

ACEITE ESENCIAL ALBAHACA

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	Aceite esencial de Albahaca
NOMBRE IUPAC	1-alil-4-metoxibenceno
SINÓNIMOS	<ul style="list-style-type: none">• Esencia aromatica de albahaca
# CAS	000104-54-1
FECHA DE REVISIÓN	07 08 24

1. DESCRIPCIÓN

Aceite esencial obtenido por método de extracción por arrastre por vapor de las hojas de la planta de *Ocimum basilicum*.

2. BENEFICIOS

- Contiene compuestos antioxidantes, como los flavonoides y los polifenoles, que pueden ayudar a proteger las células del cuerpo contra el daño causado por los radicales libres.
- Alivia problemas digestivos como la indigestión y la acidez estomacal, y también puede estimular el apetito.
- Reduce la presión arterial y los niveles de colesterol en sangre, lo que puede ser beneficioso para la salud del corazón.
- Contiene compuestos que pueden tener propiedades antibacterianas y antivirales, lo que la hace útil para ayudar a combatir infecciones.
- Regula los niveles de azúcar en sangre, lo que podría ser beneficioso para las personas con diabetes tipo 2.
- Se utiliza en productos de cuidado de la piel debido a sus propiedades antimicrobianas y antioxidantes.
- Contiene vitamina C y otros nutrientes que pueden fortalecer el sistema inmunológico y ayudar al cuerpo a combatir enfermedades.

3. COMPOSICIÓN

Metil chavicol	76%
Linalool	15%
1,8-cineol (eucaliptol)	3%
Methyl cinnamate	3%
Eugenol	2%

4. RECOMENDACIONES

WWW.MCKENNAGROUP.CO

La información contenida aquí es una recopilación de los datos de la ficha técnica de nuestro proveedor

- Generalmente se requiere solo una pequeña cantidad para obtener resultados. Antes de usarlo ampliamente, realice una prueba de parche en una pequeña área de la piel para verificar reacciones alérgicas o sensibilidades.
- Siempre diluya el aceite esencial de albahaca en un aceite portador (como aceite de coco, almendra dulce o jojoba) antes de su uso. Una proporción típica es de 2-3 gotas de aceite esencial por cucharada de aceite portador.
- Se considera seguro ingerir aceite esencial de albahaca, generalmente se recomienda diluirlo en una cantidad adecuada de aceite portador comestible, como aceite de coco o aceite de oliva. La proporción suele ser muy baja, con solo una gota o menos de aceite esencial en una cucharadita de aceite portador.

5. PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Apariencia	Líquido ligero amarillo pálido.
Olor	Fresco y herbáceo.
pH	No definido.
Punto de ebullición	200 °C.
Índice de saponificación	No aplica.

6. ESTABILIDAD Y ALMACENAMIENTO

Mantenga el envase bien cerrado, en un lugar fresco y seco. Su vida útil es de hasta 24 meses después de abierto, controle su calidad periódicamente.