



CERTIFICADO DE ANÁLISE QUÍMICA

Solicitante: **HARMONIE AROMATERAPIA LTDA ME**

CNPJ: 11.938.821/0001-90

Composição Química

ÓLEO EXTRA VIRGEM COCO ORGÂNICO

Perfil de ácidos graxos

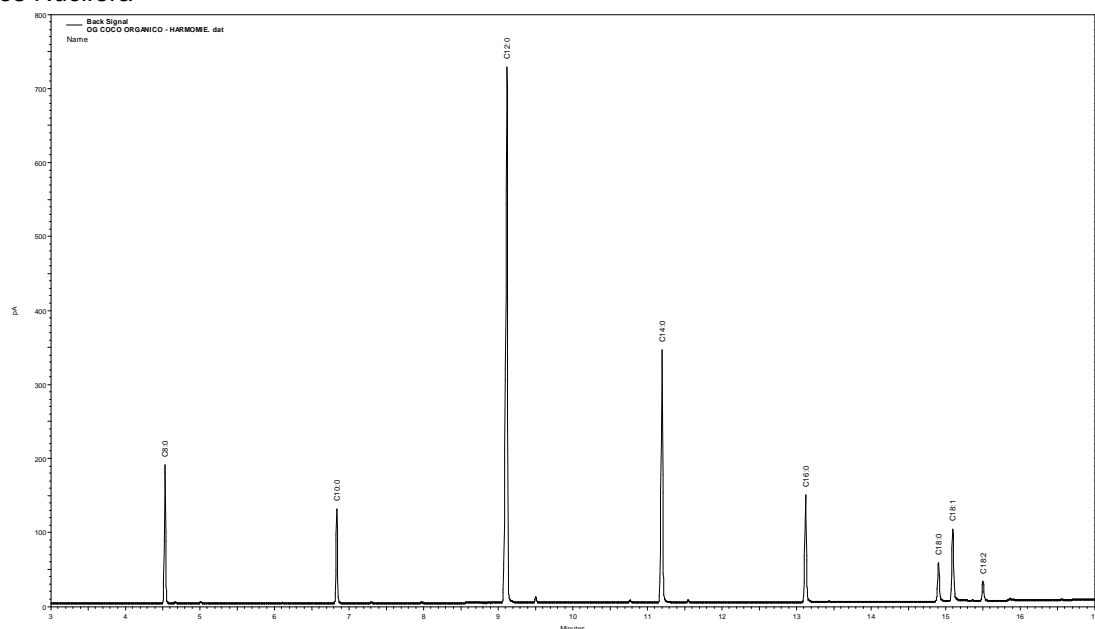
Nome comercial: Óleo Vegetal de Coco

Nomenclatura botânica: Cocos Nucifera

Extração: Prensagem a frio

Cultivo: Orgânico

Lote: 001



Método de análise: Cromatografia Gasosa de Alta Resolução. Cromatógrafo a Gás HP 7820A.
Coluna: Supelcowax-10 30m x 0,2mm x 0,2 µm (Supelco). Temperaturas: Coluna: 80°C (1min),
10°C /min a 240°C. Injetor: 250°C Split: 1/20. Detector FID: 260°C. Vol. de injeção: 1 ul.
Óleo graxo foi hidrolizado e metilado pre-análise.

No	Constituinte ID	%
Ácidos graxos		
1	C8:0-caprílico	7.9
2	C10:0-cáprico	5.8
3	C12:0-láurico	47.4
4	C14:0-mirístico	19.0
5	C16:0-palmitico	8.0
6	C18:0-esteárico	3.1
7	C18:1-oléico	6.1
8	C18:2-linoléico	1.5
	outros	1.2
	saturados	91.6
	monoinsaturados	6.5
	poliinsaturados	1.9

Dra. Vany Ferraz
Laboratório de Cromatografia
Departamento de Química – UFMG
vanyferraz@ufmg.br
Belo Horizonte, 06/11/2018