



CERTIFICADO DE ANÁLISE QUÍMICA

Solicitante: **HARMONIE AROMATERAPIA LTDA ME**

CNPJ: 11.938.821/0001-90

ÓLEO VEGETAL de SEMENTE de UVA

Perfil de ácidos graxos

Nome comercial: Óleo Vegetal de Semente de Uva

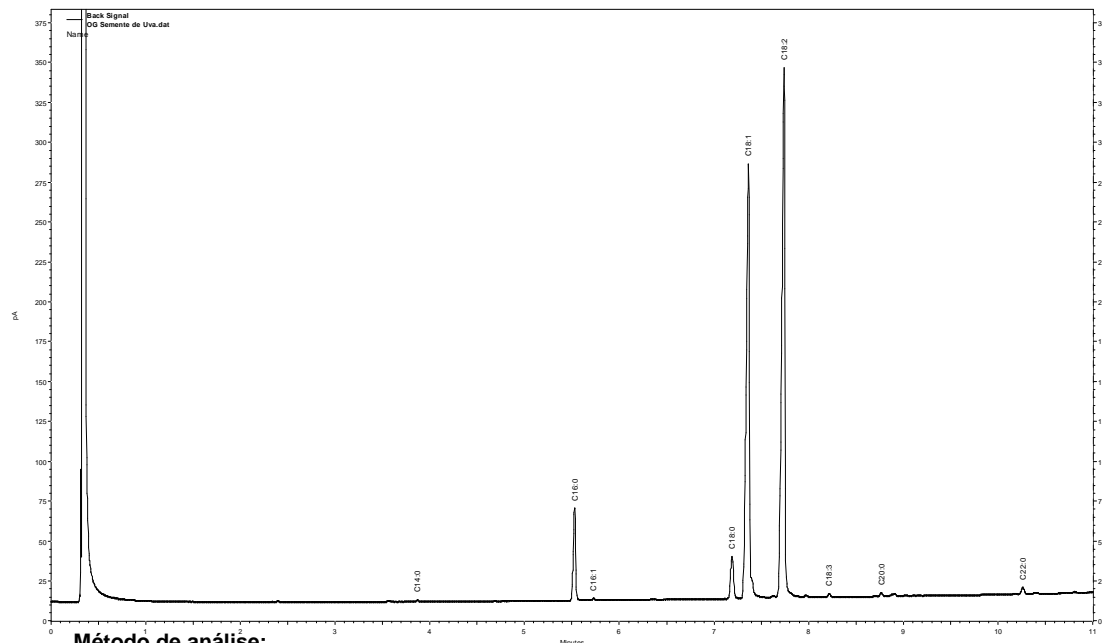
Nomenclatura botânica: Vitis vinifera seed

Extração: Prensagem a frio

Lote: 342 **Val.:** Set 2018

Parte da planta: Sementes

Origem: Argentina



Método de análise:

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

Coluna: Supeclocowax10 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	C14:0-mirístico	0.1
2	C16:0-palmitico	6.2
3	C16:1-palmitoleico	0.2
4	C18:0-esteárico	3.6
5	C18:1-oléico	39.3
6	C18:2-linoléico	48.3
7	C18:3-linolênico	0.5
8	C20:0-araquídico	0.3
9	C22:0-behenico	0.5
outros		1.0
saturados		10.8
monoinsaturados		40.5
poliinsaturados		48.7

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