



CERTIFICADO DE ANÁLISE QUÍMICA

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

CNPJ : 04.612.952/0001-17

ÓLEO ESSENCIAL de GRAPEFRUIT

Nome comercial: Óleo Essencial de Grapefruit

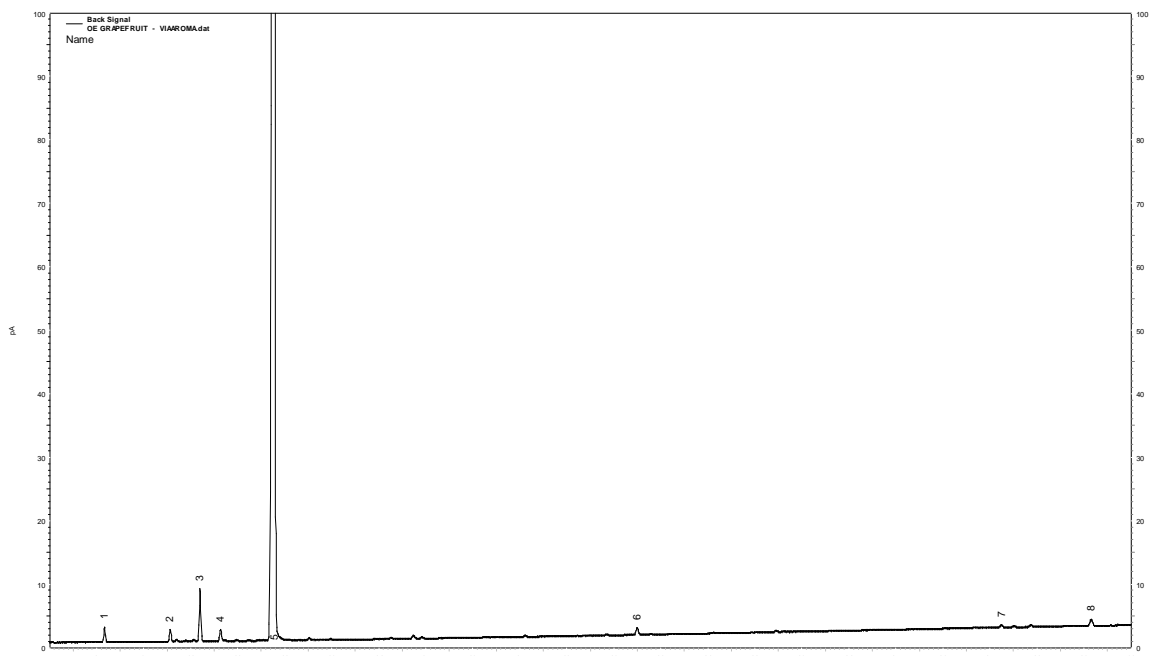
Nomenclatura botânica: Citrus paradisi

Parte da planta: Cascas dos frutos

Extração: Prensagem a frio

Origem: Israel

Composição Química



Pico	IR	Constituintes	%
	calc		
1	917	α -pineno	0.4
2	951	β -pineno	0.4
3	967	mirceno	1.5
4	977	α -felandreno	0.4
5	1005	limoneno	96.4
6	1192	t-carveol	0.3
7	1380	α -copaeno	0.1
8	1426	β -cariofileno	0.3
9	1863	nootkatona	0.1
		outros	0.1

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

Método de análise: Cromatografia Gasosa de Alta Resolução. Cromatógrafo a Gás AGILENT 7820A.
Coluna: RXi-5MS 30m x 0,25mm x 0,25 μ m (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 μ l (conc 1.0 % em acetato de etila).