

FICHA TECNICA DE TORONJA

Nombre científico: *Citrus × paradisi*

Parte utilizada: Fruto (pulpa y cáscara).

Extractos disponibles: Oleoso (aceite esencial de cáscara), acuoso (jugos), hidroalcohólico, tintura.

Aroma: Cítrico, fresco, dulce y ligeramente ácido.

La toronja es un cítrico originario del Caribe y el sureste de Estados Unidos, ampliamente cultivado en regiones tropicales y subtropicales. Su cáscara contiene aceites esenciales ricos en limoneno, mientras que la pulpa aporta vitaminas, principalmente vitamina C, y flavonoides. Los extractos de toronja varían del amarillo al rosado según la variedad, con un aroma intenso, fresco y estimulante, ideal para productos aromáticos y bebidas funcionales.

Tradicionalmente, la toronja se utiliza para mejorar la digestión, apoyar la salud cardiovascular y proporcionar un efecto refrescante. En cosmética y aromaterapia, su aceite esencial se emplea por su efecto revitalizante y tonificante.

Beneficios

- Propiedades digestivas y estimulantes.
- Efecto antioxidante y apoyo inmunológico.
- Aroma fresco y revitalizante.
- Favorece la sensación de ligereza y bienestar.
- Componente versátil para bebidas y cosmética.

Aplicaciones

- Oleoso: Aceites esenciales, lociones aromáticas y productos cosméticos.
- Acuoso: Jugos, infusiones y tónicos refrescantes.

- Hidroalcohólico: Lociones y extractos concentrados.
- Tintura: Preparados herbales y aromáticos concentrados.

Usos Tradicionales

- Infusiones y jugos para digestión y vitalidad.
- Aromaterapia y productos revitalizantes.
- Preparaciones medicinales y de cuidado personal.

Consideraciones:

El aroma y color del extracto dependen de la variedad y madurez del fruto. El aceite esencial puede ser fotosensibilizante, por lo que se recomienda precaución en aplicaciones tópicas expuestas al sol.

Nota: Este es un documento generado por computadora por lo tanto no requiere firma autógrafa.