

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 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	0,960
Índice de refracción a 20°C	1,536
Rotación Óptica a 20°C	15,4

PERFIL CROMATOGRÁFICO TIPO - TABLA DE RESULTADOS

Componente	%
Trans-ANETHOLE	73,41
ESTRAGOLE	2,49
FENCHONE	8,79
LIMONENE	4,25
a-PHELLANDRENE	2,07
a-PINENE	5,12
Total	96,13 %