolama altyapımızla, kaliteli, güvenilir ve hızlı hizmet sağlamayı hedefliyoruz.



Timay is a specialized manufacturer and supplier of **high-quality** plant extracts and **natural active** ingredients. We combine the healing power of nature with modern R&D expertise to deliver custom formulations tailored to your needs. With our experienced team and high-capacity production and storage facilities, we aim to provide consistent quality, fast, and reliable service at every stage.



Özgün Metodoloji, Gerçek İnovasyon *Original Methodology, True Innovation*



Timay Kimya Sanayi olarak, kendi araştırma-geliştirme çalışmalarımız doğrultusunda geliştirdiğimiz özgün metodolojilerle bitki ekstraktı üretimi gerçekleştiriyoruz. Standardize bitki özleri ve tamamlayıcı hammadde çözümlerindeki geniş ürün yelpazemizle; **wellness, nutrasötik, kozmetik, gıda, organik hammadde** ve **hayvan sağlığı** uygulamalarına bilimsel bir yaklaşımla cevap veriyoruz.



As Timay Kimya, we produce plant extracts through our proprietary methodologies developed in line with our own research and development activities. With our extensive portfolio of standardized plant extracts and complementary raw material solutions, we provide science-driven solutions for **wellness, nutraceutical, cosmetic, food, organic ingredient, and animal health applications**.



*From the Essence of Plants,
Pure Extract Solutions,
Driven by Science,
Committed to Standardized Quality*



*Bitkinin Özünden
Saf Ekstrakt,
Bilimin Gücüyle
Standart Kalite*

ALEOVERA

ALEOVERA

Botanik adı / Botanical name:

Aloe vera (L.) Burm.f.

Aloe Vera Ekstraktı, Aloe vera (L.) Burm.f. bitkisinin yaprak içi jel kısmından elde edilen, polisakkaritler bakımından karakteristik bir profile sahip bitkisel ekstraktır. Asetillenmiş mannan yapısındaki asemanan başta olmak üzere glukomannanlar ve diğer suda çözünen polisakkaritler, aloe vera jelinin temel bileşen gruplarını oluşturur.^[1,2] Bu bileşenlerin konsantre biçimde sunulması, Aloe Vera Ekstraktının kozmetik, takviye edici gıda ve gıda formülasyonlarında değerlendirilmesine olanak sağlar. Kozmetik ürünlerde nem ve bakım odaklı konseptleri tamamlayan bitkisel bir aktif olarak kullanılabilirken, standardize çeşitleri belirli bir polisakkarit veya asemanan düzeyinin hedeflendiği ürün geliştirme çalışmalarında kontrollü ve tekrarlanabilir bir bileşen profili sunar.^[1,2]



Aloe Vera Extract is a botanical extract obtained from the inner leaf gel of Aloe vera (L.) Burm.f. and characterized by its polysaccharide profile. Acemannan, an acetylated mannan, together with glucomannans and other water-soluble polysaccharides, constitutes the principal group of characteristic components found in aloe vera gel.^[1,2] The concentrated presence of these constituents supports the use of Aloe Vera Extract in cosmetic, food supplement, and food formulations. In cosmetic products, it may be incorporated as a botanical active complementing hydration- and care-focused concepts, while standardized grades provide a controlled and reproducible constituent profile for product development targeting a defined polysaccharide or acemannan level.^[1,2]

REFERANS / REFERENCE

1. Hamman, J. H. (2008). Composition and applications of Aloe vera leaf gel. *Molecules*, 13(8), 1599–1616.
2. Sánchez, M., González-Burgos, E., Iglesias, I., & Gómez-Serranillos, M. P. (2020). Pharmacological update properties of Aloe vera and its major active constituents. *Molecules*, 25(6), Article 1324.

AKGÜNLÜK

BOSWELLIA

Botanik adı / Botanical name:

Boswellia serrata

Akgünlük Ekstraktı, *Boswellia serrata* ağacının gövdesinden elde edilen aromatik oleo-gum reçinenin ekstraksiyonla işlenmesiyle hazırlanır. Reçinenin ayırt edici bileşenleri arasında β -boswellik asit, asetil- β -boswellik asit, 11-keto- β -boswellik asit (KBA) ve asetil-11-keto- β -boswellik asit (AKBA) gibi pentasiklik triterpenler bulunur. Uçucu terpenler ve polisakkaritler de hammaddenin doğal yapısına katkıda bulunur. Ekstraksiyonda seçilen çözücü sistemi, nihai üründe yoğunlaşan bileşen fraksiyonlarını belirler.

Boswellik asitler, enflamatuvar süreçler ve oksidatif dengeyle ilişkili mekanizmalar bakımından bilimsel araştırmalara konu olmaktadır.^[1,2] Kendine özgü reçine kökenli bileşimiyle Akgünlük Ekstraktı; eklem ve hareketlilik odaklı takviye edici gıdalarda, nutrasötik preparatlarda ve bitkisel içerikli kişisel bakım formülasyonlarında değerlendirilebilir.



Boswellia Extract is prepared from the aromatic oleo-gum resin obtained from the trunk of Boswellia serrata. Its distinguishing constituents include pentacyclic triterpenes such as β -boswellic acid, acetyl- β -boswellic acid, 11-keto- β -boswellic acid (KBA), and acetyl-11-keto- β -boswellic acid (AKBA). Volatile terpenes and polysaccharides also contribute to the resin's natural composition. The solvent system selected during extraction determines which constituent fractions are concentrated in the finished product.

Boswellic acids have been investigated for mechanisms associated with inflammatory processes and oxidative balance.^[1,2] With its characteristic resin-derived composition, Boswellia Extract may be used in food supplements developed for joint and mobility support, nutraceutical preparations, and botanical personal care formulations.

1. Siddiqui, M. Z. (2011). Boswellia serrata, a potential anti-inflammatory agent: An overview. Indian Journal of Pharmaceutical Sciences, 73(3), 255–261.
2. Abdel-Tawab, M., Werz, O., & Schubert-Zsilavecz, M. (2011). Boswellia serrata: An overall assessment of in vitro, preclinical, pharmacokinetic and clinical data. Clinical Pharmacokinetics, 50(6), 349–369.

timay





timay

BİBERİYE

ROSEMARY

Botanik adı / Botanical name:

Rosmarinus officinalis

Biberiye Ekstraktı, *Rosmarinus officinalis* yapraklarından elde edilen; rosmarinik asit, karnosik asit ve karnosol gibi fenolik bileşenleri içeren bitkisel ekstraktır.^[1,2] Ekstraksiyon yöntemine bağlı olarak değişebilen bu karakteristik bileşen profili ve bilimsel çalışmalarda tanımlanan antioksidan özellikleri, Biberiye Ekstraktının takviye edici gıda, gıda ve kozmetik formülasyonlarında değerlendirilmesini sağlar.^[1,2] Konsantre yapısı, biberiyeye özgü bileşenlerin formülasyonlara kontrollü ve tekrarlanabilir biçimde kazandırılmasına olanak tanırken; standarde çeşitleri belirli bir rosmarinik asit veya karnosik asit düzeyinin hedeflendiği ürün geliştirme çalışmalarında kullanılabilir.^[1]



*Rosemary Extract is a botanical extract obtained from the leaves of *Rosmarinus officinalis* and contains phenolic constituents such as rosmarinic acid, carnosic acid, and carnosol.^[1,2] This characteristic constituent profile which may vary depending on the extraction method—and the antioxidant properties described in scientific studies support the use of Rosemary Extract in food supplement, food, and cosmetic formulations.^[1,2] Its concentrated form enables rosemary-specific compounds to be incorporated into formulations in a controlled and reproducible manner, while standardized grades may be used in product development targeting a defined level of rosmarinic acid or carnosic acid.^[1]*

1. Andrade, J. M., Faustino, C., Garcia, C., Ladeiras, D., Reis, C. P., & Rijo, P. (2018). *Rosmarinus officinalis* L.: An update review of its phytochemistry and biological activity. *Future Science OA*, 4(4), FSO283.
2. Nieto, G., Ros, G., & Castillo, J. (2018). Antioxidant and antimicrobial properties of rosemary (*Rosmarinus officinalis*, L.): A review. *Medicines*, 5(3), Article 98.

