



LAUDO TÉCNICO DE COMPOSIÇÃO

GM *Piper alatipetiolatum*

Graça de Maria

Tabela 1: Informações gerais e resultados físico-químicos.

Data de Fabricação	NA
Classificação INCI	<i>Piper alatipetiolatum</i>
Aparência	Límpido e homogêneo
Cor	NA
Impurezas	Não detectadas
Odor	NA
Densidade em g/mL (20°C)	NA
Índice de Refração (20°C)	NA
Rotação Ótica (Rotação Específica – 20°C)	NA
Obtenção	Arraste a vapor
Origem	Graça de Maria
Validade	NA
Classificação da Produção	Arraste de vapor
Obs.: não contém OGM nem foi utilizado para teste em animais.	

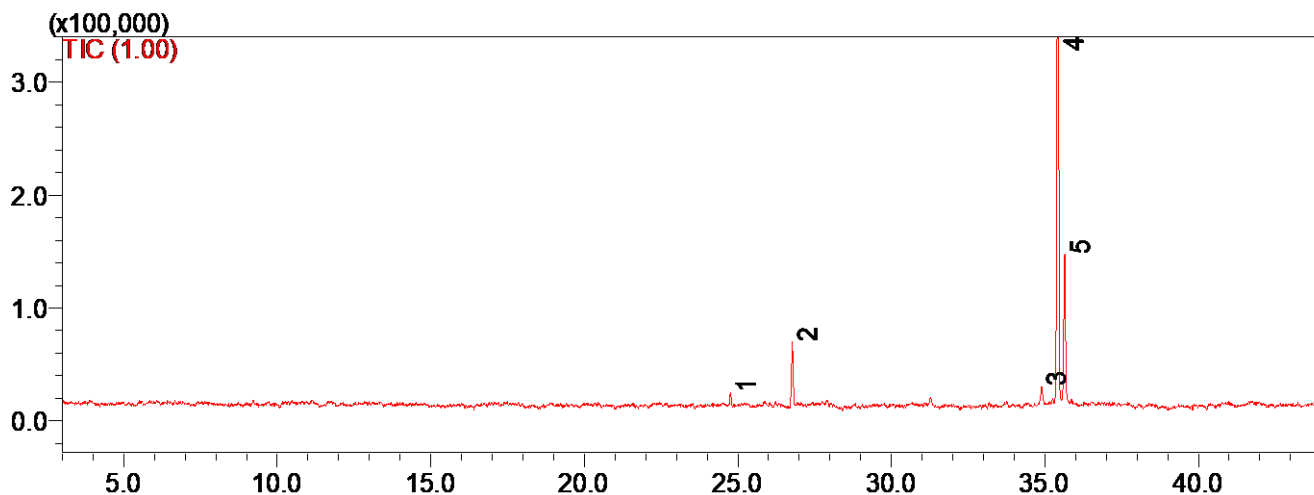


Figura 1: Cromatograma obtido por Cromatografia Gasosa – Espectrometria de Massas – CG-EM.

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

#	Ret. Time	Kovats index	Area (%)	Compound
1	24.76	1415	1.42	β -caryophyllene
2	26.78	1465	6.93	γ -gurjunene
3	34.90	1672	1.45	epi-globulol
4	35.42	1686	73.65	Ishwarone
5	35.65	1691	16.55	Ishwarol

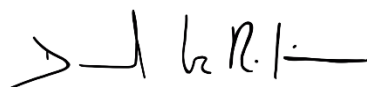
Análises realizadas no Instituto de Pesquisas de Produtos Naturais-UFRJ.

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