



CERTIFICADO DE ANÁLISE QUÍMICA

Solicitante: **VIA AROMA Industria de Aromatizadores de Ambientes Ltda**

CNPJ : 04.612.952/0001-17

ÓLEO ESSENCIAL de PETITGRAIN

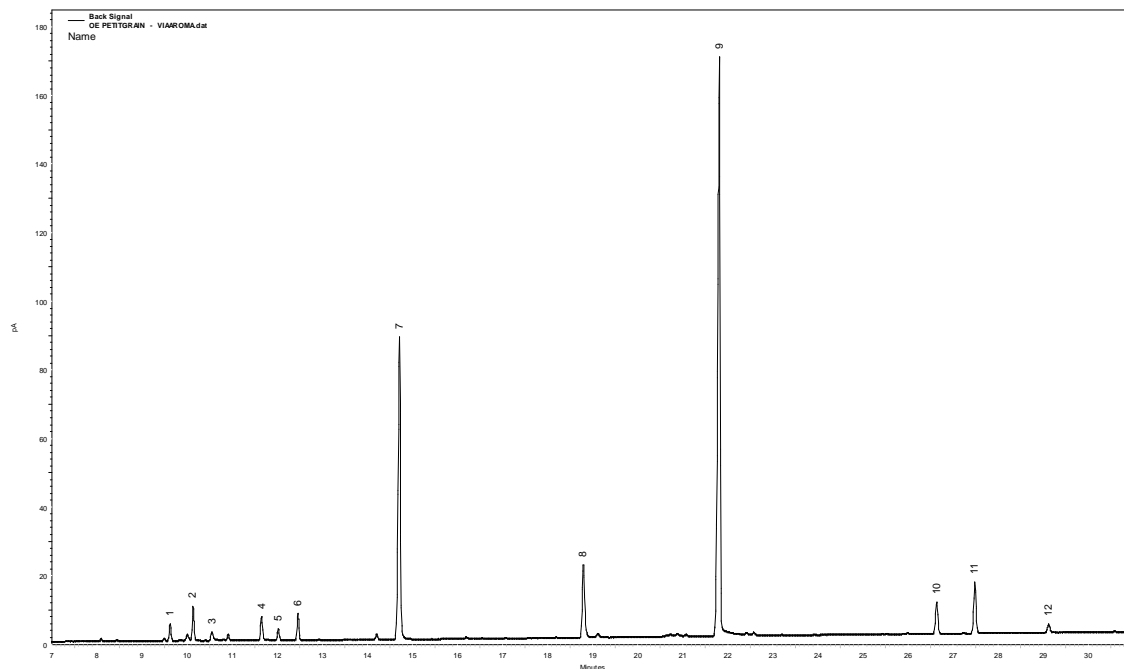
Nome comercial: Óleo Essencial de Petitgrain

Nomenclatura botânica: Citrus aurantium amara

Parte da planta: Folhas e galhos

Extração: Destilação

Origem: Paraguai



Método de análise: Cromatografia Gasosa de Alta Resolução. Cromatógrafo a Gás AGILENT 7820A.
Coluna: RXi-5MS 30m x 0,25mm x 0,25 µm (Restek). Temp.: Coluna: 50°C (0 min), 3°C /min a 220°C.
Injetor: 220°C Split: 1/50. Detector FID: 240°C. Vo l. de injeção: 1 µl (conc 1.0 % em acetato de etila).

Composição Química

Pico	IR	Constituintes	%
	calc		
1	953	β-pineno	1.0
2	965	mirceno	2.2
3	975	α-felandreno	0.8
4	1002	limoneno	1.7
5	1011	Z-β-ocimeno	0.7
6	1023	E-β-ocimeno	1.7
7	1077	linalool	23.2
8	1175	α-terpineol	6.2
9	1249	acetato de linalila	52.2
10	1365	acetato de nerila	2.5
11	1386	acetato de geranila	4.0
12	1426	β-cariofileno	0.8
		outros	3.0

Dra. Vany Ferraz
Laboratório de Cromatografia
Departamento de Química – UFMG
vanyferraz@ufmg.br
Belo Horizonte, 11/10/2019