BÖĞÜRTLLEN

BLAKCBERRY

Botanik adı / Botanical name:

Rubus fruticosus

Böğürtlenin mor-kırmızidan koyu mora uzanan belirgin rengi, meyvede doğal olarak bulunan antosiyaninlerden kaynaklanır. Başlıca antosiyanin olan siyanidin-3-glukozite; ellajitanenler, ellajik asit türevleri ve flavonoller eşlik eder.^[1] Meyveden elde edilen Böğürtlen Ekstraktı, bu fenolik çeşitliliği işlenebilir bir bitkisel hammadde formunda sunar. Meyve kökenli içeriği ve yoğun renk karakteriyle takviye edici gıdalarda, içeceklerde, toz karışımlarda ve farklı gıda uygulamalarında kullanılabilir. Kozmetik formülasyonlarda ise antioksidan özellikli meyve ekstraktlarının tercih edildiği cilt bakım ürünlerine dâhil edilebilir.



The distinctive colour of blackberry, ranging from reddish purple to deep purple, originates from its naturally occurring anthocyanins. Cyanidin-3-glucoside is the predominant anthocyanin, accompanied by ellagitannins, ellagic acid derivatives, and flavonols.^[1] Obtained from the fruit, Blackberry Extract presents this diverse phenolic composition in a practical botanical ingredient form. Its fruit-derived composition and rich colour character make it suitable for food supplements, beverages, powdered blends, and other food applications. It may also be incorporated into skincare formulations featuring antioxidant botanical fruit extracts.

1. Kaume, L., Howard, L. R., & Devareddy, L. (2012). The blackberry fruit: A review on its composition and chemistry, metabolism and bioavailability, and health benefits. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 60(23), 5716–5727.

timay



ÇÖREK OTU

Botanik adı / Botanical name:

Nigella sativa

BLACK SEED

Nigella sativa tohumlarının fitokimyasal çeşitliliğinde kinonlar, terpenler, fenolik bileşenler, alkaloidler ve saponinler birlikte yer alır. Tohumun en çok araştırılan karakteristik bileşeni timokinon olmakla birlikte timohidrokinon, ditimokinon, p-simen, karvakrol ve α -hederin de çörek otuna özgü bileşimde dikkat çeker.^[1] Sabit yağ fraksiyonu ise başta linoleik ve oleik asit olmak üzere doymamış yağ asitleri bakımından zengindir.^[1]

Çörek Otu Ekstraktı, bu çok yönlü bitkisel kaynağı takviye edici gıda, fonksiyonel gıda ve kozmetik ürünlerin geliştirilmesinde kullanılabilecek işlenebilir bir hammaddeye dönüştürür. Ekstrakta geçen bileşenlerin dağılımı kullanılan çözücüye ve üretim yöntemine göre farklılık gösterebildiğinden, ürünün teknik özellikleri ekstraksiyon koşullarıyla birlikte değerlendirilir.



*The phytochemical diversity of *Nigella sativa* seeds encompasses quinones, terpenes, phenolic compounds, alkaloids, and saponins. Thymoquinone is the most extensively studied characteristic constituent, while thymohydroquinone, dithymoquinone, p-cymene, carvacrol, and α -hederin also contribute to the distinctive composition of black seed.^[1] Its fixed oil fraction is particularly rich in unsaturated fatty acids, predominantly linoleic and oleic acids.^[1]*

Black Seed Extract transforms this multifaceted botanical source into a practical ingredient for the development of food supplements, functional foods, and cosmetic products. Since the composition transferred to the extract may vary with the solvent and production method, its technical profile should be considered in relation to the applied extraction conditions.

1. Hannan, M. A., Rahman, M. A., Sohag, A. A. M., Uddin, M. J., Dash, R., Sikder, M. H., Rahman, M. S., Timalsina, B., Munni, Y. A., Sarker, P. P., Alam, M., Mohibullah, M., Haque, M. N., Jahan, I., Hossain, M., T., Afrin, T., Rahman, M. M., Tahjib-Ul-Arif, M., Mitra, S., ... Kim, B. (2021). Black cumin (*Nigella sativa* L.): A comprehensive review on phytochemistry, health benefits, molecular pharmacology, and safety. *Nutrients*, 13(6), 1784.

ÇUHA ÇİÇEĞİ

COWSLIP FLOWER

Botanik adı / Botanical name:

Primula veris

Çuha çiçeğinin sarı çiçekleri, bitkinin kökünden farklı olarak flavonoidlerin belirgin olduğu bir bileşime sahiptir. Rutin, izorhamnetin ve kaempferol türevlerinin yanı sıra kateşin ve çeşitli fenolik bileşenler bu yapının başlıca unsurları arasındadır.^[1] Çiçeklerden üretilen Çuha Çiçeği Ekstraktı, bitkinin fenolik içeriğini yoğunlaştırılmış ve formülasyona kolayca dâhil edilebilir bir hammadde hâline getirir. Bitkisel içerik çeşitliliğinin amaçlandığı takviye edici gıda ve gıda ürünlerinde kullanılabileceği gibi, çiçek ekstraktlarıyla geliştirilen kozmetik formüllere de uyum sağlar.^[1,2]



The yellow flowers of cowslip exhibit a composition distinguished by flavonoids, differing notably from the phytochemical profile of the root. Rutin, isorhamnetin and kaempferol derivatives, catechin, and various phenolic constituents are among its principal components.^[1] Produced from the flowers, Cowslip Flower Extract delivers this phenolic content as a concentrated ingredient suitable for formulation. It may be used in foods and food supplements designed with diverse botanical ingredients, as well as in cosmetic formulations featuring flower-derived extracts.^[1,2]

1. Siddiqui, M. Z. (2011). Boswellia serrata, a potential anti-inflammatory agent: An overview. Indian Journal of Pharmaceutical Sciences, 73(3), 255–261.

2. Abdel-Tawab, M., Werz, O., & Schubert-Zsilavecz, M. (2011). Boswellia serrata: An overall assessment of in vitro, preclinical, pharmacokinetic and clinical data. Clinical Pharmacokinetics, 50(6), 349–369.

timay



DEVE DİKENİ

MILK THISTLE

Botanik adı / Botanical name:

Silybum marianum

Deve dikeninin olgun meyveleri, “silimarin” adıyla bilinen kendine özgü flavonolignan kompleksinin doğal kaynağıdır. Bu kompleks; silibin, izosilibin, silikristin ve silidianin gibi bileşenlerden meydana gelir; bunlar arasında silibin genellikle en yüksek oranda bulunan bileşendir.^[1] Meyvenin yağ fraksiyonunda ise linoleik ve oleik asit ağırlıklı yağ asitleri yer alır.

Deve Dikeni Ekstraktı, bitkinin bu değerli bileşimini takviye edici gıda ve bitkisel ürün formüllerinde kullanıma uygun, konsantre bir hammadde biçiminde sunar. Silimarin suda düşük çözünürlüğe sahip olduğundan ekstraksiyonda kullanılan çözücü sistemi, elde edilen bileşen dağılımı üzerinde belirleyicidir.^[1] Bu nedenle ürünün içeriği, Timay’ın standart ürünlerinde belirli bir silimarin yüzdesiyle değil, beyan edilen ekstraksiyon oranı ve teknik spesifikasyonu ile anımlanır.



The ripe fruits of milk thistle are a natural source of the distinctive flavonolignan complex known as silymarin. This complex comprises compounds including silybin, isosilybin, silychristin, and silydianin, with silybin generally representing its most abundant constituent.^[1] The fruit also contains an oil fraction characterized predominantly by linoleic and oleic acids.

Milk Thistle Extract brings this valuable botanical composition into a concentrated ingredient suitable for food supplements and other botanical formulations. As silymarin has limited solubility in water, the solvent system employed during extraction plays an important role in determining which constituents are transferred to the finished extract.^[1] Timay’s standard product is therefore defined by its declared extraction ratio and technical specification rather than by a specified silymarin percentage.

1. European Medicines Agency. (2018). Assessment report on Silybum marianum (L.) Gaertn., fructus. Committee on Herbal Medicinal Products.

EKİNEZYA

ECHINACEA

Botanik adı / Botanical name:
Echinacea purpurea

Ekinezya Ekstraktı, *Echinacea purpurea* bitkisinin çiçek ve kök kısımlarından elde edilen, çok yönlü bir fitokimyasal profile sahip bitkisel ekstraktır. Alkamidler, polisakkaritler ve sikorik asit başta olmak üzere kafeik asit türevleri, ekinezyanın karakteristik bileşen gruplarını oluşturur. [1] Bu bileşen çeşitliliği, ekstraktın bitkiye özgü içeriğin konsantre biçimde sunulmasının amaçlandığı takviye edici gıda ve gıda formülasyonlarında değerlendirilmesini sağlar. Fenolik bileşiklerinin antioksidan özellikleri ise ekinezya ekstraktına kozmetik formülasyonlarda antioksidan ve nem odaklı bakım konseptlerini tamamlayan bitkisel aktif bir kimlik kazandırır.[1,2]



Echinacea Extract is a botanical extract obtained from the flowers and roots of Echinacea purpurea and features a diverse phytochemical profile. Alkamides, polysaccharides, and caffeic acid derivatives particularly chicoric acid represent the characteristic constituent groups of echinacea.^[1] This compositional diversity makes the extract suitable for food supplement and food formulations designed to incorporate the plant's characteristic compounds in a concentrated form. The antioxidant properties of its phenolic constituents also give echinacea extract a distinctive role as a botanical active in cosmetic formulations developed around antioxidant and hydration-focused care concepts.^[1,2]

1. Manayi, A., Vazirian, M., & Saeidnia, S. (2015). Echinacea purpurea: Pharmacology, phytochemistry and analysis methods. Pharmacognosy Reviews, 9(17), 63–72.
2. Yotsawimonwat, S., & Rattanadechsakul, J. (2010). Skin improvement and stability of Echinacea purpurea dermatological formulations. International Journal of Cosmetic Science, 32(5), 340–346.



