



CERTIFICADO DE ANÁLISE QUÍMICA

Solicitante: **ANA MARIA PEREIRA**

Composição Química

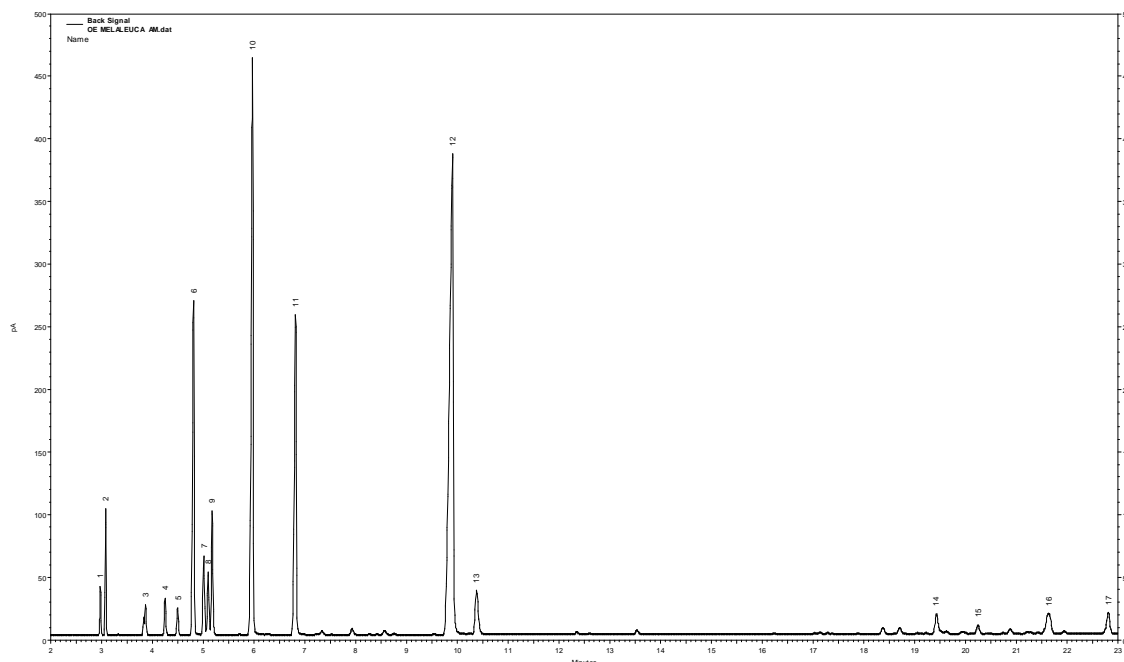
ÓLEO ESSENCIAL de MELALEUCA

Nome comercial: Óleo Essencial de Melaleuca, Tea Tree

Nomenclatura botânica: Melaleuca Alternifolia

Extração: Arraste a vapor

Parte da planta: Folhas



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 ul (conc 1.0 % em acetato de etila).
Identificação confirmada por cromatografia gasosa acoplada a espectrometria de massas (CG-EM).

Pico	IR	Constituintes	%
	calc		
1	978	α-thujeno	0.9
2	981	α-pineno	2.5
3	1002	β-pineno	1.1
4	1012	mirceno	1.0
5	1019	α-felandreno	0.7
6	1027	α-terpineno	9.6
7	1033	p-cimeno	2.3
8	1035	limoneno	1.9
9	1037	1,8-cineol	3.7
10	1059	γ-terpineno	21.2
11	1082	terpinoleno	11.8
12	1166	terpinen-4-ol	33.3
13	1178	α-terpineol	2.5
14	1423	aromadendreno	1.2
15	1446	humuleno	0.5
16	1483	viridiflorino	1.8
17	1515	δ-cadineno	1.3
		outros	5.1

Dra. Vany Ferraz
Laboratório de Cromatografia
Departamento de Química – UFMG
vanyferraz@ufmg.br
Belo Horizonte, 27/08/2018