



CERTIFICADO DE ANÁLISE QUÍMICA

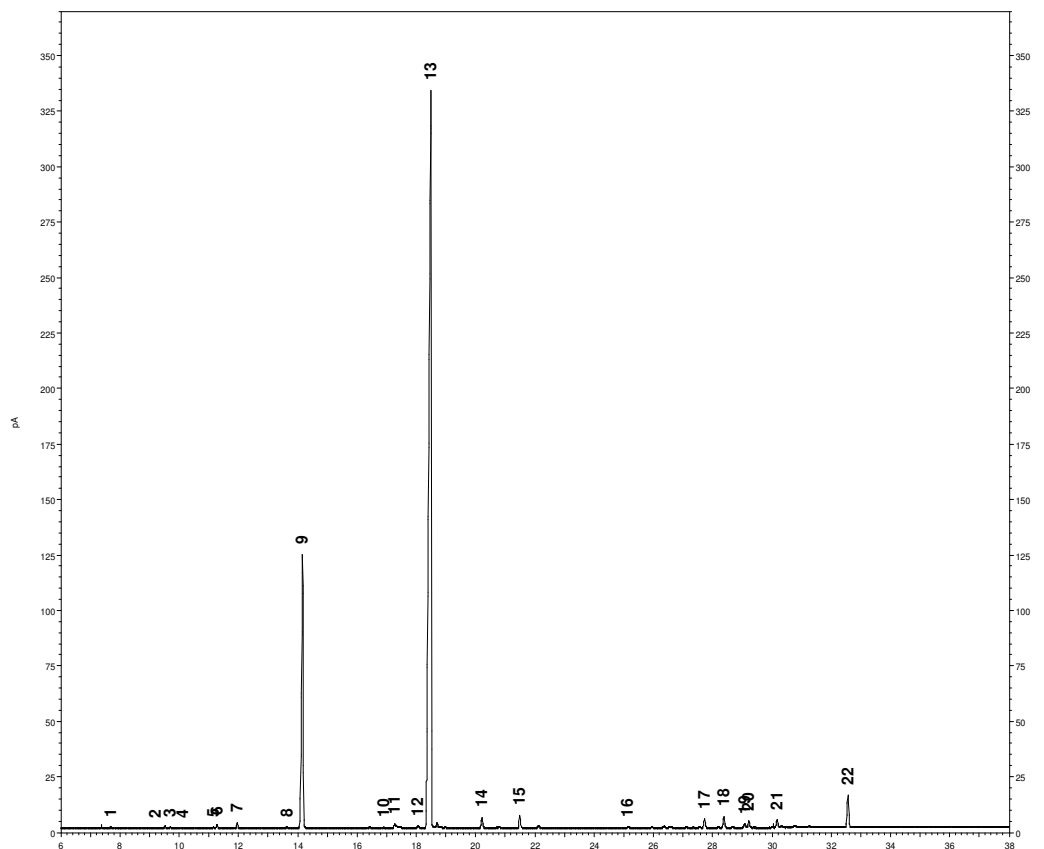
Solicitante: **VIA AROMA Industria de Aromatizadores de Ambientes Ltda** CNPJ : 04.612.952/0001-17

ÓLEO ESSENCIAL de MANJERICÃO

Nome comercial: Óleo de Manjeriçãõ
Nomenclatura botânica: *Ocimum basilicum*
Extração: Destilação por arraste a vapor
Parte da planta: folhas

Composição Química

Pico	IR _{calc}	Composto	Área %
1	910	α-pineno	0,1
2	949	sabineno	0,1
3	962	mirreno	0,1
4	973	α-terpineno	0,1
5	999	limoneno	0,1
6	1002	eucaliptol	0,2
7	1020	Z-β-ocimeno	0,3
8	1063	terpinoleno	0,1
9	1076	linalool	16,9
10	1147	isomentona	0,1
11	1156	mentol	0,5
12	1177	α-terpineol	0,1
13	1188	estragol	73,9
14	1232	neral	0,6
15	1265	geranial	0,8
16	1359	eugenol	0,1
17	1425	β-cariofileno	0,5
18	1442	aromadendreno	0,7
19	1460	α-humuleno	0,3
20	1463	Z-β-farneseno	0,4
21	1488	E-β-farneseno	0,5
22	1549	α-bisaboleno	1,9
		outros	1,9



Mirra Angelina Neres da Silva

Mirra Angelina Neres da Silva
Química UFMG/DQ
mirrajolie@yahoo.com.br
labcrom25dq@qui.ufmg.br
Belo Horizonte, 26 de março de
2021.

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:
220°C Split: 1/50. Detector FID: 220°C. Volume de injeção: 2 μl. Amostra preparada a 2% m/v em acetato de etila.
Amostra adicionalmente avaliada por Cromatografia Gasosa Acoplada à Espectrometria de Massas (CG-EM)