GİNKGO BİLOBA

GİNKGO BİLOBA

Botanik adı / Botanical name:

Echinacea purpurea

Ginkgo Biloba Ekstraktı, Ginkgo biloba yapraklarından elde edilen; flavonol glikozitleri ve terpen laktonlardan oluşan ayırt edici bir fitokimyasal profile sahip bitkisel ekstraktır. Kuer-setin, kaempferol ve izoramnetin türevlerinin yanı sıra ginkgolidler ve bilobalid, ekstraktın karakteristik bileşenlerini oluşturur.^[1,2] Bu bileşenlerin konsantre ve ölçülebilir biçimde sunul-ması, Ginkgo Biloba Ekstraktını takviye edici gıda ve bitkisel içerikli formülasyonlar için değerli bir hammadde hâline getirir. Standardize çeşitleri, belirli flavonol glikoziti ve terpen lakton düzeylerinin hedeflendiği ürün geliştirme çalışmalarında kontrollü ve tekrarlanabilir bir bileşen profili sunar.^[1]



Ginkgo Biloba Extract is a botanical extract obtained from the leaves of Ginkgo biloba and characterized by a distinctive phytochemical profile comprising flavonol glycosides and terpene lactones. Quercetin, kaempferol, and isorhamnetin derivatives, together with ginkgolides and bilobalide, constitute its characteristic components.^[1,2] The concentrated and measurable presence of these constituents makes Ginkgo Biloba Extract a valuable ingredi-ent for food supplements and botanical formulations. Standardized grades provide a con-trolled and reproducible constituent profile for product development targeting defined levels of flavonol glycosides and terpene lactones.^[1]

1. van Beek, T. A., & Montoro, P. (2009). Chemical analysis and quality control of Ginkgo biloba leaves, extracts, and phytopharmaceuticals. Journal of Chromatography A, 1216(11), 2002–2032.
2. Biernacka, P., Adamska, I., & Felisiak, K. (2023). The potential of Ginkgo biloba as a source of biologically active compounds—A review of the recent literature and patents. Molecules, 28(10), Article 3993.

GİNSENG

GİNSENG

Botanik adı / Botanical name:

Panax ginseng

Panax ginseng kökünün ayırt edici bileşenleri, ginsenosid adı verilen triterpen saponinlerdir. Rb1, Rb2, Rc, Rd, Re ve Rg1 kökte yaygın olarak tanımlanan ginsenosidler arasında yer alırken; polisakkaritler, poliasetilenler, fenolik bileşenler ve uçucu maddeler bitkinin daha geniş fitokimyasal yapısını oluşturur.^[1]

Ginseng Ekstraktı, kökün çok bileşenli yapısını takviye edici gıda, fonksiyonel gıda ve kozmetik ürün geliştirme çalışmalarına uygun bir hammadde biçiminde sunar. Ginsenosidlerin ekstrakta geçiş oranı; kullanılan çözücü, ekstraksiyon yöntemi ve proses koşullarına göre değişebilir. Bu metin, belirli bir ginsenosid yüzdesi beyan etmeyen ve ekstraksiyon oranı üzerinden tanımlanan Timay Ginseng Ekstraktı için hazırlanmıştır.

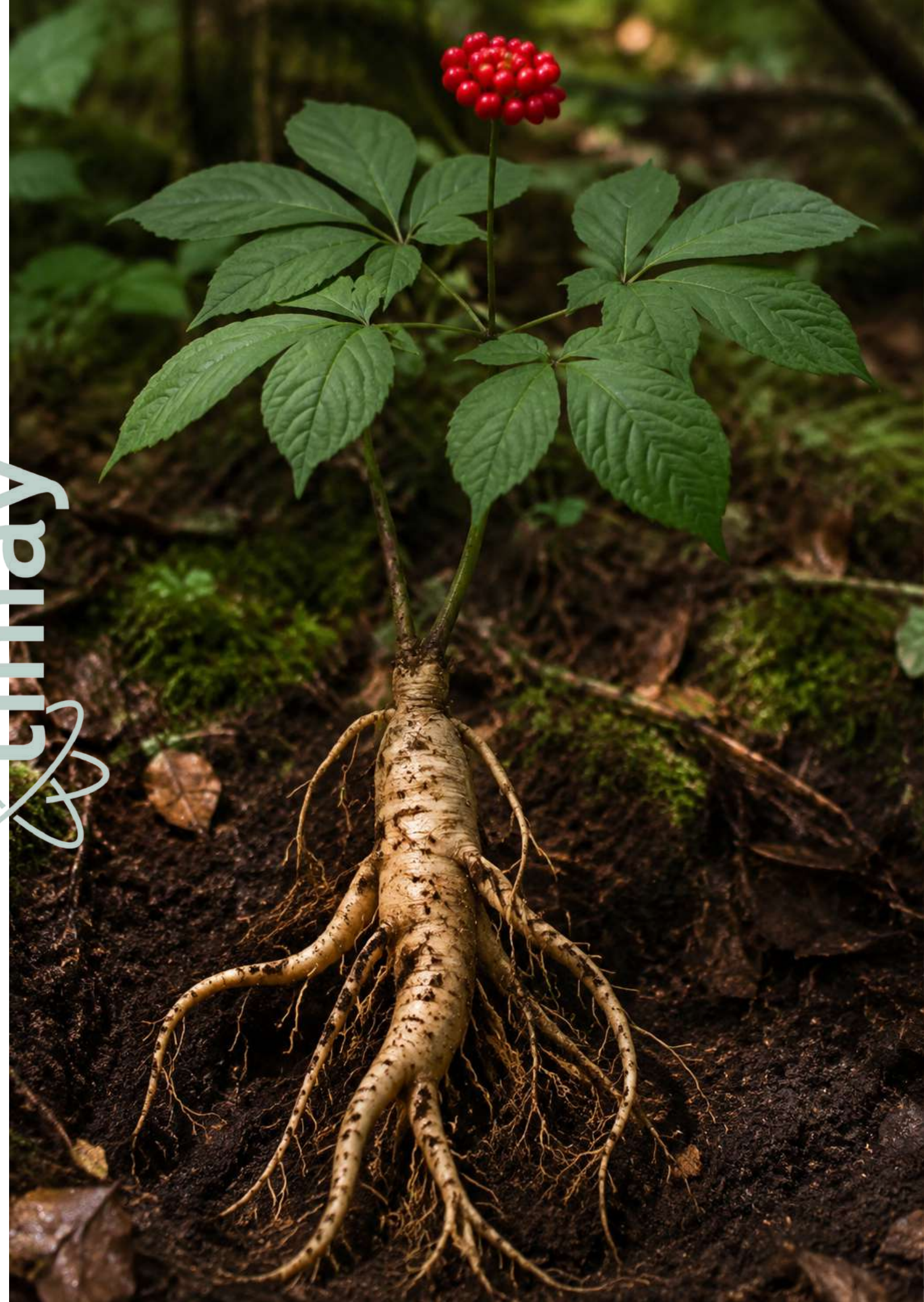


The distinguishing constituents of Panax ginseng root are triterpene saponins known as ginsenosides. Rb1, Rb2, Rc, Rd, Re, and Rg1 are among those commonly identified in the root, while polysaccharides, polyacetylenes, phenolic compounds, and volatile constituents contribute to its broader phytochemical composition.^[1]

Ginseng Extract makes this complex root composition available as a versatile ingredient for food supplements, functional foods, and cosmetic product development. The extent to which individual ginsenosides are transferred into the extract depends on the solvent, extraction technique, and processing conditions. This description applies to Timay Ginseng Extract defined by its extraction ratio, without implying a specified ginsenoside content.

