

ANÁLISIS

Producto: Aceite Esencial Clavo de Olor

Nombre común: **CLAVO DE OLOR**

Nombre botánico: *Eugenia caryophyllata* (*Syzygium aromaticum*)

Origen: India

Parte Destilada: Brotes

Extracción: Destilación al vapor de agua

Características del análisis:

Agilent GC System 7890A - Column : HP INNOWAX polaire : 60 m ´ 0,25 mm ´ 0,5 µm

Temperature program : 8 min to 95 °C – 4 °C/min till 190 °C - 29 min to 190°C

Carrier gas H2 : 30 psis/FID. Injector : split. Sample : 0.1 µl without dilution The compounds of the essential oils are identified by retention times.

% Are calculated from the peak areas given by the GC / FID without the use of a correction factor.

Características físicas:

Densidad a 20°C	1,046
Índice de refracción a 20°C	1,535
Rotación Óptica a 20°C	-0,8

PERFIL CROMATOGRÁFICO TIPO - TABLA DE RESULTADOS

COMPONENTS	%	Standar
b-CARYOPHYLLENE	11.40	4 - 17
a-HUMULENE	1.62	
a-SELINENE	0.03	
d-CADINENE	0.06	
CALAMENENE	0.03	
trans-JASMONE	0.08	
CARYOPHYLLENE OXIDE	0.03	
CARYOPHYNELLOL	0.06	
EUGENOL	86.35	80 - 92
EUGENYL ACETATE	0.26	0.2 - 1
TOTAL	99.92	

Sociedad Comercial Katmandú SpA

Av. Apoquindo 4900 Local 65, Las Condes. Santiago, Chile

www.katmandu.cl