

ANÁLISIS

Producto: Aceite Esencial Naranja Dulce

Nombre común: **NARANJA**

Nombre botánico: *Citrus sinensis*

Origen: España

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 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	0,845
Índice de refracción a 20°C	1,471
Rotación Óptica a 20°C	94,5

PERFIL CROMATOGRÁFICO TIPO - TABLA DE RESULTADOS

COMPONENTES	%	Standard	Pharma
a-PINENE	0.56	0.4 - 0.8	0.4 - 0.6
b-PINENE	0.15	0.02 - 0.15	0.02 - 0.3
SABINENE	0.41	0.2 - 0.8	0.2 - 1.1
b-MYRCENE	2.12	1.5 - 3.5	1.7 - 2.5
LIMONENE	93.63	93 - 96	92 - 97
1,8-CINEOLE + b-PHELLANDRENE	0.27		
g-TERPINOLENE	0.04		
OCTANAL	0.24	0.1 - 0.4	0.1 - 0.4
NONANAL	0.03	0.01 - 0.06	
DECANAL	0.22	0.1 - 0.7	0.1 - 0.4
LINALOOL	0.23	0.15 - 0.7	0.2 - 0.7
NERAL	0.04	0.03 - 0.1	0.02 - 0.1

Sociedad Comercial Katmandú SpA

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

www.katmandu.cl

ANÁLISIS

a-TERPINEOL	0.04		
VALENCENE	0.10	0.01 - 0.4	0.02 - 0.5
GERANIAL	0.11	0.05 - 0.2	0.03 - 0.2
CITRONELLOL	0.04		
GERANIOL	0.01		
b-SINENSAL	0.02	0.01 - 0.06	
a-SINENSAL	0.02		
TOTAL	98.28		