1. Kim, J. H. (2018). Pharmacological and medical applications of Panax ginseng and ginsenosides: A review for use in cardiovascular diseases. Journal of Ginseng Research, 42(3), 264–269.

timay



GOTU KOLA

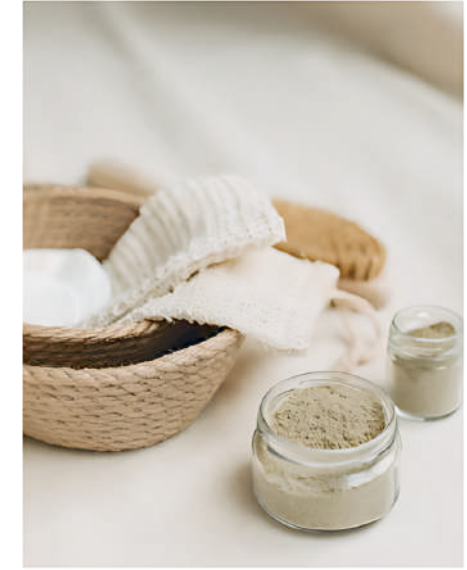
GOTU KOLA

Botanik adı / Botanical name:

Centella asiatica

Gotu Kola Ekstraktı, *Centella asiatica* bitkisinin yaprak ve ince gövdelerini içeren toprak üstü kısımlarından hazırlanır. Bitkinin karakteristik fitokimyasal yapısında asiaticozit ve madecassozit gibi triterpenik saponinler ile bunların aglikonları olan asiatic asit ve madecassic asit öne çıkar. Bu bileşenlerin dağılımı; bitkinin yetiştiği bölgeye, hasat koşullarına ve ekstraksiyon yöntemine bağlı olarak farklılık gösterebilir.

Gotu kolanın triterpenik fraksiyonu; antioksidan özellikleri, cilt bariyeri ve ekstraselüler matriksle ilişkili mekanizmalar bakımından bilimsel çalışmalarda incelenmektedir.^[1,2] Gotu Kola Ekstraktı; cilt bakım serumları, kremler, vücut bakım ürünleri ve kozmetik formülasyonların yanı sıra takviye edici gıda ve nutrasötik ürünlerde kullanılabilir.



Gotu Kola Extract is prepared from the aerial parts of Centella asiatica, including its leaves and slender stems. Its characteristic phytochemical profile is distinguished by triterpenoid saponins such as asiaticoside and madecassoside, together with their aglycones, asiatic acid and madecassic acid. The distribution of these constituents may vary according to geographical origin, harvesting conditions, and the extraction method employed.

The triterpenoid fraction of gotu kola has been investigated for its antioxidant properties and its mechanisms associated with the skin barrier and extracellular matrix.^[1,2] Gotu Kola Extract is suitable for skincare serums, creams, body care products, and other cosmetic formulations, as well as food supplements and nutraceutical products.

1. Bylka, W., Znajdek-Awizeń, P., Studzińska-Sroka, E., Danczak-Pazdrowska, A., & Brzezińska, M. (2013). *Centella asiatica* in cosmetology. *Postępy Dermatologii i Alergologii*, 30(1), 46–49.
2. Sun, B., Wu, L., Wu, Y., et al. (2020). Therapeutic potential of *Centella asiatica* and its triterpenes: A review. *Frontiers in Pharmacology*, 11, 568032.

ISIRGAN OTU

STINGING NETTLE

Botanik adı / Botanical name:

Urtica dioica

Isırgan otunun toprak üstü kısımları, kökten farklı bir fitokimyasal yapıya sahiptir. Klorojenik asit, kafeoilmalik asit ve kafeik asit türevleri ile rutin, kersetin ve izorhamnetin glikozitleri bu bölümde tanımlanan başlıca fenolik bileşenler arasındadır.^[1] Isırgan Otu Ekstraktı, bitkinin yaprak ve gövdesinde bulunan bu bileşenleri konsantre bir hammadde formunda bir araya getirir. Bitkisel karışımlar, takviye edici gıdalar ve fonksiyonel gıda ürünlerinde kullanılmasının yanı sıra; saç, saç derisi ve cilt bakımına yönelik kozmetik formülasyonlarda da yer bulur. Ekstraktın bileşimi, kullanılan bitki materyali ve uygulanan ekstraksiyon koşullarına bağlı olarak şekillenir.



The aerial parts of stinging nettle have a phytochemical composition distinct from that of the root. Chlorogenic acid, caffeoylmalic acid, caffeic acid derivatives, and glycosides of rutin, quercetin, and isorhamnetin are among the principal phenolic constituents identified in this part of the plant.^[1] Stinging Nettle Extract brings together these compounds from the leaves and stems in a concentrated botanical ingredient. In addition to botanical blends, food supplements, and functional food products, it is also relevant to cosmetic formulations intended for hair, scalp, and skin care. The resulting composition reflects both the selected plant material and the extraction conditions applied.

1. Đurović, S., Pavlić, B., Šorgić, S., Popov, S., Savić, S., Pertonićević, M., Radojković, M., Cvetanović, A., & Zeković, Z. (2024). Chemical constituents of stinging nettle (*Urtica dioica* L.): A comprehensive review on phenolic and polyphenolic compounds and their bioactivity. *International Journal of Molecular Sciences*, 25(6), Article 3430.





KARA HİNDİBA

DANDELION

Botanik adı / Botanical name:

Taraxacum officinale

Karahindiba kökü, bitkinin enerji deposu niteliğindeki inülin başta olmak üzere fruktanlar bakımından dikkat çekicidir. Kökün doğal bileşiminde taraksinik asit türevleri gibi seskiterpen laktonlar; hidroksisinamik asitler, triterpenler ve steroller de yer alır.^[1] Bu çok bileşenli yapı, Karahindiba Ekstraktına özellikle bitkisel karışımlar ile takviye edici gıda formüllerinde kendine özgü bir yer kazandırır. Kökün hafif acı karakteri, ürünün duyusal profilini etkileyebileceğinden formül geliştirme sırasında kullanılacak miktar ve diğer bileşenlerle uyumu birlikte değerlendirilmelidir.



Dandelion root is particularly notable for its fructans, including inulin, which serves as one of the plant's principal storage carbohydrates. Its natural composition also comprises sesquiterpene lactones such as taraxinic acid derivatives, together with hydroxycinnamic acids, triterpenes, and sterols.^[1] This combination gives Dandelion Extract a distinctive role in botanical blends and food supplement formulations. Since the root has a naturally mild bitter character, the intended use level and compatibility with other ingredients should be considered during formulation development.

1. European Medicines Agency. (2021). Assessment report on *Taraxacum officinale* F.H.Wigg., radix. Committee on Herbal Medicinal Products.

KARANFİL

CLOVE

Botanik adı / Botanical name:

Syzygium aromaticum

Karanfilin henüz açılmadan hasat edilen çiçek tomurcukları, yoğun kokusu ve sıcak, baharatlı duyuşal karakteriyle ayırt edilir. Bu özğün aromanın temelinde öjenol bulunurken; öjenil asetat ve β -karyofillen uçucu fraksiyona eşlik eder. Tomurcuklar ayrıca tanenler, flavonoidler ve farklı fenolik bileşenler içerir.^[1]

Karanfil Ekstraktı; aromatik bitki karışımları, takviye edici gıdalar, içecekler ve ağız bakım ürünleri gibi farklı formülasyonlarda kullanılabilir. Belirgin tat ve koku profili nedeniyle kullanım miktarı yalnızca teknik gerekliliklere göre değil, ürünün hedeflenen duyuşal karakteri dikkate alınarak da belirlenmelidir.



Clove is obtained from flower buds harvested before blooming and is distinguished by its intense aroma and warm, spicy sensory character. Eugenol is the principal compound associated with this distinctive profile, accompanied by eugenyl acetate and β -caryophyllene in the volatile fraction. The buds also contain tannins, flavonoids, and various phenolic constituents.^[1]

Clove Extract is suitable for use in aromatic botanical blends, food supplements, beverages, and oral care formulations. Due to its pronounced flavour and aroma, the appropriate use level should be determined with consideration for both technical requirements and the intended sensory profile of the finished product.

