

ANÁLISIS

Producto: Aceite Esencial Petitgrain Paraguay
Nombre común: **PETITGRAIN**
Nombre botánico: Citrus Aurantium var. amara
Origen: Paraguay
Parte Destilada: Hojas
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	0,888
Índice de refracción a 20°C	1,458
Rotación Óptica a 20°C	-3,9

PERFIL CROMATOGRÁFICO TIPO - TABLA DE RESULTADOS

Componente	%
a-PINENE + a-THUYENE	1,08
b-MYRCENE	1,91
LIMONENE	1,79
Trans-b-OCIMENE	1,77
LINALOL	26,94
ACETATE DE LINALYLE	49,74
a-TERPINEOL	4,73
ACETATE DE NERYLE	1,71
ACETATE DE GERANYLE	2,98
GERANIOL	2,23
NEROL	0,90
Total	95,78 %