



CERTIFICADO DE ANÁLISE QUÍMICA

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

CNPJ : 04.612.952/0001-17

ÓLEO ESSENCIAL de TANGERINA

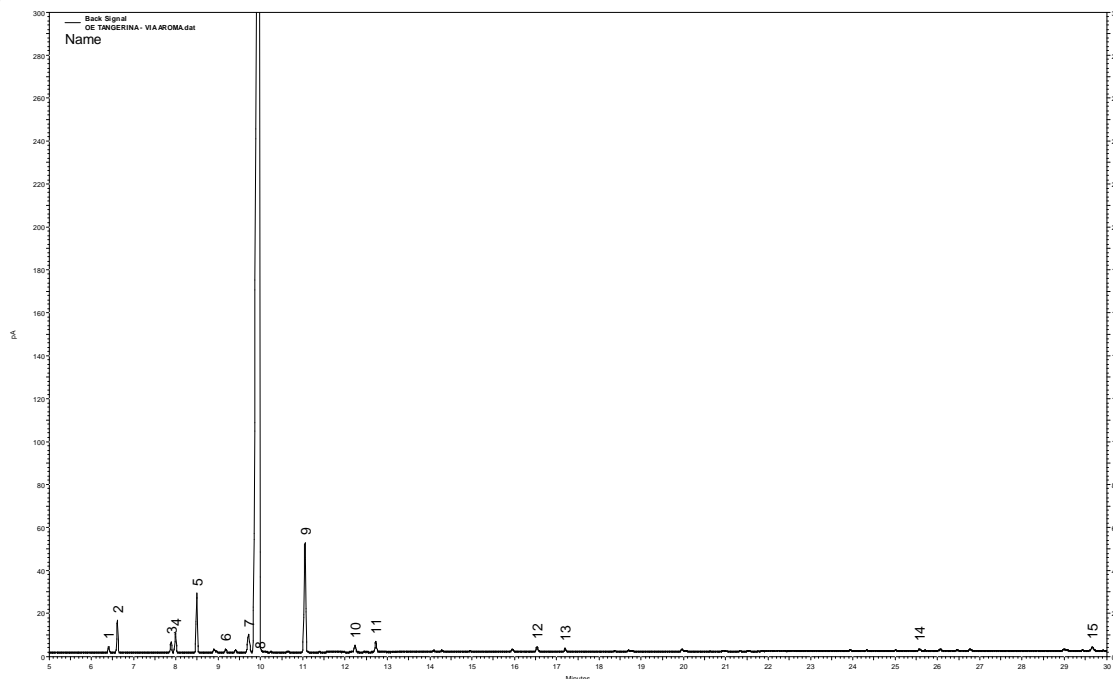
Nome comercial: Óleo Essencial de Tangerina

Nomenclatura botânica: Citrus reticulata blanco

Parte da planta: Cascas da fruta

Extração: Prensagem a frio

Origem: Brasil



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 I. de injeção: 1 ul (conc 1.0 % em acetato de etila).

Composição Química

Pico	IR	Constituintes	%
	calc		
1	916	α -thujeno	0.1
2	922	α -pineno	0.8
3	955	sabineno	0.3
4	957	β -pineno	0.6
5	970	mirceno	1.8
6	988	δ -3-careno	0.1
7	1002	p-cimeno	0.8
8	1008	limoneno	90.0
9	1036	γ -terpineno	3.7
10	1067	terpinoleno	0.2
11	1079	linalool	0.4
12	1178	α -terpineol	0.2
13	1195	decanol	0.1
14	1411	α -gurjuneno	0.1
15	1517	β -bisaboleno	0.2
		outros	0.6

Dra. Vany Ferraz
Laboratório de Cromatografia
Departamento de Química – UFMG
vanyferraz@ufmg.br
Belo Horizonte, 11/03/2020