1.Cortés-Rojas, D. F., de Souza, C. R. F., & Oliveira, W. P. (2014). Clove (*Syzygium aromaticum*): A precious spice. Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine, 4(2), 90–96. [https://doi.org/10.1016/S2221-1691\(14\)60215-X](https://doi.org/10.1016/S2221-1691(14)60215-X)



KETEN TOHUMU

FLAXSEED

Botanik adı / Botanical name:

Linum usitatissimum

Keten Tohumu Ekstraktı, *Linum usitatissimum* tohumlarından elde edilen, lignanlar ve çeşitli fenolik bileşenler bakımından zengin konsantre bir bitkisel ekstraktır. Doğal bileşiminde başlıca lignan olan sekoizolarisiresinol diglukozitin (SDG) yanı sıra fenolik asitler, flavonoidler ve suda çözünebilen polisakkaritler bulunur. Bu bileşenlerin antioksidan özellikleri bilimsel çalışmalarda incelenmiştir.^[1] Çok yönlü fitokimyasal profili sayesinde Keten Tohumu Ekstraktı; takviye edici gıdalarda, fonksiyonel gıda ürünlerinde ve bitkisel içerikli kozmetik formülasyonlarda kullanılabilir.



*Flaxseed Extract is a concentrated botanical extract obtained from the seeds of *Linum usitatissimum* and characterized by its lignan and phenolic compound content. Its natural phytochemical profile includes secoisolariciresinol diglucoside (SDG), the principal flaxseed lignan, together with phenolic acids, flavonoids, and water-soluble polysaccharides. The antioxidant properties associated with these constituents have been investigated in scientific studies.^[1] Owing to its diverse phytochemical composition, Flaxseed Extract may be used in food supplements, functional food products, and botanical cosmetic formulations.*

1. Mueed, A., Shibli, S., Korma, S. A., Madjirebaye, P., Esatbeyoglu, T., & Deng, Z. (2022). Flaxseed bioactive compounds: Chemical composition, functional properties, food applications and health benefits-related gut microbes. *Foods*, 11(20), 3307

KEKİK

THYME

Botanik adı / Botanical name:

Thymus vulgaris

Kekik Ekstraktı, *Thymus vulgaris* bitkisinin toprak üstü kısımlarında bulunan işlevsel bileşenlerin uygun ekstraksiyon yöntemleriyle yoğunlaştırılması sonucunda elde edilir. Fenolik fraksiyonunda rosmarinik asit ile eriocitrin ve luteolin türevleri gibi flavonoidler öne çıkarken; timol ve karvakrol bitkinin uçucu bileşen profiliyle ilişkilidir. Bu bileşenlerin ekstrakta geçişi, kullanılan çözücü sistemine ve proses koşullarına göre değişiklik gösterir.

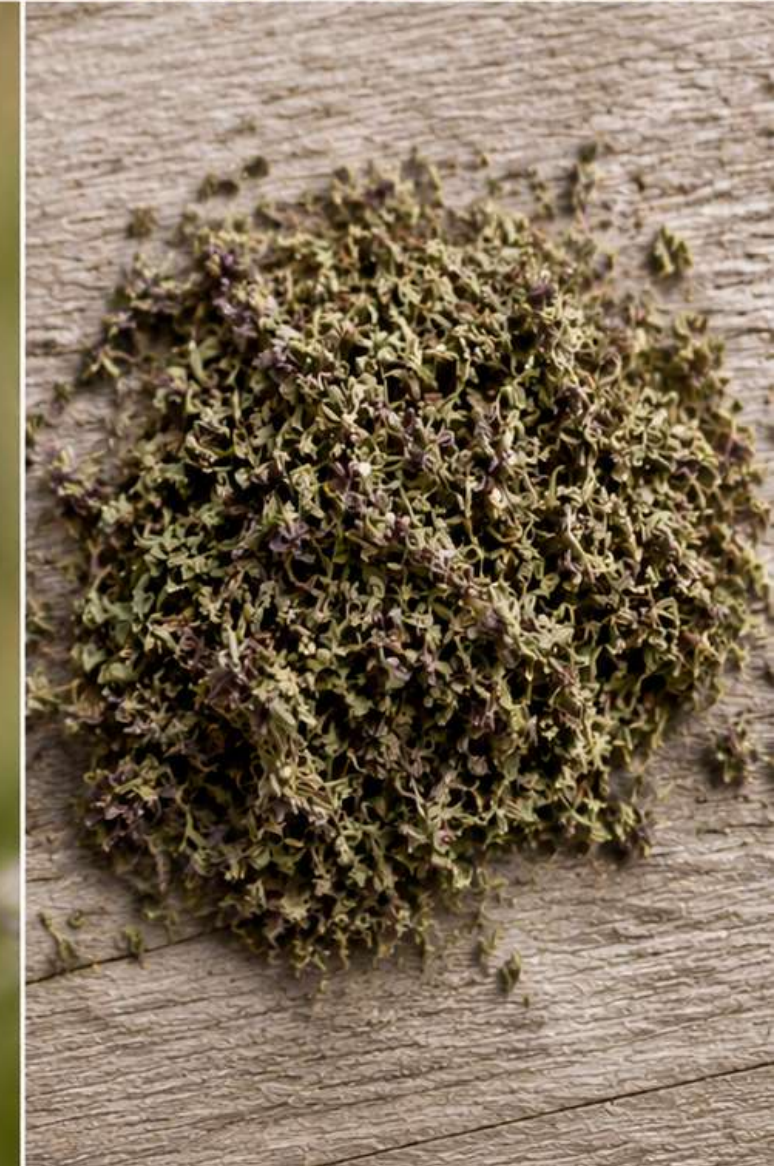
Antioksidan ve antimikrobiyal özellikleri üzerine çeşitli çalışmalar bulunan Kekik Ekstraktı; takviye edici gıdalar, fonksiyonel ürünler, ağız bakım ürünleri ile cilt ve kişisel bakım formülasyonlarında değerlendirilen işlevsel bir bitkisel hammaddedir.^[1,2]



Thyme Extract is produced by concentrating the functional constituents present in the aerial parts of Thymus vulgaris through suitable extraction processes. Its phenolic fraction is characterized by rosmarinic acid and flavonoids such as eriocitrin and luteolin derivatives, while thymol and carvacrol are associated with the plant's volatile profile. Their transfer into the finished extract varies according to the solvent system and processing conditions.

Investigated for its antioxidant and antimicrobial properties, Thyme Extract is a functional botanical ingredient used in food supplements, functional products, oral care applications, and skin and personal care formulations.^[1,2]

1. Bodalska, A., Kowalczyk, A., & Fecka, I. (2021). Stability of rosmarinic acid and flavonoid glycosides in liquid forms of herbal medicinal products. *Pharmaceuticals*, 14(11), 1139.
2. European Medicines Agency. (2013). Assessment report on *Thymus vulgaris* L. and *Thymus zygis* L., herba.



timay



LAVANTA

LAVENDER

Botanik adı / Botanical name:

Lavandula angustifolia Mill.

Lavanta Ekstraktı, *Lavandula angustifolia* Mill. çiçeklerinden elde edilen; rosmarinik asit başta olmak üzere fenolik asitler, flavonoidler ve bitkiye özgü diğer fitokimyasal bileşenleri içeren bitkisel ekstraktır.^[1,2] Ekstraksiyon yöntemine bağlı olarak değişebilen bu karakteristik bileşen profili ve bilimsel çalışmalarda tanımlanan antioksidan özellikleri, Lavanta Ekstraktının kozmetik, takviye edici gıda ve gıda formülasyonlarında değerlendirilmesine olanak sağlar.^[1,2] Konsantre yapısı, lavantaya özgü bileşenlerin formülasyonlara kontrollü ve tekrarlanabilir biçimde kazandırılmasını sağlarken; kozmetik ürünlerde antioksidan ve bakım odaklı konseptleri tamamlayan bitkisel aktif olarak kullanılabilir.^[1]



*Lavender Extract is a botanical extract obtained from the flowers of *Lavandula angustifolia* Mill. and contains phenolic acids particularly rosmarinic acid together with flavonoids and other lavender-specific phytochemical constituents.^[1,2] This characteristic constituent profile, which may vary depending on the extraction method, and the antioxidant properties described in scientific studies support the use of Lavender Extract in cosmetic, food supplement, and food formulations.^[1,2] Its concentrated form enables lavender-specific compounds to be incorporated into formulations in a controlled and reproducible manner, while in cosmetic products it may be used as a botanical active complementing antioxidant- and care-focused concepts.^[1]*

1. Dobros, N., Zawada, K., & Paradowska, K. (2022). Phytochemical profile and antioxidant activity of *Lavandula angustifolia* and *Lavandula x intermedia* cultivars extracted with different methods. *Antioxidants*, 11(4), Article 711.
2. Betlej, I., Andres, B., Cebulak, T., Kapusta, I., Balawejder, M., Żurek, N., Jaworski, S., Lange, A., Kutwin, M., Pisulewska, E., Kidacka, A., Krochmal-Marczak, B., Boruszewski, P., & Borysiuk, P. (2024). Phytochemical composition and antimicrobial properties of new *Lavandula angustifolia* ecotypes. *Molecules*, 29(8), Article 1740.

