



CERTIFICADO DE ANÁLISE QUÍMICA

Solicitante: **HARMONIE AROMATERAPIA LTDA ME**

CNPJ: 11.938.821/0001-90

ÓLEO VEGETAL de BURITI

Perfil de ácidos graxos

Nome comercial: Óleo Vegetal de Buriti

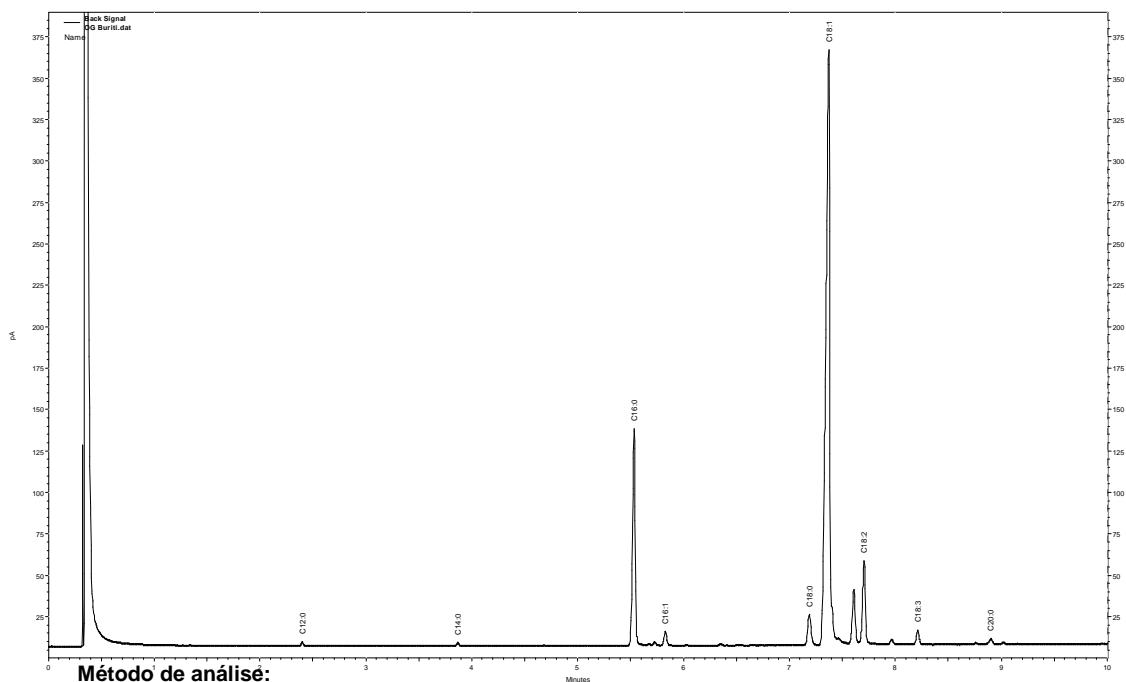
Nomenclatura botânica: *Mauritia flexuosa*

Extração: Prensagem a frio

Lote: 005 Val.: Jun 2018

Parte da planta: Frutos

Origem: Brasil



Método de análise:

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

Coluna: Supelcowax10 15m x 0,2mm x 0,2 µm (Supelco). Temperaturas: Coluna: 120°C (0min), 10°C /min a 240°C. Injetor: 250°C Split: 1/50. Detector FID: 260°C. Vol. de injeção: 1 ul.

Composição Química

No	Constituinte ID	%
Ácidos graxos		
1	C12:0-láurico	0.2
2	C14:0-mirístico	0.2
3	C16:0-palmitico	16.3
4	C16:1-palmitoléico	1.0
5	C18:0-esteárico	2.9
6	C18:1-oléico	65.7
7	C18:2-linoléico	10.7
8	C18:3-linolênico	1.2
9	C20:0-araquídico	0.5
outros		1.3
saturados		20.1
monoinsaturados		68.0
poliinsaturados		11.9

Dra. Vany Ferraz
Laboratório de Cromatografia
Departamento de Química – UFMG
vanyferraz@ufmg.br
Belo Horizonte, 08/08/2017