

ANÁLISIS

Producto: Aceite Esencial Hinojo Dulce
Nombre común: **HINOJO**
Nombre botánico: *Foeniculum vulgare var. dulce*
Origen: España
Parte Destilada: Semilla
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 whitout 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	0,962
Índice de refracción a 20°C	1,532
Rotación Óptica a 20°C	16,8

PERFIL CROMATOGRÁFICO TIPO - TABLA DE RESULTADOS

COMPONENTS	%	Standard	Pharma
a-PINENE	4.96	1 - 8	1 - 10
CAMPHENE	0.22		
b-PINENE	0.26	0 - 1	
SABINENE	0.11		
b-MYRCENE	1.04	0 - 1.9	
a-PHELLANDRENE	0.91	0.2 - 5	
a-TERPINENE	0.03		
LIMONENE	3.55	1 - 8	0.9 - 5
b-PHELLANDRENE	0.45		
Cis-b-OCIMENE	0.18		
g-TERPINENE	0.67	0 - 1.5	
p-CYMENE	0.26		

ANÁLISIS

TERPINOLENE	0.14		
FENCHONE	14.15	8 - 20	12 - 25
CAMPHOR	0.28		
LINALOOL	0.01		
TERPINEN-4-OL	0.05		
ESTRAGOL	2.21	2 - 6	< 6
α -TERPINEOL	0.02		
Cis-ANETHOL	0.22	0 - 0.5	< 0.5
Trans-ANETHOL	68.83	60 - 80	55 - 75
ANISALDEHYDE	0.15	0 - 2	< 2
ANICETONE	0.06		
TOTAL	98.77		