MACA

MACA

Botanik adı / Botanical name:

Lepidium meyenii

Maca Ekstraktı, *Lepidium meyenii* bitkisinin besin ve fitokimyasal bileşenler bakımından zengin yer altı kısmından elde edilen konsantre bir bitkisel ekstrattır. Doğal yapısında makamidler ve macaenler başta olmak üzere glukozinolatlar, polifenoller ve bitkisel steroller bulunur. Macaya özgü karakteristik bileşenler arasında yer alan makamidler, bitkinin kimyasal profilinin değerlendirilmesinde öne çıkar.^[1] Çok yönlü bileşimi sayesinde Maca Ekstraktı; takviye edici gıdalar, fonksiyonel gıdalar ve bitkisel içerikli nutrasötik formülasyonlarda kullanılabilir.



*Maca Extract is a concentrated botanical extract obtained from the nutrient- and phytochemical-rich underground part of *Lepidium meyenii*. Its natural composition includes macamides and macaenes, together with glucosinolates, polyphenols, and plant sterols. Macamides are regarded as characteristic constituents of maca and play an important role in the evaluation of its chemical profile.^[1] Owing to its diverse composition, Maca Extract may be used in food supplements, functional foods, and botanical nutraceutical formulations.*

1. Gonzales, G. F., Villaorduna, L., Gonzales, C., Gonzales-Castañeda, C., & Lima, A. (2012). Maca (*Lepidium meyenii*): A review of its biological properties. *Journal of Ethnopharmacology*, 140(2), 237–240.



MELİSA

LEMON BALM

Botanik adı / Botanical name:

Melissa officinalis

Melisa Ekstraktı, *Melissa officinalis* bitkisinin yapraklarından elde edilen, fenolik bileşenler bakımından zengin konsantre bir bitkisel ekstraktır. Doğal bileşiminde rosmarinik asit başta olmak üzere kafeik asit ve klorojenik asit türevleri ile flavonoidler ve triterpenler bulunur. Bu bileşenlerin antioksidan özellikleri çeşitli bilimsel çalışmalarda incelenmiştir. Çok yönlü fitokimyasal profili sayesinde Melisa Ekstraktı; takviye edici gıda, fonksiyonel gıda, kişisel bakım ve kozmetik formülasyonlarında kullanılabilir.^[1]



*Lemon Balm Extract is a concentrated botanical extract obtained from the leaves of *Melissa officinalis* and characterized by its phenolic composition. Its natural profile includes rosmarinic acid as a prominent constituent, together with caffeic and chlorogenic acid derivatives, flavonoids, and triterpenes. The antioxidant properties associated with these constituents have been investigated in various scientific studies. Owing to its diverse phytochemical profile, Lemon Balm Extract may be used in food supplements, functional foods, personal care products, and cosmetic formulations.^[1]*

1. European Medicines Agency. (2013). Assessment report on *Melissa officinalis* L., folium. Committee on Herbal Medicinal Products.

NANE

PEPPERMINT

Botanik adı / Botanical name:

Mentha piperita L.

Nane Ekstraktı, *Mentha piperita* yapraklarından elde edilen, fenolik bileşenler bakımından zengin konsantre bir bitkisel ekstrattır. Doğal bileşiminde rosmarinik asit başta olmak üzere fenolik asitler ile eriocitrin, luteolin ve apigenin türevleri gibi flavonoidler bulunur. Bu bileşenlerin antioksidan ve antimikrobiyal özellikleri bilimsel çalışmalarda incelenmiştir.^[1] Çok yönlü fitokimyasal yapısıyla Nane Ekstraktı; takviye edici gıda, fonksiyonel gıda, ağız bakım, kişisel bakım ve kozmetik formülasyonlarında kullanılabilir.



*Peppermint Extract is a concentrated botanical extract obtained from the leaves of *Mentha piperita* and characterized by its phenolic composition. Its natural profile includes rosmarinic acid as a prominent constituent, together with phenolic acids and flavonoids such as eriocitrin and derivatives of luteolin and apigenin. The antioxidant and antimicrobial properties associated with these constituents have been investigated in scientific studies.^[1] Owing to its diverse phytochemical profile, Peppermint Extract may be used in food supplements, functional foods, oral care, personal care, and cosmetic formulations.*

1. Hudz, N. et al. (2023). *Mentha piperita*: Essential oil and extracts, their biological activities, and perspectives on the development of new medicinal and cosmetic products. *Molecules*, 28(21), 7444.

timay





PAPATYA

CHAMOMILE

Botanik adı / Botanical name:

Matricaria chamomilla

Papatya Ekstraktı, *Matricaria chamomilla* çiçeklerinden elde edilen; apigenin ve türevleri başta olmak üzere luteolin, kuersetin ve çeşitli fenolik bileşenleri içeren bitkisel ekstraktır.^[1,2] Bu karakteristik bileşen profili ve bilimsel çalışmalarda tanımlanan antioksidan özellikleri, ekstraktın takviye edici gıda, gıda ve kozmetik formülasyonlarında değerlendirilmesine olanak sağlar. ^[1] Konsantre yapısı, papatyaya özgü bileşenlerin formülasyonlara kontrollü ve tekrarlanabilir biçimde kazandırılmasını sağlarken; kozmetik ürünlerde hassas ve konfor odaklı bakım konseptlerini tamamlayan bitkisel aktif olarak kullanılabilir.^[1,2]



*Chamomile Extract is a botanical extract obtained from the flowers of *Matricaria chamomilla* and contains apigenin and its derivatives, together with luteolin, quercetin, and various phenolic constituents.^[1,2] This characteristic constituent profile and the antioxidant properties described in scientific studies support its use in food supplement, food, and cosmetic formulations.^[1] Its concentrated form enables chamomile-specific compounds to be incorporated into formulations in a controlled and reproducible manner, while in cosmetic products it may be used as a botanical active in care concepts developed for sensitive-feeling skin and skin comfort.^[1,2]*

1. El Mihyaoui, A., Esteves da Silva, J. C. G., Charfi, S., Candela Castillo, M. E., Lamarti, A., & Arnao, M. B. (2022). Chamomile (*Matricaria chamomilla* L.): A review of ethnomedicinal use, phytochemistry and pharmacological uses. *Life*, 12(4), Article 479.
2. Sah, A., Naseef, P. P., Kuruniyan, M. S., Jain, G. K., Zakir, F., & Aggarwal, G. (2022). A comprehensive study of therapeutic applications of chamomile. *Pharmaceuticals*, 15(10), Article 1284.

PASSİFLORA

PASSION FLOWER

Botanik adı / Botanical name:

Passiflora incarnata

Passiflora Ekstraktı, *Passiflora incarnata* bitkisinin toprak üstü kısımlarından elde edilen, flavonoidler bakımından zengin konsantre bir bitkisel ekstraktır. Doğal bileşiminde vitexin, isovitexin, orientin ve isoorientin gibi C-glikozil flavonoidler ile çeşitli fenolik bileşenler bulunur. Passiflora, geleneksel kullanımı ve fitokimyasal yapısı nedeniyle rahatlama ve uyku rutinlerini desteklemeye yönelik bitkisel preparatlarda yaygın olarak değerlendirilmektedir.[1] Passiflora Ekstraktı; takviye edici gıdalar, fonksiyonel ürünler ve bitkisel içerikli nutrasötik formülasyonlarda kullanılabilir.



*Passionflower Extract is a concentrated botanical extract obtained from the aerial parts of *Passiflora incarnata* and characterized by its flavonoid-rich composition. Its natural phytochemical profile includes C-glycosyl flavonoids such as vitexin, isovitexin, orientin, and isoorientin, together with various phenolic constituents. Owing to its traditional use and phytochemical composition, passionflower is widely incorporated into botanical preparations designed to support relaxation and healthy sleep routines.^[1] Passionflower Extract may be used in food supplements, functional products, and botanical nutraceutical formulations.*

1. European Medicines Agency. (2014). Assessment report on *Passiflora incarnata* L., herba. Committee on Herbal Medicinal Products.



REISHİ MANTARI

Bilimsel adı / Scientific name:

Ganoderma lucidum

REISHI MUSHROOM

Reishi Mantarı Ekstraktı, *Ganoderma lucidum* meyve gövdesinde bulunan işlevsel bileşenlerin ekstraksiyon yoluyla yoğunlaştırılmasıyla elde edilir. Reishi'nin karakteristik yapısında β -glukanlar başta olmak üzere farklı polisakkaritler ile ganoderik asitler gibi lanostan tipi triterpenler yer alır. Ekstraksiyon yöntemi ve kullanılan çözücü sistemi, nihai üründe öne çıkan bileşen grubunu belirler.

