



LAUDO TÉCNICO DE COMPOSIÇÃO

Óleo de Pimenta da Jamaica

Lote: Fevereiro 2022

(*Pimenta dioica*)

Tabela 1: Informações gerais e resultados físico-químicos.

Data de Fabricação	02/2022
Classificação INCI	<i>Pimenta dioica</i> Oil
Impurezas	Não detectadas
Obtenção	Arraste a vapor
Origem	Graça - Sana
Validade	NA
Classificação da Produção	Óleo essencial
Obs.: não contém OGM nem foi utilizado para teste em animais.	
Código	NA

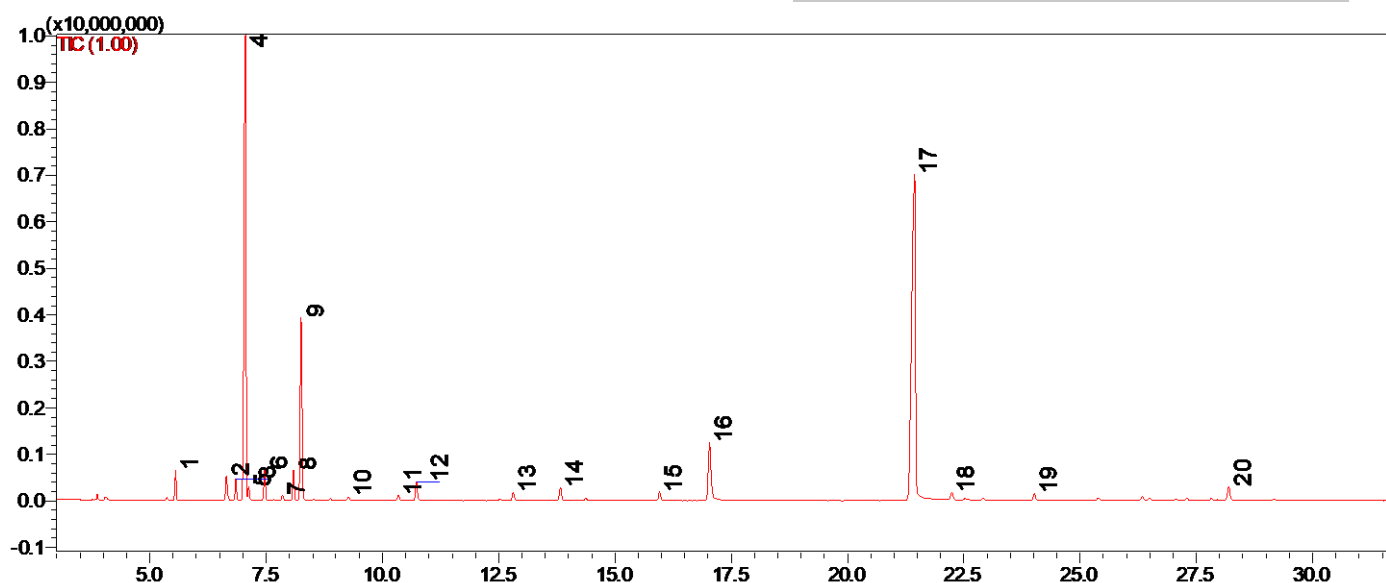


Figura 1: Cromatograma obtido por Cromatografia Gasosa – Espectrometria de Massas – CG-EM.

Tabela 2: Composição obtida por CG-EM e CG-DIC.

#	Tempo de Retenção	Índice de Retenção	Area (%)	Substância
1	5.55	939	1.27	α -pineno
2	6.64	979	1.26	1-octen-3-ol
3	6.85	986	1.03	3-octanona
4	7.05	992	31.60	mirreno
5	7.12	994	0.60	3-octanol
6	7.47	1006	1.65	α -felandreno
7	7.85	1019	0.25	α -terpineno
8	8.09	1027	1.60	p-cimeno
9	8.25	1032	10.42	limoneno
10	9.27	1062	0.20	γ -terpineno
11	10.35	1089	0.31	α -terpinoleno
12	10.73	1098	1.06	linalol
13	12.81	1154	0.50	citronelal
14	13.83	1178	0.87	terpinen-4-ol
15	15.96	1229	0.54	citronelol
16	17.03	1255	4.83	chavicol
17	21.44	1358	39.93	eugenol
18	22.24	1377	0.53	α -copaeno
19	24.02	1419	0.48	β -cariofileno
20	28.20	1523	1.07	δ -cadineno

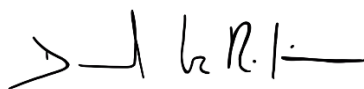
Análises realizadas no Instituto de Pesquisas de Produtos Naturais-UFRJ.

Metodologia de Análise: Adams, R. P. 2007. Identification of essential oil components by gas chromatography/mass spectrometry, 4.1th Edition. Allured Publ., Carol Stream, IL.

Responsável Técnico: Dr. Daniel Simas

Revisão: Dr. Daniel Simas

As informações contidas nesta publicação representam o melhor de nosso conhecimento. Entretanto, nenhum item aqui mencionado deve ser entendido como garantia de uso. Os consumidores devem efetuar seus próprios ensaios para determinar a viabilidade da aplicação.



Químico Responsável: Dr. Daniel Simas – CRQ-III LP500065

Bio Assets Biotecnologia - Fábrica de Árvores