



## CERTIFICADO DE ANÁLISE QUÍMICA

Solicitante: **VIA AROMA Industria de Aromatizadores de Ambientes Ltda** CNPJ : 04.612.952/0001-17

### ÓLEO ESSENCIAL de FUNCHO

Nome comercial: Óleo Essencial de Funcho

Nomenclatura botânica: *Foeniculum vulgare, var. Piperitum Bali*

Extração: destilação a vapor

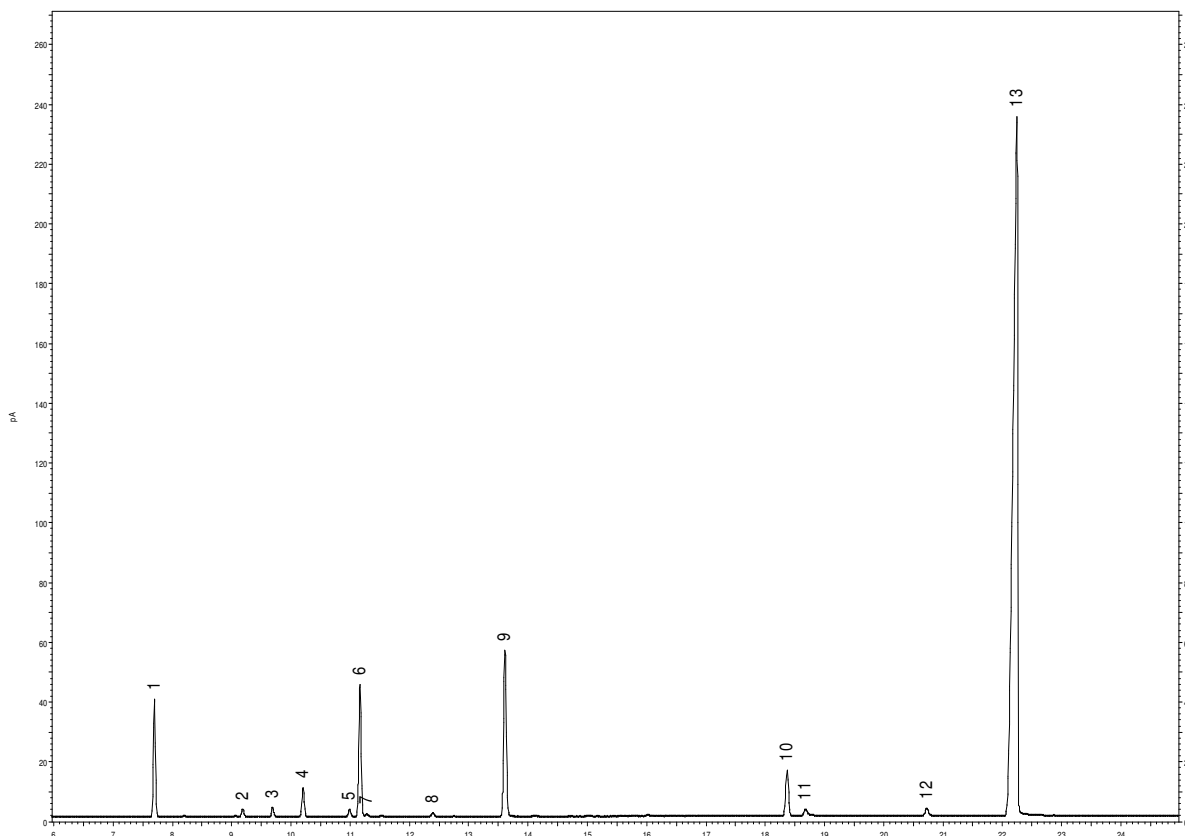
Parte da planta: Frutas e sementes

*Juliana Yurie Kadooca*

Msc. Juliana Yurie Kadooca  
Química UFMG/DQ  
labcrom25dq@qui.ufmg.br  
Belo Horizonte, 06 de janeiro de  
2021.

*Mirra Angelina Neres da Silva*

Mirra Angelina Neres da Silva  
Química UFMG/DQ



### Composição Química

Pico	IR <sub>calc</sub>	Composto	% Área
1	910	α-pineno	5.3
2	949	β-pineno	0.4
3	962	mirreno	0.4
4	975	α-felandreno	1.4
5	995	p-cimeno	0.4
6	1000	limoneno	6.9
7	1002	eucaliptol	0.1
8	1031	γ-terpineno	0.2
9	1062	fenchona	9.4
10	1185	metil chavicol	2.8
11	1193	cis-hidrocarvona	0.6
12	1245	Z-anetol	0.5
13	1284	E-anetol	71.3
14	1488	α-curcumeno	0.1
		outros	0.3

#### 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. Volume de injeção: 2 ul. Amostra preparada a 2% m/v em acetato de etila.