

جدول ۱ - ویژگیهای عرقیات گیاهی

| نام آب چکیده | ویژگیهای حسی                                 | میزان اسانس | عدد اسیدی  | عدد استری  | عدد یدی   | عدد اکسیداسیون | PH        |
|--------------|--|-------------|------------|------------|-----------|----------------|-----------|
| کاسنی        | طعم و بوی کاسنی ، بیرنگ و شفاف               | ۱/۵ - ۱/۱   | ۱ - ۳/۵    | حداقل ۰/۵  | حداقل ۴   | حداقل ۸        | ۴-۶       |
| نعناع        | طعم و بوی نعناع ، بیرنگ و شفاف               | حداقل ۳۰    | حداکثر ۳   | حداقل ۱/۵  | حداقل ۸۰  | حداقل ۱۵۰      | ۴-۶       |
| خارشتر       | طعم و بوی خارشتر ، بیرنگ و شفاف              | ۰/۱ - ۲     | ۰/۵ - ۲/۵  | حداقل ۰/۵  | حداقل ۴/۵ | حداقل ۱۰       | ۴/۵-۷     |
| شوید         | طعم و بوی شوید ، بیرنگ تا کمی کدر            | حداقل ۱۰    | حداکثر ۲/۵ | حداقل ۱/۵  | حداقل ۲۰  | حداقل ۱۰۰      | ۴/۷ - ۷/۵ |
| بهار نارنج   | طعم وبوی بهار نارنج بیرنگ و شفاف             | حداقل ۲/۵   | حداکثر ۲/۵ | حداقل ۰/۵  | حداقل ۱۰  | حداقل ۳۵       | ۴-۶/۵     |
| بید          | دارای بو و طعم بیدی بیرنگ و شفاف             | ۰/۳ - ۰/۸   | ۰/۳۶ - ۲   | حداقل ۰/۷  | حداقل ۲   | حداقل ۵        | ۵-۷       |
| زیره سبز     | طعم و بوی زیره سبز ، بیرنگ تا کمی کدر        | حداقل ۸     | حداکثر ۴   | حداقل ۱    | حداقل ۱۰  | حداقل ۶۰       | ۴-۷       |
| زیره سیاه    | طعم وبوی زیره سیاه ، بیرنگ تا کمی کدر        | حداقل ۱۰    | حداکثر ۳/۵ | حداقل ۰/۵  | حداقل ۱۲  | حداقل ۱۰۰      | ۴/۵-۷     |
| رازیانه      | بو و طعم رازیانه ، بیرنگ ، شفاف تا کمی کدر   | حداقل ۷     | حداکثر ۴/۵ | حداقل ۱    | حداقل ۷   | حداقل ۳۵       | ۵-۷       |
| آویشن        | طعم وبوی آویشن به صورت زرد مایل به قرمز      | حداقل ۲۰    | حداکثر ۵   | حداقل ۱    | حداقل ۲۰  | حداقل ۱۵۰      | ۳/۵-۷     |
| زنیان        | طعم تلخ- بوی زنیان ، بیرنگ و شفاف تا کمی کدر | حداقل ۲۰    | حداکثر ۱/۶ | حداقل ۰/۲۵ | حداقل ۴۰  | حداقل ۵/۵      | ۴-۷       |
| شنبلیله      | طعم و بوی شنبلیله ، بیرنگ و شفاف             | حداقل ۰/۵   | حداکثر ۳   | حداقل ۰/۲۵ | حداقل ۳   | حداقل ۱۸       | ۵-۷/۵     |
| گزنه         | طعم وبوی گزنه ، بیرنگ و شفاف                 | حداقل ۰/۵   | حداکثر ۵/۵ | حداقل ۱    | حداقل ۱۰  | ۱/۲-۳۰         | ۵/۵-۷     |
| کلپوره       | طعم و بوی کلپوره ، تلخ ، بیرنگ و شفاف        | حداقل ۴     | حداکثر ۴   | حداقل ۱    | حداقل ۱۵  | ۶۰-۸۰          | ۴-۷       |