Polisakkarit ve triterpen fraksiyonları; antioksidan özellikleri ve bağışıklık sistemiyle ilişkili biyolojik aktiviteleri bakımından bilimsel araştırmalara konu olmaktadır.^[1] Reishi Mantarı Ekstraktı, bu özgün bileşen profiliyle takviye edici gıda, fonksiyonel gıda ve nutrasötik ürün formülasyonlarında kullanılan değerli bir mantar kökenli hammaddedir.



*Reishi Mushroom Extract is produced by concentrating the functional constituents naturally present in the fruiting body of *Ganoderma lucidum* through extraction. Its characteristic composition comprises various polysaccharides, particularly β -glucans, along with lanostane-type triterpenes such as ganoderic acids. The extraction technique and solvent system determine which constituent fractions become more prominent in the finished extract.*

Its polysaccharide and triterpene fractions have been scientifically investigated for their antioxidant properties and biological activities associated with immune function.^[1] With this distinctive composition, Reishi Mushroom Extract is a valuable fungal-derived ingredient for food supplements, functional foods, and nutraceutical formulations.

1. Campos, A. D. O., Strong, P. J., Lantzke, I., & McSweeney, C. S. (2024). Distributions of lanostene-derived triterpenoids and glucan content in *Ganoderma* mushrooms from Australia. *Journal of Fungi*, 10(10), 705.





SARI KANTARON

ST. JOHN'S WORT

Botanik adı / Botanical name:

Hypericum perforatum

Sarı Kantaron Ekstraktı, *Hypericum perforatum* bitkisinin çiçekli toprak üstü kısımlarından elde edilen, çok bileşenli bir fitokimyasal profile sahip bitkisel ekstrattır. Hiperisin ve psödohiperisin gibi naftodiantronlar, hiperforin gibi floroglusinol türevleri ile flavonoidler ekstraktın karakteristik bileşen gruplarını oluşturur.^[1] Bu bileşen çeşitliliği, sarı kantarona özgü içeriğin konsantre biçimde sunulmasının amaçlandığı bitkisel formülasyonlarda değerlendirilmesini sağlar. Standardize çeşitleri ise belirli hiperisin veya hiperforin düzeylerinin hedeflendiği ürün geliştirme çalışmalarında kontrollü ve tekrarlanabilir bir bileşen profili sunar.^[1,2]



*St. John's Wort Extract is a botanical extract obtained from the flowering aerial parts of *Hypericum perforatum* L. and characterized by a complex phytochemical profile. Naphthodianthrones such as hypericin and pseudohypericin, phloroglucinol derivatives such as hyperforin, and flavonoids constitute its characteristic groups of compounds.^[1] This compositional diversity makes the extract suitable for botanical formulations designed to incorporate St. John's wort-specific constituents in a concentrated form. Standardized grades provide a controlled and reproducible constituent profile for product development targeting defined levels of hypericin or hyperforin.^[1,2]*

1. Agapouda, A., Booker, A., Kiss, T., Hohmann, J., Heinrich, M., & Csupor, D. (2019). Quality control of *Hypericum perforatum* L.: Analytical challenges and recent progress. *Journal of Pharmacy and Pharmacology*
2. Kakouri, E., Trigas, P., Daferera, D., Skotti, E., Tarantilis, P. A., & Kanakis, C. (2023). Chemical characterization and antioxidant activity of nine *Hypericum* species from Greece. *Antioxidants*, 12(4), Article 899.

SARIMSAK

GARLIC

Botanik adı / Botanical name:

Allium sativum

Sarımsak Ekstraktı, *Allium sativum* bitkisinin soğan kısmındaki biyoaktif bileşenlerin uygun ekstraksiyon yöntemleriyle işlenmesi sonucunda elde edilir. Sarımsağın karakteristik fitokimyasal yapısını; alliin, allisin ve diallil sülfür türevleri gibi organosülfür bileşikler oluşturur. Bitki dokusu parçalandığında alliinaz enziminin etkisiyle alliin, kararsız yapıya allisine dönüşür; bu nedenle ekstraksiyon tekniği ve proses koşulları nihai ürünün bileşen profilini doğrudan etkiler. Organosülfür bileşikler başta olmak üzere sarımsağın fenolik fraksiyonu da antioksidan ve antimikrobiyal özellikler bakımından araştırılmaktadır. Sarımsak Ekstraktı; takviye edici gıdalar, fonksiyonel ürünler, nutrasötik preparatlar ve bitkisel içerikli kişisel bakım formülasyonlarında kullanılabilen işlevsel bir hammaddedir.[1]

Garlic Extract is obtained by processing the bioactive constituents present in the bulb of Allium sativum through suitable extraction methods. Its characteristic phytochemical profile is largely defined by organosulfur compounds, including alliin, alliin, and diallyl sulfide derivatives. When garlic tissue is disrupted, alliin is converted into the unstable compound alliin through the action of the enzyme alliinase. Consequently, the extraction technique and processing conditions directly influence the composition of the finished extract.

The organosulfur compounds and phenolic fraction of garlic have been widely investigated for their antioxidant and antimicrobial properties. Garlic Extract is a functional botanical ingredient suitable for food supplements, functional products, nutraceutical preparations, and plant-based personal care formulations.^[1]

1. Martins, N., Petropoulos, S., & Ferreira, I. C. F. R. (2016). Chemical composition and bioactive compounds of garlic (*Allium sativum* L.) as affected by pre- and post-harvest conditions: A review. *Food Chemistry*, 211, 41–50.

timay





TARÇIN

CINNAMON

Botanik adı / Botanical name:

Cinnamomum zeylanicum

Tarçın Ekstraktı, *Cinnamomum zeylanicum* kabuğundaki fitokimyasal bileşenlerin ekstraksiyon yoluyla işlenmesiyle elde edilir. Tarçın kabuğu; sinnamaldehit ve sinnamik asit türevlerinin yanı sıra flavonoidler, tanenler ve farklı polifenolik bileşikler içerir. Nihai ekstraktın bileşen dağılımı, kullanılan çözücü sistemi ve proses koşullarına göre şekillenir.

Fenolik fraksiyonunun antioksidan özellikleri bilimsel araştırmalarda incelenen Tarçın Ekstraktı; takviye edici gıda, fonksiyonel gıda, nutrasötik, kişisel bakım ve kozmetik ürünlerin geliştirilmesinde işlevsel bir bitkisel hammadde olarak değerlendirilebilir.^[1]



*Cinnamon Extract is obtained by extracting the phytochemical constituents present in the bark of *Cinnamomum zeylanicum*. In addition to cinnamaldehyde and cinnamic acid derivatives, cinnamon bark contains flavonoids, tannins, and a range of polyphenolic compounds. The constituent profile of the finished extract is influenced by the solvent system and processing conditions employed.*

The phenolic fraction of Cinnamon Extract has been investigated for its antioxidant properties. It may be incorporated as a functional botanical ingredient into food supplements, functional foods, nutraceuticals, personal care products, and cosmetic formulations.^[1]

1. Mathew, S., & Abraham, T. E. (2006). Studies on the antioxidant activities of cinnamon (*Cinnamomum verum*) bark extracts, through various in vitro models. *Food Chemistry*, 94(4), 520–528.

ÜZÜM ÇEKİRDEĞİ

GRAPE SEED

Botanik adı / Botanical name:

Vitis vinifera

Üzüm Çekirdeği Ekstraktı, *Vitis vinifera* bitkisinin çekirdeklerinden elde edilen, proantosiyanidinler (OPC'ler), flavonoidler ve resveratrol açısından zengin doğal bir bileşendir. Bu aktif maddeler, güçlü antioksidan etkileri, dolaşım sistemini destekleyici özellikleri ve hücresel yaşlanmayı geciktirici faydalarıyla bilimsel olarak tanımlanmıştır. Üzüm çekirdeği, nutraceutical, kozmetik ve fonksiyonel gıda formülasyonlarında, yaşlanma karşıtı, cilt yenileyici ve koruyucu doğal bir aktiftir.^[1,2]



Grape Seed Extract is a natural extract obtained from the seeds of Vitisvinifera, rich in proanthocyanidins(OPCs), flavonoids, and resveratrol. Thesebioactive compounds are scientifically recognized for their strong antioxidant capacity, circulatory support, and anti-aging properties.Grapeseed extract is widely used in nutraceutical, cosmetic, and functional food formulations as a protective, regenerative, and anti-aging botanical ingredient.^[1,2]

1. Ma, Z. F., & Zhang, H. (2017). Phytochemical constituents, health benefits, and industrial applications of grape seeds: A mini-review. *Antioxidants*, 6(3), Article
2. Unusan, N. (2020). Proanthocyanidins in grape seeds: An updated review of their health benefits and potential uses in the food industry. *Journal of Functional Foods*, 67, Article 103861.



