



CERTIFICADO DE ANÁLISE QUÍMICA

Solicitante: **HARMONIE AROMATERAPIA LTDA ME**

CNPJ: 11.938.821/0001-90

ÓLEO ESSENCIAL de GRAPEFRUIT

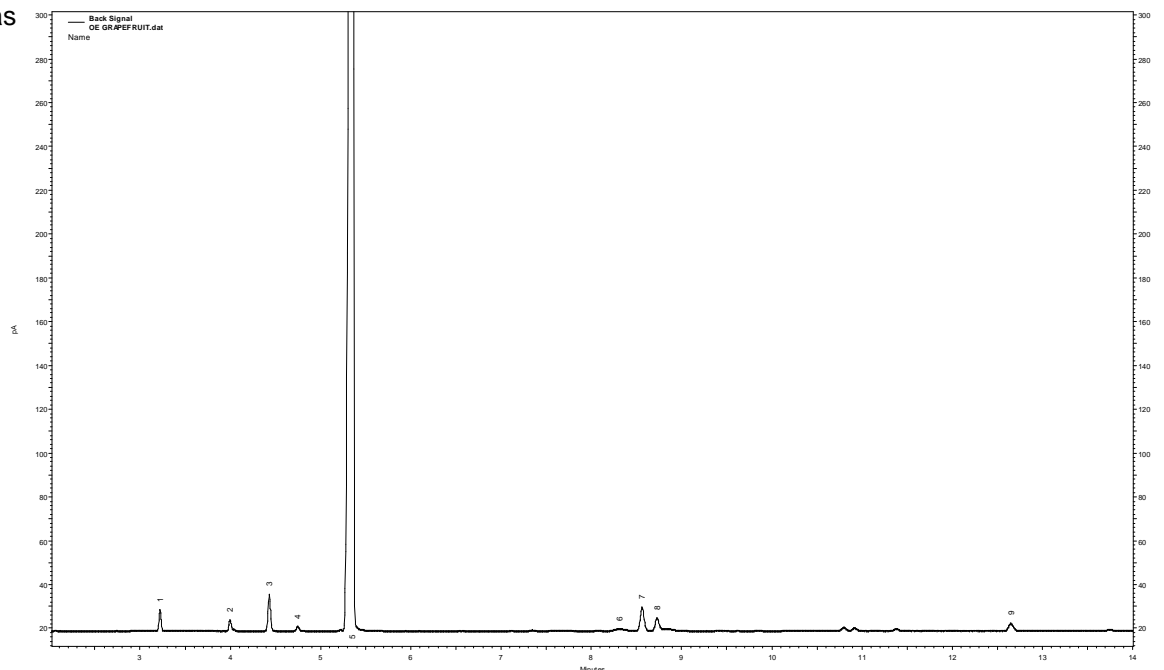
Nome comercial: Óleo de Grapefruit

Nomenclatura botânica: Citrus paradisi

Extração: Destilação por arraste a vapor

Parte da planta: Cascas

Origem: EUA



Método de análise:

Cromatografia Gasosa de Alta Resolução. Cromatógrafo a Gás AGILENT 7820A.

Coluna: HP-5 30m x 0,32mm x 0,25 µm (AGILENT). Temp.: Coluna: 50°C (0min), 3°C/min a 200°C.

Injetor: 220°C Split: 1/50. Detector FID: 220°C. Vol. de injeção: 1 µl (conc 1.0 % em clorofórmio).

Composição Química

Pico	IR	Constituintes	%
calc			
1	969	α-pineno	0.5
2	991	β-pineno	0.3
3	1002	mirceno	1.2
4	1011	α-felandreno	0.2
5	1028	limoneno	94.2
6	1109	linalool	0.3
7	1116	oxido limoneno	1.2
8	1120	citronelal	0.7
9	1228	neral	0.5
10	1834	nootkatona	0.1
		outros	0.5
		Furanocumarinas*	0.2

*
furanocumarinas por Cromatografia Liquida

Dra. Vany Ferraz
Laboratório de Cromatografia
Departamento de Química – UFMG
vanyferraz@ufmg.br
Belo Horizonte, 02/05/2017