

ANÁLISIS

Producto: Aceite Esencial Mandarina Verde

Nombre común: **MANDARINA VERDE**

Nombre botánico: *Citrus reticulata*

Origen: Brasil

Parte Destilada: Cáscara

Extracción: Presión en frío.

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	0.852
Índice de refracción a 20°C	1.4755
Rotación Óptica a 20°C	72.07

PERFIL CROMATOGRÁFICO TIPO - TABLA DE RESULTADOS

COMPONENTS	%	Standard
Pinene alpha	1.98	
Pinene beta	1.44	
Sabinene	0.25	
Myrcene beta	1.78	
Terpinene alpha	0.38	
Limonene	71.42	65 /75%
Phellandrene beta	0.21	
Terpinene gamma	18.01	15 / 22 %
Paracymene	0.4	
Terpinolene	0.81	
C8 aldehyde	0.1	
Décanal	0.09	

Sociedad Comercial Katmandú SpA

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

www.katmandu.cl

ANÁLISIS

Linalol	0.14
Terpinene 1-ol-4	0.06
Caryophyllene beta	0.14
Terpineol alpha	0.19
Trans trans alpha farnesène	0.33
Methyl anthranilate methyl	0.49
Thymol	0.07
Alpha sinensal	0.37
TOTAL	98.66