YEŞİL ÇAY

GREEN TEA

Botanik adı / Botanical name:

Camellia sinensis

Yeşil Çay Ekstraktı, *Camellia sinensis* yapraklarından elde edilir. Yaprakların EGCG, EGC, ECG ve EC gibi kateşinlerden oluşan karakteristik polifenol profili, ekstraktın antioksidan odaklı formülasyonlarda değerlendirilmesinin temelini oluşturur.^[1,2] Bu özelliği sayesinde polifenol ve kateşin içeriğinin öne çıkarıldığı gıda ve takviye edici gıda ürünlerinde kullanılabilir. Yeşil çay polifenollerinin antioksidan özellikleri, ekstraktın cilt bakımına yönelik serum, krem, maske ve benzeri topikal formülasyonlarda bitkisel aktif bileşen olarak tercih edilmesini sağlar.



*Green Tea Extract is obtained from the leaves of *Camellia sinensis*. The characteristic polyphenol profile of the leaves, comprising catechins such as EGCG, EGC, ECG, and EC, provides the basis for the use of the extract in antioxidant-oriented formulations.^[1,2] Owing to this characteristic, it can be used in food and food supplement products in which polyphenol and catechin content is highlighted. The antioxidant properties of green tea polyphenols make the extract a preferred botanical active ingredient in serums, creams, masks, and similar topical skin care formulations.*

1. Seeram, N. P., Henning, S. M., Niu, Y., Lee, R., Scheuller, H. S., & Heber, D. (2006). Catechin and caffeine content of green tea dietary supplements and correlation with antioxidant capacity. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54(5), 1599–1603.
2. Cabrera, C., Artacho, R., & Giménez, R. (2006). Beneficial effects of green tea—A review. *Journal of the American College of Nutrition*, 25(2), 79–99.

ZERDEÇAL

TURMERIC

Botanik adı / Botanical name:

Curcuma longa

Zerdeçal Ekstraktı, *Curcuma longa* bitkisinin rizomlarından elde edilen; kurkumin, demetoksikurkumin ve bisdemetoksikurkumin gibi karakteristik kurkuminoidlerin yanı sıra aromatik bileşenler içeren doğal bir bileşendir. Kurkuminoidlerin kendine özgü sarı rengi ve antioksidan özellikleri, zerdeçal ekstraktını takviye edici gıda, gıda ve kozmetik formülasyonları için dikkat çekici bir seçenek hâline getirir.^[1,2] Standardize çeşitleri, belirli bir kurkuminoid düzeyinin hedeflendiği ürünlerde kullanılabilir; kozmetik formülasyonlarda ise antioksidan özellikli bitkisel aktif olarak değerlendirilebilir.^[2,3]



*Turmeric Extract is a natural ingredient obtained from the rhizomes of *Curcuma longa* L. It contains characteristic curcuminoids, including curcumin, demethoxycurcumin, and bisdemethoxycurcumin, together with aromatic compounds. The distinctive yellow color and antioxidant properties of curcuminoids make turmeric extract an appealing ingredient for food supplement, food, and cosmetic formulations.^[1,2] Standardized grades can be used in products targeting a defined curcuminoid level, while in cosmetic formulations it can be incorporated as a botanical active with antioxidant properties.^[2]*

1. Hewlings, S. J., & Kalman, D. S. (2017). Curcumin: A review of its effects on human health. *Foods*, 6(10), Article 92. Sharifi-Rad, J., Rayess, Y. E., Rizk, A. A., Sadaka, C., Zgheib, R., Zam, W., Sestito, S., Rapposelli, S., Neffe-Skocińska, K., Zielińska, D., Salehi, B.
2. Martins, N. (2020). Turmeric and its major compound curcumin on health: Bioactive effects and safety profiles for food, pharmaceutical, biotechnological and medicinal applications. *Frontiers in Pharmacology*, 11, Article 1021.

timay



ZENCEFİL

GINGER

Botanik adı / Botanical name:

Zingiber officinale

Zencefil Ekstraktı, *Zingiber officinale* rizomlarından elde edilen; başta 6-gingerol olmak üzere gingeroller, shogaoller ve aromatik bileşenler bakımından karakteristik bir profile sahip bitkisel ekstraktır. Bu bileşenlerin antioksidan özellikleri ve zencefilin sindirim sistemi ile bulantı üzerine bilimsel çalışmalarda incelenen kullanımı, ekstraktı takviye edici gıda ve gıda formülasyonları için öne çıkan doğal bir bileşen hâline getirir. Konsantre yapısı, zencefile özgü bileşenlerin formülasyonlara kontrollü ve tekrarlanabilir biçimde kazandırılmasını sağlarken, standardize çeşitleri belirli bir gingerol düzeyinin hedeflendiği ürün geliştirme çalışmalarına uygunluk sunar. Zencefil Ekstraktı, kozmetik formülasyonlarda da antioksidan odaklı bakım konseptlerini tamamlayan bitkisel aktif bileşen olarak değerlendirilebilir. ^[1,2]



*Ginger Extract is a botanical extract obtained from the rhizomes of *Zingiber officinale*, characterized by gingerols—particularly 6-gingerol—together with shogaols and aromatic compounds. The antioxidant properties of these constituents and the scientifically investigated use of ginger in relation to digestive function and nausea make the extract a notable natural ingredient for food supplement and food formulations. Its concentrated form enables ginger-specific compounds to be incorporated into formulations in a controlled and reproducible manner, while standardized grades are suitable for product development targeting a defined gingerol level. Ginger Extract may also be used in cosmetic formulations as a botanical active complementing antioxidant-focused care concepts.* ^[1,2]

1. Mao, Q.-Q., Xu, X.-Y., Cao, S.-Y., Gan, R.-Y., Corke, H., Beta, T., & Li, H.-B. (2019). Bioactive compounds and bioactivities of ginger (*Zingiber officinale* Roscoe). *Foods*, 8(6), Article 185.

2. Giacosa, A., Morazzoni, P., Bombardelli, E., Riva, A., Bianchi Porro, G., & Rondanelli, M. (2015). Can nausea and vomiting be treated with ginger extract? *European Review for Medical and Pharmacological Sciences*, 19(7), 1291–1296.

SERTİFİKALAR

CERTIFICATES



www.timaykimya.com



BİTKİ EKSTRAKTLARI

PLANT EXTRACTS

Doğadan Gelen Güç, Bilimle Gelen Değer
Power from Nature, Value Through Science

Sıvı ve Toz Form / Liquid & Powder

Timay Bitki Ekstraktları, yüksek kalite standartlarında üretilen, doğada kaynaklardan önde gelen değerli bileşenlerdir. Kozmetik, gıda takviyesi ve aromaterapi alanlarında güvenilir ve fonksiyonel çözümler sunar.

Timay Plant Extracts are high-quality ingredients obtained from natural sources, providing reliable and functional solutions for the cosmetics, dietary supplements, and aromatherapy industries.



Doğal Kaynak
Natural Source



Yüksek Kalite
High Quality



Bilimsel Destek
Scientific Support



Aktif İçerik
Active Ingredients



Hızlı Tedarik
Fast Supply



Teknik Destek
Technical Support

Zengin Bitki Çeşitlerimiz

Our Rich Botanical Variety



Kullanım Alanları / Applications



Kozmetik
Cosmetics



Gıda Takviyesi
Dietary Supplements



Aromaterapi
Aromatherapy



Nutrasötik
Nutraceuticals



www.timaykimya.com

info@timaykimya.com

timaykimya



DOĞADAN GELEN GÜÇ,
BİLİMLE GELEN DEĞER

in

<https://www.linkedin.com/timaykimya/>



Gürpınar, 7232/9. Sk no:23/A,
35070 Bornova/İZMİR



0 (541) 2730208

Güçlü içerik. Güvenilir kalite.



NUMUNE GÖNDERİMİ

Numune talepleriniz için titizlikle iletişime geçebilirsiniz. Hızlı ve güvenli şekilde numune gönderimi sağlıyoruz.



GÜVENİLİR AMBALAJ

Ürünlerimiz, kalite ve güvenlik standartlarına uygun olarak ambalajlanır. Sızdırmaz, dayanıklı ve güvenli ambalajlarımızla ürün bütünlüğünü koruruz.



KALİTE GÜVENCESİ

Her parti üretimimizle kalite kontrol testleri uyguluyoruz. Değişliğe ve titiz bir konusarak güvenilir ürünler sunarız.



www.timaykimya.com