

ANÁLISIS

Producto: Aceite Esencial Orégano
Nombre común: **ORÉGANO**
Nombre botánico: *Origanum vulgare*
Origen: España
Parte Destilada: Sumidad Florida
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	0.948
Índice de refracción a 20°C	1.509
Rotación Óptica a 20°C	-0.3

PERFIL CROMATOGRÁFICO TIPO - TABLA DE RESULTADOS

COMPONENTES	%	Standard ISO
a-PINENE	0.81	0,2 - 1,5
a-THUYENE	1.32	0,2 - 2,5
CAMPHENE	0.13	
b-PINENE	0.23	
b-MYRCENE	1.48	0,5 - 3
a-PHELLANDRENE	0.21	
a-TERPINENE	1.29	0,5 - 2
LIMONENE	0.26	
1,8-CINEOLE + b-PHELLANDRENE	0.28	
g-TERPINENE	5.46	3 - 9
3-OCTANONE	0.09	

ANÁLISIS

p-CYMENE	6.69	4 - 10
TERPINOLENE	0.12	
1-OCTEN-3-OL	0.32	
Trans-THUYANOL	0.15	
LINALOOL	1.08	Traces - 3
Cis-THUYANOL	0.07	
TERPINEN-4-OL	0.84	0,5 - 2
b-CARYOPHYLLENE	2.67	0,5 - 4
a-HUMULENE	0.12	
a-TERPINEOL	0.17	
BORNEOL	0.27	
b-BISABOLENE	0.36	
GERANIAL	0.01	
CARYOPHYLLEN OXYDE	0.26	
THYMOL	3.11	0,5 - 5
ISO CARVACROL	0.05	
CARVACROL	70.73	60 - 80

TOTAL	98.57
--------------	--------------