



CERTIFICADO DE ANÁLISE QUÍMICA

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

CNPJ : 04.612.952/0001-17

Composição Química

ÓLEO ESSENCIAL de YLANG YLANG

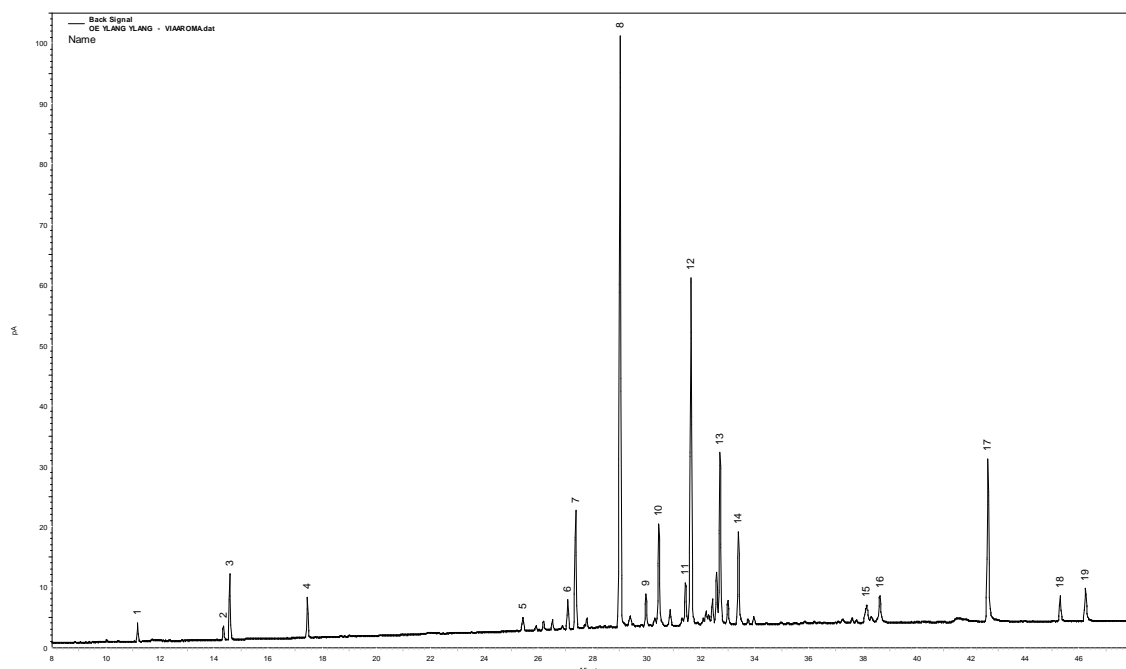
Nome comercial: Óleo Essencial de Ylang Ylang

Nomenclatura botânica: Cananga odorata

Extração: Destilação

Parte da planta: Flores

Origem: Espanha



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 200°C. Injetor: 200°C Split: 1/50. Detector FID: 220°C. Vo l. de injeção: 1 ul (1% em acetato de etila). Identificação confirmada por cromatografia gasosa acoplada a espectrometria de massas (CG-EM).

Pico	IR	Constituintes	%
		calc	
1	995	p-metil anisol	0.6
2	1072	benzoato de metila	0.5
3	1078	linalool	2.5
4	1148	acetato de benzila	1.6
5	1341	α-cubebeno	0.8
6	1381	α-copaeno	1.3
7	1388	acetato de geranila	5.0
8	1428	β-cariofileno	27.5
9	1451	β-farneseno	1.5
10	1463	humuleno	5.0
11	1487	γ-muroleno	2.1
12	1492	germacreno d	16.5
13	1518	α-farneseno	7.8
14	1534	δ-cadineno	4.5
15	1649	T-cadinol	1.4
16	1661	α-cadinol	2.0
17	1758	benzoato de benzila	8.7
18	1823	salicilato de benzila	1.3
19	1845	acetato de farnesila	1.9
		outros	7.5

Dra. Vany Ferraz
Laboratório de Cromatografia
Departamento de Química – UFMG
vanyferraz@ufmg.br
Belo Horizonte, 14/10/2019