



## CERTIFICADO DE ANÁLISE QUÍMICA

Solicitante: **ANA MARIA PEREIRA**

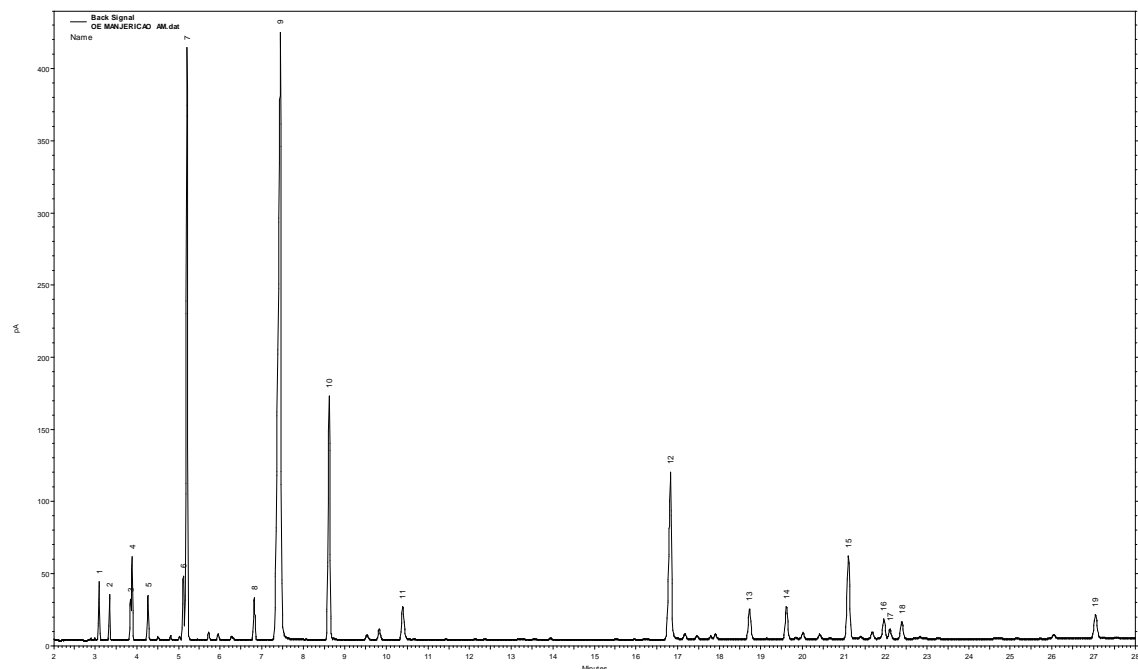
### ÓLEO ESSENCIAL de MANJERICÃO

Nome comercial: Óleo de Manjeriçã

Nomenclatura botânica: Ocimum basilicum

Extração: Arraste a vapor

Parte da planta: Partes aéreas



**Método de análise:** Cromatografia Gasosa de Alta Resolução. Cromatógrafo a Gás AGILENT 7820A.  
Coluna: HP-5 30m x 0,32mm x 0,25 µm (AGILENT). Temp.: Coluna: 50°C (0min), 3°C /min a 200°C.  
Injetor: 220°C Split: 1/50. Detector FID: 220°C. Vo l. de injeção: 1 µl (conc 1.0 % em acetato de etila).

### Composição Química

Pico	IR	Constituintes	%
		calc	
1	981	α-pineno	1.1
2	988	canfeno	0.9
3	1001	sabineno	0.8
4	1002	β-pineno	1.9
5	1013	mirceno	1.1
6	1036	limoneno	1.9
7	1038	1.8-cineol	17.0
8	1082	terpinoleno	1.4
9	1099	linalool	37.6
10	1131	canfora	9.2
11	1178	α-terpineol	1.7
12	1353	eugenol	9.5
13	1404	β-cariofileno	1.6
14	1428	α-bergamoteno	1.7
15	1469	germacreno d	4.5
16	1492	α-muuroлено	1.1
17	1496	γ-cadineno	0.5
18	1503	γ-muuroлено	0.9
19	1630	δ-cadinol	1.5
		outros	4.1

Dra. Vany Ferraz  
Laboratório de Cromatografia  
Departamento de Química – UFMG  
vanyferraz@ufmg.br  
Belo Horizonte, 28/08/2018