

ANÁLISIS

Producto: Aceite Esencial Pomelo Blanco

Nombre común: **POMELO BLANCO**

Nombre botánico: *Citrus paradisi*

Origen: ITALIA

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 25°C	0,851
Índice de refracción a 20°C	1,475
Rotación Óptica a 25°C	95.5

PERFIL CROMATOGRÁFICO TIPO - TABLA DE RESULTADOS

Componente	%
a-PINENE	0.61
b-PINENE	0.08
SABINENE	0.43
b-MYRCENE	1.81
a-PHELLANDRENE	0.03
LIMONENE	93.96
1,8-CINEOL	0.42
Cis-b-OCIMENE	0.01
Trans-b-OCIMENE	0.04
g-TERPINENE	0.10
OCTANAL	0.30
NONANAL	0.03
DECANAL	0.20
LINALOL	0.09

Sociedad Comercial Katmandú SpA

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

www.katmandu.cl

ANÁLISIS

TERPINENE-4-OL	0.02
b-CARYOPHYLLENE	0.29
NERAL	0.04
a-TERPINEOL	0.04
GERANIAL	0.10
GERANYL ACETATE	0.09
CITRONELLOL	0.08
GERANIOL	0.01
NOOTKA TONE	0.16
Total	98.93 %

