

Analyse chromatographique

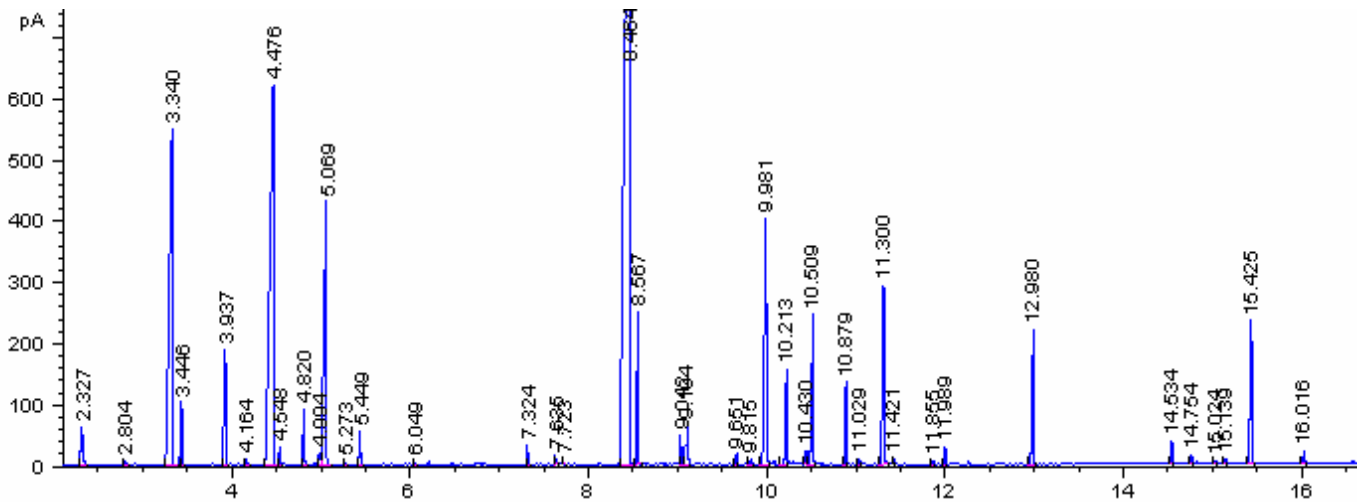
HUILE ESSENTIELLE DE NEROLI (Citrus aurantium fleur)

Origine : Maroc
Partie distillée : fleur
Numéro du lot : BN0106610

Cultivé sans pesticides et sans engrais chimiques

CG : HP6850
Détecteur : FID
Colonne : DB-WAX, 20 m, 0.1mm, 0.2 µm
Température du four : 60°C (2 min) 12°C/min 248°C (5 min)
Injection : split
Volume injecté : 0.2 µl
Gaz vecteur : H2 (0.7 ml/min)
Intégration : pourcentage d'aire - seuil : 0.05 %

Profil chromatographique



HUILE ESSENTIELLE DE NEROLI

Citrus aurantium fleur

Tableau des résultats

Composés	Teneur (%)
α pinène	1.04
Camphène	0.07
β pinène	13.73
Sabinène	1.19
Myrcène	2.10
α terpinène	0.15
Limonène	14.88
β phellandrène	0.26
Cis β ocimène	0.86
γ terpinène	8.36
Trans β ocimène	8.36
Paracymène	Traces
Terpinolène	0.49
Cis linalol oxyde	0.13
Trans linalol oxyde	0.07
linalol	34.43
Linalyl acétate	2.28
Terpinèn-4-ol	0.36

Composés	Teneur (%)
Trans β farnésène	0.14
α humulène + néral	0.09
α terpinéol	4.09
Germacrène D + néryl acétate	1.60
géraniol	Traces
Bicyclogermacrène	0.26
Géranyl acétate	2.84
nérol	0.97
géraniol	2.64
Benzyl nitrile	0.16
Trans nérolidol	2.91
Méthyl anthranilate	0.31
Farnésyl acétate	0.11
Tricosane	0.11
Trans trans farnésol	2.29
indole	0.19
β caryophyllène	0.70